

# Nos galettes 100% sarrasin

sont servies avec une salade verte

<b>La complète</b> Jambon/œuf/emmental Ham/egg/emmental cheese	9,50 €
<b>La complète + champignons cuisinés</b> Complete with cooked mushrooms	11,50 €
<b>La complète au poulet</b> œuf, emmental, filet de poulet Egg, emmental cheese and chicken breast	11,00 €
<b>La complète au poulet + champignons cuisinés</b> Emmental cheese egg chicken and cooked mushrooms	13,00 €
<b>La complète au chorizo</b> œuf, emmental, chorizo Egg, emmental cheese and chorizo	11,50 €
<b>La complète au saumon</b> œuf, emmental, saumon fumé Egg, emmental cheese and smoked salmon	12,50 €
<b>La super complète</b> Jambon, œuf, emmental, tomate*, champignons cuisinés, pomme de terre Ham, egg, emmental cheese, tomato, cooked mushrooms, potatoes	14,50 €
<b>La super complète au poulet</b> Complète poulet + champignons cuisinés, pomme de terre + tomates* emmental cheese, egg, chicken, cooked mushrooms, potatoes and tomatoes*	15,20 €
<b>La Guéméné</b> Emmental, œuf, andouille de Guéméné Emmental cheese, egg and Breton sausage made of giblets	13,00 €
<b>La Végétarienne</b> Emmental, champignons, poivrons marinés, p. de terre, tomates confites Emmental, cooked mushrooms, marinated Peppers, potatoes, candied tomatoes	12,50 €
<b>La Provençale</b> Bacon, œuf, emmental, pistou et tomates confites Bacon, egg, emmental cheese, home made pesto and tomatoes	12,50 €
<b>La Cabruno</b> fromage de chèvre, confiture d'olives maison, jambon cru, pignons de pin Goat cheese, home made olive jam, raw ham, pine nuts	12,50 €
<b>La Fromagère</b> Emmental, chèvre, roquefort, miel et noix Emmental cheese, roquefort and goat cheeses, honey and walnuts	13,50 €
<b>L'alpage</b> Emmental, fromage de chèvre, dés de Roquefort, jambon cru Emmental cheese, goat cheese, Roquefort cheese, Raw ham	13,50 €
<b>L'ibérique</b> Œuf, mozzarella rapé, chorizo, poivrons marinés, tomates confites et pistou Egg, mozzarella cheese, chorizo, pickled peppers, tomatoe and home made pesto	13,50 €
<b>La pistou</b> Chèvre, mozzarella rapée, jambon cru, pistou maison, tomates confites Goat cheese, mozzarella cheese, raw ham, home made pesto and candied tomatoes	13,00 €
<b>L'olivette</b> Emmental, jambon cru, tapenade maison, pomme de terre, champignons cuisinés Emmental cheese, raw ham, home made tapenade, potatoe, cooked mushrooms	13,00 €
<b>La Nordique</b> Saumon fumé, crème parfumée à l'estragon, citron Smoked salmon, cream with a hint of tarragon, lemon	13,00 €
<b>La Super Nordique</b> La Nordique + champignons et pomme de terre Nordique + with cooked mushrooms and potatoes	16,50 €

Supplément par ingrédient 2,00 €  
Supplément changement 1,00 €

\* : tomates confites selon la saison  
candied tomatoes according to the season

## Carte des boissons

### Apéritifs

Cocktail maison 18cl : crème de pêche, jus d'abricot, vin mousseux brut, sirop grenadine	5,50 €
Chouchen ou Picon bière 6cl	5,00 €
Pastis ou Ricard 2cl	3,30 €
Kir au vin blanc ou Kir Breton au cidre 10cl	3,30 €
Porto rouge ou Martini blanc/rouge ou Muscat 6cl	4,00 €
Whisky Ballantines 4cl	6,00 €
Gin tonic 4cl + soda ou Whisky Coca 4cl + soda	7,50 €

