



MENU

GUIDE DES ALLERGÈNES

Nos aliments sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

-  **Gluten** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
-  **Œufs** Œufs et produits à base d'œufs
-  **Arachides** Arachides et produits à base d'arachides
-  **Soja** Soja et produits à base de soja
-  **Lait** Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
-  **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
-  **Céleri** Céleri et produits à base de céleri
-  **Moutarde** Moutarde et produits à base de moutarde
-  **Sésame** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  **Lupin** Lupin et produits à base de lupin
-  **Sulfites** Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
-  **Poissons** Poissons et produits à base de poissons
-  **Crustacés** Crustacés et produits à base de crustacés
-  **Mollusques** Mollusques et produits à base de mollusques

EXPANSIONS URBAINES

PLATS

GALETTES DE BLÉ NOIR

 **Accord mets/vin : Nous vous recommandons de déguster nos spécialités avec un verre de...**

LA GALETTE COMPLÈTE13,00 €
Jambon, œuf, fromage

FAUBOURG St Sauveur (et pas sans saveur!) 16,00 €
Raclette, jambon ou speck, cumin, oignons, pommes de terre rissolées, crème crue
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Marcel 17,10 €
Poulet au curry, champignons, crème crue, oignons, œufs
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

QUARTIER PÉRIPHÉRIQUE 17,30€
Confit de canard, écrasé de pomme de terre, crème crue, oignons confits
Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €

LA TOULOUSAINE 16,90 €
Crème crue, emmental, pommes de terres rissolées, oignons, saucisse de Toulouse, **boule de glace moutarde**
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

GUINGUETTE 14,50 €
Œuf, champignons, persillade, tomate

FAUBOURG St Antoine 17,90 €
Œuf brouillé, crème crue, truite fumée
Blanc CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG St Jacques 21,40 €
St Jacques, fondue de poireaux, réduction balsamique, ciboulette, **boule de glace basilic**
Blanc CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG (tout court!) 17,90 €
Steak haché (150g) , tomates fraîches, œuf, emmental, crème crue, **boule de glace poivrons grillés**
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG St Germain 16,90 €
Compote de pommes, andouille de Guéméné, oignons, morceaux de pommes, **boule de glace moutarde**
Blanc « Far from the eye » AOP GAILLAC 5,50 €

PLACE Vendôme 25,90 €
Tomme de vache à la truffe, jambon blanc, truffe Tuber aestivum 1%, oeuf, champignons, crème crue, **boule de glace cèpes**
Pic Saint-Loup 6 €

FAUBOURG de la Villette 18,10 €
Ratatouille, magret de canard, miel, amandes effilées
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Noël 23,40 €
Foie gras poêlé maison 60g, pomme de terre rissolées, magret de canard, fleur de sel, réduction balsamique, oignons **boule de glace foie gras**
Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €

FAUBOURG Montmartre 16,80 €
Raclette, pomme de terre rissolées, confiture de gingembre, jambon blanc, **boule de glace gingembre citron vert**
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG Vaucelles 16,50 €
Camembert, speck, œuf, pommes de terre rissolées, crème crue
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG St Lazare 18,30 €
Carpaccio de bœuf, mozzarella, tapenade de tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre rissolées, **boule de glace mozzarella pesto**
Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €

FAUBOURG St Marceau 18,40 €
Chèvre, lardons, poire, oignons, crème crue, miel, **boule de glace chèvre cabécou**
Blanc ANTUGNAC CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG St Laurent 16,70 €
Tomate, chorizo, œuf, Comté, beurre au piment d'Espelette
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG Desjardins 15,00 €
Tomates, aubergines, poivrons, courgettes, **boule de glace concombre**
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Hausmann 17,20 €
Truite fumée, écrasé de pommes de terre, crème crue
Blanc CHARDONNAY 5,50 €

L'Urbanisée15,00 €
Jambon, œuf, emmental, crème crue, champignons, ciboulette
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Maxime 17,00 €
Au choix : galette au sarrasin ou crêpe au froment, œuf, mouillettes de pain au beurre salé Bordier aux graines de sarrasin torréfiées, comté, speck, crème crue, comté non fondu

FAUBOURG St Jean 16,40 €
Chèvre, emmental, raclette, **boule de glace roquefort**
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG du Marais 19,90 €
Steak de thon 120g, écrasé de carottes, graines de sésame, tomates, aubergines, poivrons, courgettes, **boule de glace sésame noir**

LE BOURG 17,00 €
Miel d'acacia, chèvre, noix, oignons confits, **boule de glace figue**
Blanc CHARDONNAY 5,50 €

SUPPLÉMENTS

Ingrédients supplémentaires sur vos galettes :

2,00€
Œuf*
Oignons *
Champignons *
Tomates *
Pommes de terre *
Emmental *

3,00€
Speck (jambon de pays poivré) **
Lardons **
Chèvre **
Camembert **
Raclette **
Jambon **
Chorizo **

5,00€
Truite fumée ***
Saint Jacques ***
Foie gras ***
Tranches de magret ***
Steak haché ***
Andouille de Guéméné ***

1,50€ Salade verte
1,00€ Crème crue fermière

3,90€ Supplément boule de glace
(basilic, miel pignon, poivrons grillés, moutarde, foie gras, gingembre citron vert, roquefort, chèvre, mozzarella pesto, cabécou, concombre, cèpe, figue, sésame).

