

# DESCUBRA NUESTROS CREPES

## La « Dite Complète » 10,50 €

Jamón del país, huevo, emmental.

## Bordeaux Ampatrambé 15,50 €

Panqueque integral de trigo sarraceno con guarnición de carne picada de cerdo cocida y hervida a fuego lento, nata fresca, jengibre fresco, tomillo, romero, cebolla, calabacín y tomate, cacao amargo en polvo.

## Akunamétat - Vegetariano - 16,00 €

Tortita de trigo sarraceno integral con guarnición de pollo picado marinado en salsa Yakitori, emulsión de crème fraiche con melisa y jengibre fresco, ralladura de lima, quenelle de crema de limón y ralladura de lima, jengibre fresco picado y lima.

## Campagnarde 16,50 €

Crepe de trigo sarraceno con aderezo de panceta picada y braseada con madera de haya, champiñones frescos, emmental, nata fresca, huevo, patatas salteadas.

## Cruditatem - Vegetariano - 16,50 €

Tortita de trigo sarraceno entera con guarnición de pimiento rojo, verde y amarillo fresco picado cocido y a fuego lento, cebolla fresca, champiñones frescos y ajo, todo crujiente, un chorrito de aceite de oliva con albahaca casera, Guérande crujiente y una bola de helado de albahaca de Les Glaces du Verger d'Aquitania.

## La Biscaye 16,50 €

- Vegetariano - Sin de jamón de Bayona -

Crepe de trigo sarraceno con aderezo de tomate, pimientos verdes, pimientos rojos, ajo, cebolla, queso de oveja, pimiento de Espelette, emmental, jamón de Bayona, bola de helado de yogur de oveja de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine.

## Oslo - Terre Neuve 16,50 €

Crepe de trigo sarraceno con aderezo de salmón braseado, merluza, nata fresca, vino blanco, fondue de puerro y zanahoria, salsa rouille, emmental, almendras tostadas, bola de helado de yuzu de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine.

## Façon Burger 17,00 €

Crepe de trigo sarraceno con aderezo de carne picada 110 gr, ajo, massalé, hierbas provenzales, queso cheddar, cebolla roja fresca picada y tomate fresco, aceite de oliva, patatas salteadas.

Suplemento de huevo 1,50 €

## La Dame de Haute Savoye

17,50 €

- Vegetariano - Sin embutido -

Queso reblochon, Tamier de la Abbaye de Tamier, emmental, patata al vapor, champiñones, nata, jamón de Saboya, carne de Grison, mortadela.

## Canard Tropical

19,00 €

Tortita de trigo sarraceno entera con guarnición de pato confitado cocido y cocido a fuego lento, cebollas frescas confitadas con sidra cruda de Maison Mauret, puré de boniato con cúrcuma, tomate fresco, perejil, bola de helado con sabor a frambuesa de Maison Les Helado de la Huerta de Aquitania.

## Indonésienne

19,50 €

Tortita de trigo sarraceno adornada con colas de gambas cocidas y hervidas a fuego lento con cúrcuma y crema de coco, cilantro, anacardos, piña, almendras asadas, verduras en escabeche y bola de helado con sabor a mango.

## DESCUBRA NUESTROS POSTRES

### Crepes clásicos:

Azúcar, Miel

4,50 €

Azúcar, chorrito de zumo de limón fresco

5,50 €

### Helados Verger d'Aquitaine 2 bolas

4,50 €

#### Bola adicional 1,5 €

Chocolate, vainilla de Madagascar, frambuesa, yuzu, yogur de oveja, violeta, café expreso, mango, plátano, caramelo con flor de sal, cereza negra, etc.

### Crepes de ganache casera de chocolate negro (70%):

7.50 €

Ganache casera

Ganache, bola de helado de vainilla y pepitas de chocolate blanco

Ganache, con frutas de temporada

Ganache, bola de helado de menta, licor de menta de la Maison Igiuzki St Pée sur Nivelles

Ganache, caramelos de plátano y M&M's

Ganache, fresas Tagada, caramelos de plátano, malvavisco (también para adultos que se sientan niños grandes...)