### Softs

Sirop à l'eau 33cl	2,80 €
Jus de fruits 25cl : pomme, abricot, orange, pamplemousse, fraise, banane, ananas, tomate	3,50 €
33 cl : Ice tea, Oasis tropical, Orangina, Coca cola/zéro, Schweppes tonic/agrumes	3,50 €
Diabolo sirop 33cl	3,50 €

### Bières

La Bivouak bio de Nyons 33cl blonde, blanche ou ambrée	5,50 €
Heineken 25cl	4,00 €
Desperados 33cl	5,00 €
Bière sans alcool	4,00 €

### Boissons chaudes

Café ou décaféiné 7cl	1,90 €
Café double 14cl / Chocolat chaud / Cappuccino	3,10 €
Café crème 7cl	2,20 €
Infusion ou thé	3,00 €

## La pitchoun

enfants jusqu'à 10 ans

Jambon frites ou galette complète 11,50 €  
+ dessert + boisson



## Découvrez nos viandes et poissons en formule

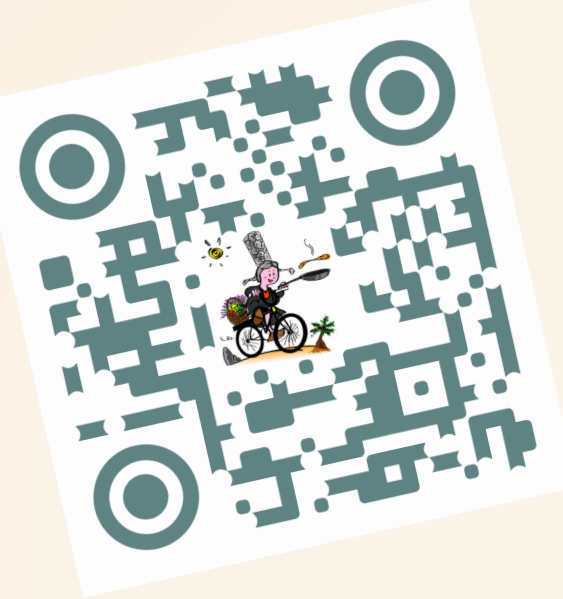


ou à la carte



**SUPPLÉMENTS**  
assiette de frites 4.50€  
salade verte 3.00€

Ne peut être vendue seule  
This cannot be sold as a unique dish



Pour tout savoir sur La crêpe au Sud, scannez-moi

## Nos salades entrée ou plat composées

en saison du 15 avril au 15 octobre

<b>La classique</b> Salade verte, tomates, mozarella, œuf, olives et toasts au pistou maison Green salad, tomatoes, mozarella, egg, olives and toasts with home made pesto	Entrée 9.30 € Plat 14.20 €
<b>La Campagnarde</b> Salade verte, jambon cru, dés de roquefort, pommes de terre, tomates, œuf, olives, pignons de pin Green salad, raw ham, potatoes, tomatoes, egg, olives, pine nuts, Roquefort cheese	Entrée 10.30€ Plat 16.20 €
<b>La Nyonnaise</b> salade verte, tomate, pomme de terre, filet de poulet, poivrons marinés, tomates confites, œuf, olives de Nyons / Green salad, tomatoes, potatoes, chicken breast, pickled peppers, candied tomatoes, egg, olives from Nyons	Entrée 10.30€ Plat 16.20 €
<b>La Scandinave</b> Salade verte, saumon fumé, tomate, pomme de terre, œuf, crème, ciboulette, citron Green salad, smoked salmon, tomato, potato, egg, creamy sauce with chive, lemon	Entrée 10.30 € Plat 16.20 €

## Nos crêpes de froment

\* Attention ces crêpes ne peuvent être servies seules et en plat unique aux heures de service : 12h à 14h et de 19h à 21h