* Ciboulette sur chaque galette
* Réduction balsamique sur chaque galette, sauf sur «Le Bourg», «La Marceau»et «La Villette».

FONDAMENTAUX

DESSERTS

CRÊPES DE FROMENT

GOURMANDE 8,90 €
Kit Kat ou Oreo ou Daim ou Lion, nappage chocolat ou caramel, boule de glace au choix, chantilly

CHAMALLOW 8,80 €
Caramel au beurre salé, Chamallows fondus, boule de glace vanille, chantilly

CROQUANTE 8,80 €
Subtil mélange de spéculoos, Nutella et sa boule de glace rocher noisette, chantilly

KINDER 8,90 €
Kinder, chantilly et sa surprise, chocolat ou nutella, boule de glace chocolat blanc

SMARTIES 8,90 €
Chocolat, boule de glace vanille, bonbons Smarties, chantilly

M&M'S 8,90 €
Chocolat, m&m's crunchy, nappage chocolat, boule de glace vanille, chantilly

CŒUR ROUGE 8,70 €
Fraises ou framboises de saison, confiture de fraises ou framboises, nappage chocolat, boule de de glace au choix, chantilly

IMPULSIONS

POM-POM 9,50 €
Pomme entière dorée au beurre et sucre et sa boule de vanille, chantilly

MOSAÏQUE (à commander en début de repas) 10,00 €
Façon omelette norvégienne, confiture de clémentines et oranges de Corse, noix de pécan, boule de glace Grand-Marnier

SUZON 9,50 €
Banane-orange entières cuites et flambées rhum (en cuisine), sucre, chantilly, boule de glace orange

REVELOISE 9,50 €
Chocolat, réduction au get 27, crumble spéculoos, boule de glace menthe éclats de chocolat, chantilly

DESSERTS

BANOFEE déstructuré (spécial gourmands!) 9,50 €
Bananes cuites, confiture de lait, spéculoos, boule de glace caramel, amandes effilées, chantilly

Café douceur 9,00 €
Café ou Déca et ses douceurs : mini crêpe chocolat ou beurre sucre ou caramel beurre salé et 1 boule de glace au choix, chamallow, chantilly

Thé douceur 9,50 €
Thé et ses 2 douceurs : mini crêpe chocolat ou beurre sucre ou caramel beurre salé et 1 boule de glace au choix, chamallow, chantilly

TENTATION

GLACES ET SORBETS

Coupe 1 boule 3,90 €

Coupe 2 boules 4,90 €

Coupe 3 boules 5,90 €

Une boule supplémentaire 1,50 €

Une boule supplémentaire salée 3,00 €

Supplément chocolat chaud 1,00 €

Supplément chantilly 1,00 €

Supplément amandes effilées 1,00 €

PARFUMS:

Glaces : Vanille, caramel, noix de coco, menthe éclats de chocolat, chocolat blanc, cannelle, chocolat noir au piment d'Espelette, grand Marnier, chocolat noir, café, rocher noisette, cacahuète, marron, rhum raisin, pistache

Sorbets : citron, fraise, orange, poire, passion

BANQUISE

COMESTIBLE 8,80 €
Palet Breton, caramel au beurre salé maison ou chocolat, poire, boule de glace caramel, chantilly

CACAHUÈTE 8,90 €
Cacahuètes caramélisées, chocolat, caramel au beurre salé maison, boule de glace cacahuète, chantilly

CANTUCCINI 8,70 €
Beurre yuzu, sucre, croquant amandes, boule de glace citron, chantilly

CRUNCH 8,70 €
Crunch au chocolat au lait, boule de glace vanille, chantilly

DÔME 8,50 €
Compote de pomme, crêpe dentelle, boule de glace cannelle, chantilly

SOUS TENSION 8,90 €
Confiture de châtaignes, boule de glace marron, chantilly

MACCHERONE 8,90 €
Amaretti cookies, chocolat, boule de glace vanille, chantilly

MERINGUE 8,80 €
Confiture de lait, meringue et boule de glace vanille, chantilly

MILKA 8,90 €
Chocolat Milka, boule de glace coco, chantilly

GOURMANDISES



Séminaire et privatisation du restaurant
sur devis jusqu'à 40 personnes

 Du 100% fait-maison
4.8 ★★★★★
Avis clients Google

Eaux minérales,
sodas, cidres, bières,
cocktails avec et sans
alcool, apéritifs, vins,
digestifs, whiskies,
champagne,
boissons chaudes,...

DEMANDEZ LA
CARTE COMPLÈTE
DE NOS VINS
ET BOISSONS

*Les recettes sont réalisées à base de produits frais.
Les ingrédients sont donc susceptibles d'être modifiés.
Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez
des renseignements supplémentaires.*

Prix service compris