Crepe casera de caramelo con mantequilla salada

8.50 €

# NUESTRAS BEBIDAS

## Descubra nuestros aperitivos

**Kir de la casa 12,5cl** **4,50 €**

*Sidra brut acompañada de un licor de grosella negra, frambuesa, rosa y violeta de Vedrenne*

*Pastis vascos de Maison Igiazki St Pée sur Nivelle* **5,00 €**

*Moscato d'Asti* *Copa 12,5cl* **5,00€** *Botella 75cl* **22,00€**

*Cerveza Abadía de Munich Paulaner 50 cl* **7,00 €**

## Descubra nuestras sidras y cervezas de barril

*Sidras* **25 cl** **4,00 €** **50 cl** **7,00 €**

*FINNBARRA irlandesa semiseca afrutada de gasificación suave*

*CORNISH Orchards escocesa brut de paladar intenso*

*Jarra 1 Litro* **11,00 €**

## Descubriendo nuestros vinos

*PUISSEGUIN-ST EMILION "Fleur la Chapelle"* *Copa Roja 12,5cl* **6,00€** *Botella* **35,00€**

*Pilotis Rosé* *la Copa 12,5cl* **5,00 €** *Botella* **18,00 €**

*Pilotis White* *la Copa 12.5cl* **5,00 €** *Botella* **25,00 €**

# Descubra nuestras sidras

## Maison SASSY

Detrás de la Maison Sassy se esconden dos amigos de la infancia que aspiran a recuperar la nobleza de esta bebida tradicional. Ubicada en Normandía, en el Château de Sassy, brindan su experiencia tanto en los huertos como en la bodega para producir una sidra de gran calidad.

**L'inimitable brut** 33cl 5,00€

*Equilibrio entre su sabor seco y sus notas afrutadas aportadas por las 22 variedades de manzanas que la componen.*

**La Sulfureuse rosada semiseca** 33 cl 5,00 €

*Elaborado a partir de una variedad de manzanas de pulpa roja, este producto se ubica entre las sidras dulces y las semisecas.*

**Le Small Batch extra-brut** 33 cl 5,00 €

*El extra-brut corresponde a una sidra muy seca. Ofrece sabores robustos y tánicos con las 5 variedades de manzanas bajas en dulzor que entran en su composición.*

**L'Angélique semiseca bio** 33 cl 5,00 €

*Sidra semiseca procedente de la agricultura ecológica que recuerda los orígenes normandos de esta bebida. Presenta en boca un ataque sutil y afrutado.*

**Le Vertueux Poiret** 33 cl 5,50 €

*Elaborado con los mismos métodos tradicionales que la sidra, el Vertueux Poiret expresa aromas finos y delicados gracias a una fermentación natural y lenta.*

## Maison SORRE

En 1952, el Sr. y la Sra. Sorre crearon la sidrería Sorre, actualmente gestionada por sus nietos. Está situada en el corazón de la costa bretona, cerca del Mont Saint-Michel.

### *Los inevitables*

**Le Rosé Cuvée marinière** 75cl 17,00 €

*Esta delicada sidra, rosada **naturalmente**, pellizca el paladar con sus intensas burbujas aromáticas con gusto a frutos rojos.*

**Le Cidre à la Châtaigne** 75cl 19,50 €

*Esta cuvée rinde homenaje a los numerosos castaños de nuestra hermosa región de producción. El sabor a castañas refuerza el amargor de esta sidra cruda al final.*

**Le Cidre d'Hivers** 75cl 18,00 €

*Es en el espíritu de la Navidad que Sorre ha creado este cuvée especial. Deja que los aromas de la Navidad exploten en tu boca.*

**Trésor d'Automne** 75cl **18,00 €**

*Mucha frutuosidad y redondez en boca vienen dadas por la recolección de las primeras manzanas de la temporada.*