\* All those sweet crepes cannot be served as a unique dish at lunch and dinner time 12. Pm to 2.00 Pm and 7.00 Pm to 9.00 Pm

Beurre ou sucre - Butter or sugar	4,20 €	Compote de pommes et amandes grillées	5,50 €
Beurre et sucre - Butter and sugar	4,50 €	Apple puree and grilled almonds	
Sucre et citron - Sugar and lemon	4,60 €	Chocolat chaud et amandes grillées	6,00€
Confiture au choix fraise, framboise, abricot, gelée de groseilles, marmelade orange	4,80 €	Hot chocolate, grilled almonds	
Jam to choose strawberry, raspberry, apricot, redcurrant jelly, orange marmelade		Marmelade d'oranges et chocolat chaud	6,20€
Nutella ou miel - Nutella or Honey	4,80 €	Orange marmelade and hot chocolate	
Crème de marron ou caramel au beurre salé maison ou chocolat chaud ou sirop d'érable	5,50 €	Compote de pomme et caramel au beurre salé maison	6,20€
Chestnut cream, salted butter caramel, hot chocolate, maple syrup		Apple puree and salted butter caramel home made	
Miel et citron ou Miel et amandes grillées	5,50 €	Banane chocolat ou Banane Nutella	7,00€
Honey and lemon or honey and grilled almonds		Banana, hot chocolate or banana Nutella	
		Supplément sarrasin sucrée	0,50 €
		Supplément chantilly	1,00 €
		Supplément boule de glace	2,00 €
		Supplément flambage Cointreau, Rhum, Grand Marnier, Calvados	2,50 €

## Les crêpes spécialités du chef 8,90 €

### Crêpe des îles

Banane, chocolat, amandes, chantilly  
Banana fruit, hot chocolate, grilled almonds, whipped cream

### La Normande

Pommes cuites, compote de pommes, chantilly, amandes  
Apple puree, cooked apple, grilled almonds, whipped cream

### La Tatin

Pommes cuites, caramel au beurre salé, speculoos, chantilly  
Cooked apple, salted home made caramel, whipped cream, speculoos

### La Belle Hélène

Poire au sirop, chocolat chaud, glace vanille, chantilly  
Poached pear, hot chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream

### La Crêpe au Sud

Glace lavande, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly  
Lavanda ice cream, hot chocolate sauce, grilled almonds, whipped cream

## Nos coupes glacées

<b>Dame Rouge</b> 3 boules vanille, coulis de framboise et chantilly	8,00 €		
<b>La Drômoise</b> Nougat 3 boules, chantilly, coulis de framboise	8,50 €		
<b>L'Antillaise</b> Vanille, noix de coco, rhum raisin, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	8,90 €		
<b>Banana split</b> Glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, banane fruit et chantilly	8,90 €		
<b>Colonel</b> 3 boules citron vert, vodka	8,90 €		
<b>La Gourmande</b> Glace caramel, vanille, noix de coco, caramel au beurre salé et chantilly	8,90 €		
<b>La Lavanda</b> Glace lavande, chocolat, vanille, chocolat chaud et chantilly	8,90 €		
<b>La Iceberg</b> boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, sirop de menthe, chantilly et sauce chocolat chaud	8,90 €		
		<b>ou composez votre coupe glacée en choisissant parmi nos parfums :</b>	
		Vanille, fraise, chocolat, café, citron vert, citron, passion, mangue, cassis, noix de coco, caramel, framboise, nougat, rhum raisin, pistache, menthe chocolat	
		1 boule	2,50 €
		2 boules	5,00 €
		3 boules	6,50 €
		Boule supplémentaire	2,00 €
		Boule de glace lavande maison	3,00 €
		Suppléments	
		Chantilly ou coulis de fruits rouges	1,00 €
		Chocolat chaud ou caramel beurre salé	1,50 €

# LA CRÊPE AU SUD

Christelle & Ronan Mignon

