

CRÊPERIE de GORDES

SALADES *Estivales* 14,90 €

Vegane

Servie sur une galette de blé noir, salade, poivrons, champignons frais, tomates cocktails, aubergines grillées, guacamole maison.

Marine

Servie sur une galette de blé noir, salade, pommes de terre, crème ciboulette, saumon fumé, œuf mollet.

Crunchy Caesar

Servie sur une galette de blé noir, salade, poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cocktails, sauce Caesar.

Salade fraîcheur (selon arrivage) **NEW**

Servie sur une galette de blé noir, salade, tomates, melon, jambon cru, crème de balsamique, burrata.

Chèvre chaud

Servie sur une galette de blé noir, salade, chèvre chaud sur blinis au sarrasin, miel, noix, tomates, lard grillé.

Landaise

Servie sur une galette de blé noir, salade, gésiers, magret fumé, foie gras sur blinis au sarrasin, tomates, pignons de pin.

MENU ENFANT

(Pour les moins de 10 ans)

9,90 €

Galette de sarrasin

jambon emmental

Crêpe sucrée au choix

sucré, chocolat, Nutella, caramel, confitures ou

Boule de glace saveur Barbe à papa

Sirop à l'eau

GALETTES AU SARRASIN

Traditionnelles SALÉES

Complète - 10,50 €

jambon blanc, emmental, œuf.

Incomplète - 9,90 €

jambon blanc, emmental.

Paysanne - 11,90 €

Œuf, emmental, lard grillé, compotée d'oignons, pommes de terre.

Popeye - 11,90 €

Chèvre, épinards, jambon blanc, nuance de miel.

Forestière - 11,90 €

Champignons, emmental, Jambon blanc.

Viking - 12,90 €

Saumon fumé, crème ciboulette, emmental, œuf.

Bretonne - 12,90 €

Andouille de guéméné, œuf, compotée d'oignons, emmental.

Supplément au choix - 2,50 €

Œuf, emmental, jambon blanc, jambon cru de pays, crème fraîche, bleu du Vercors AOP, Fromage à raclette, reblochon, chèvre, tomates fraîches, pommes de terre, lard grillé, champignons frais, noix, compotée d'oignons.

GALETTES AU SARRASIN

Spéciales SALÉES



Veggie - 14,90 €

Méli-mélo de légumes cuisinés à notre façon et sa sauce thaï, cheddar végétal, émincés de pois blé.

3 Pucelles - 14,90 €

Emmental, lard grillé, champignons frais, salade verte, noix, bleu du Vercors AOP.

Savoyarde - 14,90 €

Jambon cru de pays, jambon blanc, pommes de terre, fromage raclette, cornichon.

Tartiflette - 14,90 €

Lard grillé, pommes de terre, compotée d'oignons, crème fraîche, reblochon.

Emerald - 14,90 €

Émincé de poulet (150 g environ) aux épices cajun, guacamole maison, coriandre fraîche, emmental, accompagnée de salade.

Paolina - 15,90 €

Base tomate, emmental, jambon de pays, roquette, copeaux de parmesan, burrata tomates cerises, filet de balsamique.

Oncle Sam - 15,50 €

Bœuf haché façon bouchère (150 g environ), œuf, compotée d'oignons, cheddar rapé, lard grillé, sauce barbecue au Jack Daniels.

Galette du moment
À l'ardoise
(Nous consulter)

SALADE d'accompagnement

Salade, tomates, chou rouge, carottes.

3,50 €

CRÊPES AU FROMENT

Traditionnelles SUCRÉES

Crêpe au beurre - 3,90 €

Beurre, sucre - 4,20 €

Beurre, citron frais - 4,20 €

Sucre, citron frais - 4,20 €

Miel, citron - 4,40 €

5,00 €

Nutella

Chocolat maison

Crème de marron

Caramel beurre salé maison

Confiture au choix

Framboise, abricot, myrtille ou fraise.

5,90 €

Banane Nutella

Banane chocolat maison

Chocolat amandes

Caramel beurre salé amandes

Nutella amandes

Chocolat noix de coco rapée

Nutella noix de coco rapée

Supplément au choix

Crème sucrée vanillée - 1,50 €
Boule de crème glacée ou sorbet - 2,50 €

CAFÉ GOURMAND

7,90 €

Trilogie de mini-dessert fait maison selon la saison.

CRÊPES AU FROMENT

Spéciales SUCRÉES

Bounty - 7,90 €

Glace noix de coco et chocolat, nappage chocolat maison, noix de coco rapée, crème sucrée vanillée.

Cookidoo® - 7,90 €

Glace vanille Cookie Dough, brisures de cookies caramel beurre salé maison et crème sucrée vanillée.

After 8 - 7,90 €

Glace menthe chocolat, feuilletines de chocolat, menthe fraîche, get 27, crème sucrée vanillée.

La flambée Calvados - 7,90 €

Et ses pommes caramélisées.

Praline - 7,90 €

Deux boules de glace praline rose, coulis de chocolat maison, pralines concassées, crème sucrée vanillée.

B'&nuts - 7,90 €

Glace vanille, macadamia et spéculos, nappage caramel beurre salé maison, noisettes concassées, crème sucrée vanillée.

