



La Crêperie des Canettes vous propose des galettes et crêpes faites maison et garnies avec des produits sélectionnés par nos soins en essayant de privilégier les produits artisanaux, locaux et de saison.

Nous aimons les galettes bien cuites et si votre préférence va pour une cuisson plus moelleuse, n'hésitez pas à le préciser lors de votre commande.

Parmi nos produits préférés :

- Le jambon blanc à l'ancienne de la salaison « Mauriac » près de Paris, un jambon artisanal de qualité supérieure, salage à la veine, origine France garantie. Un jambon au bon goût de viande
- Le jambon à la truffe d'été d'Italie
- Les escargots sauvages de « la maison de l'escargot »
- Les noix de Grenoble, une production 100% origine France, un produit naturel et sain
- Le miel d'acacia IGP miel d'Alsace, origine France, un gage de qualité
- La farine de blé noir (sarrasin) du moulin de Carmenais dans le Morbihan
- La bière artisanale St Rieul BIO (fermentation haute, refermentation en bouteille)
- Le cidre BIO du domaine de la Charterie, un brut idéal à table avec sa belle amertume et son goût de pommes acidulées et fruitées, prise de mousse naturelle fine et légère
- Le Poiré BIO de Corinne & Hugues Desfrièches, prise de mousse naturelle et faible degré d'alcool.
- Le jus de pomme artisanal BIO du domaine de la Charterie, élaboré à partir de pommes à cidre, au goût acidulé incomparable.
- Le café sélectionné et torréfié par la Brûlerie de Varenne

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit.
All the staff wish you a hearty "Bon Appétit"

Crêperie des Canettes offers homemade crêpes (thin wheat pancakes with sweet fillings) and galettes (thin buckwheat pancakes with salty fillings) featuring carefully selected products with special emphasis on local, seasonal and crafted products.

We favor well-cooked galettes but if you prefer a softer texture please don't hesitate to specify your preference when you order.



Galettes de Sarrasin sans gluten

Buckwheat Pancakes gluten free

Complète :	œuf, jambon, fromage (+1,50€ avec jambon à la truffe) egg, ham, cheese, (truffle ham +1,50 €)	9,90 €
Maxi complète :	œuf, jambon, fromage, oignons confits, champignons, crème fraîche (jambon à la truffe +1,50 €) egg, ham, cheese, onions compote, mushrooms, fresh cream, (truffle ham +1,50 €)	13,50 €
Atlantique :	saumon fumé, pomme de terre, crème fraîche, aneth, citron, baies roses smoked salmon, potatoes, fresh cream, aneth, lemon, pink pepper	14,00 €
Poulet Colombo :	poulet, colombo, lait de coco, citron vert, emmental chicken, colombo, coconut milk, lime, cheese	13,50 €
Toulouse :	saucisse de Toulouse, oignons confits, pomme de terre, moutarde, fromage toulouse sausage, onions compote, potatoes, mustard, cheese	11,50 €
Brebis :	roquefort, poires, noix, céleri, réduction de vinaigre balsamique roquefort cheese, pears, walnut, celery, balsamic reduction	12,00 €
Chèvre :	chèvre frais, miel d'acacia, noix, roquette, tomates goat cheese, acacia honey, walnut, rocket salad, tomatoes	12,50 €
Savoyarde :	fromage à raclette, pomme de terre, bacon, bresaola, crème fraîche, noix de muscade .. raclette cheese, potatoes, bacon, bresaola, fresh cream, nutmeg	13,50 €
Truffée :	jambon à la truffe, légumes grillés, œuf, huile de truffe, fromage truffle ham, grilled vegetables, egg, truffle oil, cheese	14,50 €
Bourguignonne :	escargots sauvages de bourgogne, pomme de terre, champignons, beurre à l'ail et au persil wild snails of burgundy, potatoes, mushrooms, garlic herb butter	14,50 €
Végétarienne :	tomates, champignons, légumes grillés, fondue de poireaux, œuf tomatoes, mushrooms, grilled vegetables, leek fondue, egg	13,50 €
Guéméné :	andouille de Guéméné, oignons confits, pomme de terre, crème moutarde à l'ancienne.. guéméné andouille, onions compote, potatoes, mustard cream	13,80 €
Camembert :	camembert, bacon, bresaola, noix, roquette camembert, bacon, bresaola, walnut, rocket salad	13,50 €

Galette du moment : voir ardoise
see blackboard



Galette au beurre ½ sel : 4,80 €

Créez votre galette :

à partir d’une galette au beurre (4,80 €) en ajoutant vos ingrédients préférés

- +2€ / ingrédient : œuf, jambon, champignon, etc....
- +3€ / ingrédient : jambon à la truffe, andouille de Guémené, saumon fumé
- +4€/ ingrédient : escargots sauvages



Menu classique 17 €

La galette « complète »
La crêpe « beurre sucre »
Et une boisson au choix
(cidre 25 cl ou jus de pomme 25 cl ou café)



Salades

Petite salade verte :	salade verte green salad	4,30 €
Salade océane :	pomme de terre, échalotes confites, saumon fumé, salade, baies roses, aneth, citron, galette de sarrasin nature, crème fraîche potatoes, shallots, smoked salmon, salad, pink pepper, aneth, lemon, buckwheat pancake, fresh cream	15,50 €
Salade canettes :	légumes grillés, fondue de poireaux, champignons, tomates, salade verte, chèvre, bresaola, noix, galette de sarrasin nature grilled vegetables, leek fondue, mushrooms, tomatoes, salad, goat cheese, bresaola, nuts, buckwheat pancake	15,00 €