### *Las novedades*

**Le Cidre à la fraise** 33cl **5,00 €**

*Aquí hay un poco de indulgencia con esta mezcla de sidra y jugo de fresa.*

**Le Carapom** 75cl. **14,50 €**

*Deliciosa mezcla de jugo de manzana 100% y caramelo*

## Maison Le Coq Toqué

*Dos estudiantes de empresariales comparten la misma visión sobre la sidra francesa, que levanta pasiones en el extranjero. La idea surge de actualizar un producto "simple", la sidra, para convertirlo en estandarte de la región.*

**Le cidre du patron Brut Bio** 33 cl **5,00 €** 75cl **18,50 €**

*Una sidra singular y auténtica, que combina 150 variedades de manzanas. En boca revela un reconocible equilibrio entre amargor y acidez. Un brut que apuesta por la frescura sobre notas ligeramente ácidas.*

## Maison Topa

*Una joven sidrería vasca, enraizada en la preservación de los sabores tradicionales. Dos entusiastas se embarcan en la alquimia de la sidra vasca para actualizarla.*

**Le brut artisanal** 33 cl **5,00 €**

*Esta sidra sin pasteurizar, elaborada con 12 variedades de manzanas de sidra, expresa una ligera acidez en boca y aromas cítricos con finas burbujas naturales. Su color amarillo anaranjado acompaña durante toda la comida.*

**Le Cidre brut pomme poire** 33 cl **5,00 €**

*Puro zumo, sin colorantes, sin pasteurizar, contiene sulfitos, sin sabores añadidos.*

*La originalidad de nuestra sidra brut Pommes-Poires es fruto de la singular mezcla de diversas variedades de peras de la Baja Normandía, procedentes de perales centenarios, y manzanas del País Vasco. Su sabor intenso e incomparable se revela gracias a su fermentación a baja temperatura durante varios meses.*

## Maison Kupela

Maison Kupela retoma la receta tradicional de esta bebida, que los navegantes vascos utilizaban contra las enfermedades y carencias de vitaminas durante las grandes expediciones marítimas.

"Kupela" es la traducción de "Tonel" en euskera.

Este joven establecimiento, creado en 2013, pone toda su energía en la selección de frutas para elaborar su gama de sidras.

**Vino de manzana bio Sargardoa 75 cl** **19,00 €**

A diferencia de la sidra, el vino de manzana tiene una maduración en barril más corta. Es un producto "perlado", es decir que contiene menos burbujas que la sidra. Expresa claramente la acidez y el gusto afrutado de las manzanas vascas.

**Kupela Bask Cider** **5,00 €**

Esta sidra es la versión espumosa y afrutada de las sidras vascas: un equilibrio entre dulzor y acidez. Una opción que seducirá tanto a los amantes de la sidra normanda o bretona como a quienes deseen disfrutar de una bebida con poco contenido en alcohol.

## Maison Kervéguen

Esta finca, situada en la Bahía de Morlaix, se reconvirtió completamente a la agricultura ecológica en 2011. Su actual propietario se hizo cargo de la sidrería de su abuelo, que comercializaba la bebida local en los cafés de la región. Éste conserva el conocimiento ancestral para obtener sidras de calidad, lo que le ha convertido en referencia en el Palacio del Elíseo, sede del presidente de la República francesa.

**Carpe-Diem Cuvée Prestige 2019 Brut 75 cl** **28,00 €**

Al igual que otros grandes caldos de vendimia tardía, esta añada es excepcional gracias a su nivel de azúcar residual y a la redondez de sus aromas suavemente azucarados.

**Brut Classique Maison Kervégen 75 cl** **25,00 €**

## Descubra nuestras bebidas sin alcohol

**Aguas sin gas:** **Abatille** 50 cl **3,00 €** 100 cl **5,00 €**

**Aguas con gas**

**Perrier 50 cl** **3,00 €**

**Badoit 100 cl** **5,00 €**

**Euskcola (cola vasca) 25 cl** **3,50 €**

**Zumo de frutas Le Coq Toqué Zumo de manzana con pulpa 25 cl** **4,00 €**

**Jugo de manzana del día**