Gourmande - 8,50 €

Pommes caramélisées, caramel beurre salé maison, glace vanille et caramel, amandes grillées, crème sucrée vanillée.

Duo de Samoussa - 8,50 €

Bananes flambées au rhum, coulis caramel beurre salé maison, gingembre confit, crème sucrée vanillée.

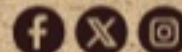
Puits d'Amour - 11,90 €

à partager pour 2

Farandole de fruits frais de saison, Trio de sorbets, nappage chocolat et crème sucrée vanillée.

www.creperie-de-gordes.fr

SUIVEZ-NOUS SUR



CRÊPERIE de GORDES

APÉRITIFS

Kir breton ou kir vin blanc 12 cl - 3,50 €

Crème de mûre, framboise, cassis, châtaigne, pêche.

Pastis ou Ricard 2 cl - 3,00 €

Martini blanc ou rouge, Suze, pommeau de Normandie 4 cl - 4,00 €

Whisky, vodka, tequila, Gin 4 cl - 6,00 €

COCKTAILS

Mojito Original (avec alcool) - 7,90 €

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Rhum, eau gazeuse, glace pilée.

Mojito Breton (avec alcool) - 7,90 €

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Rhum, cidre brut, glace pilée.

Moscow Mule Breton (avec alcool) - 7,90 €

Vodka, citron vert, gingembre, sucre de canne, cidre.

Apple Pie Punch (avec alcool) - 7,90 €

Sirop de cannelle, jus de pomme, cidre brut, Rhum ambré.

Le Spritz breton (avec alcool) - 7,00 €

Rhum arrangé, cidre brut, eau gazeuse.

Virgin Mojito (sans alcool) - 5,50 €

Menthe fraîche, limonade, citron vert, glace pilée.

Le P'tit Breton (sans alcool) - 5,00 €

Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine.

SOFT

Sirops - 2,00 €

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, cassis, orgeat, kiwi.

Soda - 3,50 €

Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola zéro 33 cl, Orangina, limonade, Schweppes tonic ou agrumes 25 cl.

Jus de fruit 20 cl - 3,20 €

Orange, ananas, fraise, tomate, abricot, ACE.



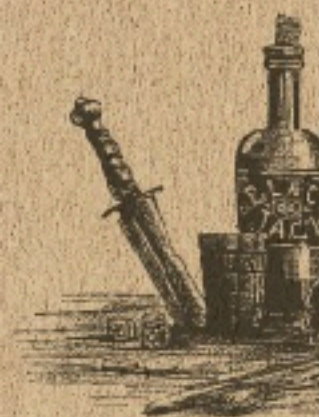
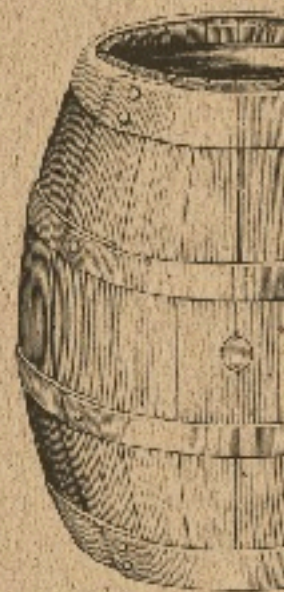
Jus de pomme bio 25 cl - 3,50 €

Jus de pomme bio pétillant 25 cl - 3,50 €

☞ **THÉ GLACÉ** fait maison 25 cl - 4,00 €

EAUX GAZEUSES

Badoit rouge 25 cl - 3,00 € **Badoit verte** 1/2 litre - 3,90 € • 1 litre - 5,00 €



CRÊPERIE *de* GORDES

VIN DE PAYS DES CÉVENNES

Vin produit et conditionné par les «vignes de l'Arque»
à Baron près d'Uzès entre les Cévennes et la Provence.

Indication Géographique Protégée.

Rosé, Blanc, Rouge

Le verre 12 cl - 3,50 €

Le pichet 25 cl - 6,00 €

Le pichet 50 cl - 11,50 €

CIDRE ARTISANAL KERNÉ



Bigouden par nature, Kerné est le fruit
d'une longue expérience et d'un savoir-faire reconnu.

Indication Géographique Protégée.

Origine bretonne garantie par la certification.

A la bolée - 3,20 €

En bouteille de 33cl - *Extra Brut* - 5,90 €

En bouteille - *Doux ou Brut* - 14,10 €

Au pichet de 50 cl - 8,10 €

Au pichet de 100 cl - 15,10 €

BIÈRES

Blonde à la pression

Demi 25 cl - 3,50 €

Pinte 50 cl - 7,00 €

 **À la bouteille**

Bière locale 100 % bio 6,90 €

la maison Irvoy, blanche, blonde,

ambrée brassée à la farine de blé noir sarrasin,

ou encore la APA petite cousine de la IPA aux agrumes.

DIGESTIF 4 d

Cognac, Calvados, Poire, Get 27, Baileys - 7,00 €

Chartreuse - 8,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Café allongé, Déca, Noisette - 2,00 €

Double espresso - 3,20 € • Cappuccino - 3,50 € • Thé ou infusion - 3,00 €

Chocolat chaud - 4,00 € • Green chaud - 5,50 €