Crêpes - Wheat Pancakes

La beurre sucre : sucre, beurre demi-sel 4,70 €
sugar, semi-salted butter

La double beurre sucre : 8,00 €

Les classiques : 7,00 €

- caramel au beurre salé maison
caramel with salted butter home made
- miel d'acacia
acacia honey
- chantilly maison
home made whipped cream
- sauce chocolat maison
home made chocolate sauce
- crème de marron
chestnut cream
- nutella
- confiture : fraise, myrtille, orange amère
jam: strawberry, blueberry, bitter orange
- jus de citron
freshly-squeezed lemon juice
- miel d'acacia et citron
acacia honey, lemon

Les flambées :

Nature : Grand Marnier, Calvados, rhum brun ou whisky 7,50 €
flambeed with Grand Marnier or Calvados or Rum or Whisky

Ti-punch : Sucre de canne, zeste de citron vert, flambée rhum blanc agricole de la Martinique 8,00 €
Cane sugar, lime zest, flambeed with white Rum from Martinique

Suzette : Caramel au jus d'orange frais, écorces d'orange, flambée Grand Marnier 8,50 €
caramel with fresh orange juice, orange peel, flambeed with Grand Marnier

Chartreuse : sauce chocolat noir, flambée Chartreuse verte 8,50 €
dark chocolate sauce, flambeed with green Chartreuse

Rhum raisins : glace vanille, raisins macérés au rhum vieux, flambée rhum 9,00 €
vanilla ice cream, dried grapes soaked in Rum, flambeed with Rum

Les gourmandes : 9,50 €

Tatin : pommes caramélisées, cannelle, crème fraîche
caramelized apples, cinnamon, fresh cream

Belle Hélène : poires, sauce chocolat, glace vanille, chantilly maison
pears, chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream

Fruits rouges : coulis de fruits rouges, glace fraise, chantilly, crêpe dentelle
red berries jam, strawberry ice cream, whipped cream, crêpe dentelle

Mont blanc : crème de marron, brique de marron confit, meringue, glace vanille, chantilly maison
chestnut cream, candied chestnut breakings, meringue, vanilla ice cream, whipped cream,

Banana split : bananes, sauce chocolat, coco rapé, chantilly maison
bananas, chocolate sauce, coconut, whipped cream



Crêpe du moment : voir ardoise
see blackboard

Créez votre crêpe :

à partir d'une crêpe beurre sucre (4,70 €) en ajoutant vos ingrédients préférés
(+ 2,5 € par ingrédients : caramel, chantilly... sauf alcool et glaces + 3 €)

Glaces

Ice cream

2 boules au choix :	chocolat, vanille, café, fraise, coco, citron vert, mangue	6,00 €
	Chocolate, vanilla, coffee, strawberry, coconut, lime, mango	
Café liégeois :	glace café, chantilly, espresso	8,50 €
	Coffe ice cream, whipped cream, espresso coffee	
Chocolat liégeois :	glace chocolat, chantilly, sauce chocolat	8,50 €
	Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce	

Boissons

Boissons chaudes – hot drinks :

Café	2,50 €
Café crème	4,50 €
Chocolat chaud	5,50 €
Thé ou infusion	4,50 €
Cappuccino	6,50 €



Boissons fraîches :

Eau minérale 50 cl	4,50 €	Coca, Coca zéro 33 cl	5,00 €
Eau gazeuse 50 cl	4,50 €	Orangina 25 cl	5,00 €
Perrier 33 cl	4,50 €	Ice Tea pêche 25 cl	5,00 €
Jus de pomme artisanal 25 cl	5,00 €	Grenadine ou menthe à l'eau	3,00 €
Orange ou citron pressé	6,50 €	Limonade	4,50 €
Jus d'orange, jus de fraise 20 cl	5,00 €	Diabolo grenadine ou diabolo menthe ...	6,50 €

Cidres, bières, bulles, apéritifs et digestifs

Cider, Beers, aperitifs and spirits*

Cidre fermier bio brut ou doux : bolée 25 cl ... 5,50 € pichet 50 cl... 11,00 € bouteille 75 cl... 15,50 €

Poiré bio : bouteille 75 cl ...17,00

Pétillant Naturel rosé : verre 12,5 cl 7,50 € bouteille 75 cl 39,00 €
« *Turbulent* » Dne Sérol

Bière blonde artisanale bio : 33 cl 7,00 € bouteille 75 cl 15,50 €

Ti-punch : 4 cl 6,50 € (Rhum blanc agricole Martinique, sucre de canne, citron vert)

Kir vin blanc, Pommeau : 6,50 €

Alcools : 4 cl 8,00 € (Calvados, rhum vieux agricole, whisky, Chartreuse verte)

Vins

wines

	verre (glass) 12,5cl	carafe (carafe) 25cl	carafe (carafe) 50cl
Languedoc blanc bio (Sauvignon)			
Languedoc rouge bio	6,00 €	11,00 €	19,50 €
Languedoc rosé bio			

Bouteille (bottle)

Blanc :

Loire « Touraine » Dne Minchin (100% sauvignon) 29,00 €
Sélection du moment ... voir ardoise see wine list on blackboard

Rouge :

Bordeaux Côtes de Bourg Château Haut-Macô 29,00 €
Sélection du moment ... voir ardoise see wine list on blackboard

Champagne :

Champagne Pierre Gimonnet et fils, cuis 1er cru blanc de blanc 59,00 €

