


Chabanon
Selonnet

Sarrasin

• CRÊPERIE & CUISINE DU MONDE •

 0783 35 0123

211 Chemin de l' Estive
Immeuble Le Bressa
Station de Chabanon
04140 Selonnet



◆────────────────◆ A Partager ou pas ◆────────────────◆

Planche charcuterie 2 personnes

16.00€

Jambon cru, coppa, figatellu , tomate, cornichons, petits pains.....

Chips de maïs ou Sarrasin



7.50€

Accompagnées selon l'humeur du jour de Cheddar fondu, sauce tomates « salsa »/ poivrons , guacamole, hoummos, purée aubergine

Planche charcuterie et fromages 2 personnes

Jambon cru, coppa, figatellu , tomate, cornichons, petits pains.....
Tomme des alpes, cantal entre 2

20.00€

◆────────────────◆ Les Plats ◆────────────────◆

Salade de la Blanche :



Mélange de jeunes pousses ,
tomates confites, petite boîte chaude (*), noix, noisettes, sanguins à l'huile
(*) crémeux du Jura

16.00€

Assiette Italienne

Burrata truffée, jeunes pousses, pignons, boule glacée tomate/basilic

16.00€

Salade du jour

16.00€

Carpaccio de boeuf

16.00€

Fines tranches de bœuf, copeaux de Parmesan, tomates confites,
huile d'olive et basilic accompagnées d'une salade

Œufs brouillés à la truffe d'été

14.00€

Accompagnés de toasts et petite salade

Œufs « à la couille d'âne » (spécialité du Berry)




15.00€

Œufs pochés, sauce au vin rouge et oignons « couilles d'âne »

Plat du jour : un plat cuisiné maison et son accompagnement

16.00€

◆————◆ CRÊPES SALÉES ◆————◆

Jambon et Emmental		12.00€
Chèvre et épinards		11.50€
Chèvre Miel et Noix		11.50€
Monsieur Seguin	Chèvre, Jambon, Emmental	12.50€
La Complète	Œuf, jambon, Emmental	13.00€
La Végétarienne	Mix de légumes à la plancha, Emmental 	10.00€

◆————◆ Fondues ◆————◆

Sur commande, pour 2 personnes minimum

Savojarde : fondue aux 3 fromages, croûtons, coppa, jambon cru et cuit, pommes de terre, salade, œuf Sur commande la veille	21€/pers
Bourguignonne : viande de bœuf, sauces, frites, salade Sur commande la veille	23€/pers
Sauvage : pot à fondue à base de vin, viandes de chevreuil, biche et sanglier ou cerf (gibier selon l'arrivage) sauces, frites, salade Sur commande 8 jours à l'avance	25€/pers

◆————◆ CRÊPES SUCRÉES ◆————◆

Crêpe Nature	2.50€
Crêpe au Sucre	3.00€
Crêpe au Beurre	3.00€
Crêpe au Beurre et Sucre	4.00€
Crêpe Citron et Sucre	4.00€
Crêpe Beurre, Citron et Sucre	5.00€
Crêpe à la confiture	4.50€
Crêpe à la confiture d'oranges et Grand Marnier	8.00€
Crêpe à la crème de Marrons	5.50€
Crêpe Chocolat Noir	5.00€
Crêpe Nutella	5.00€
Crêpe chocolat noir fondant, amandes, noisettes	6.50€
Crêpe au Rhum	7.50€
Crêpe au Grand Marnier	7.50€
Crêpe Caramel beurre salé	5.50€
Crêpe Miel et Noix	5.50€

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Noix de coco râpée, amandes, noix, chantilly

+1.00€ / ingrédient

◆————◆ GLACES ◆————◆

DESSERTS MAISON

Glaces : vanille, fraise, café, chocolat, noisette, pistache, coco (1 boule)	2.00€
Dessert du jour	7.50€

BOISSONS

Eaux Minérales & Sodas

Soda 33cl	3.50€
Coca, Perrier, Oasis, Ice Tea, Orangina	
Red Bull Energy Drink	5.00€
Jus de Fruits	4.00€
Orange, Abricot, Pomme, Tomate, Ananas, Fraise, ACE, Poire	
Sirop 30cl	2.80€
Eau Minérale Plate 1L	5.00€
Eau Minérale Gazeuse 1L	5.00€

Boissons Chaudes

Expresso, Déca	1.60€
Double Expresso	3.20€
Café Découverte	4.50€
Un expresso original accompagné d'une gourmandise maison	
Capuccino, Café Viennois	4.20€
Chocolat au lait	4.20€
Thé, Infusion	4.00€

Boissons Alcoolisées

Bière bouteille 25cl	4.20€
Leffe Blonde ou Ambrée - Hoegaarden Blanche ou rouge - Pelforth Brune - 0%	
Bière Pression 25cl	4.00€
Panaché, Monaco , Picon bière 25cl	4.00€
35cl	5.50€
Bière artisanale bouteille 33cl	6.00€
Bulle des Cîmes Blonde - Blanche - IPA - Cuivrée	
Cidre	
Val de Rance cidre de Bretagne Brut ou Doux	
Bouteille 25cl	5.50€
Bouteille 75 cl	16.50€

Pastis - Ricard	2.00€
SPRITZ	6.50€
KIR	3.50€
(Violette, Cassis ...)	
Martini Blanc ou Rouge	4.50€
Suze	4.50€
Whisky 4cl, Clan Campbell - Jameson	6.50€
Fœtus 1cl	2.50€
Baby 2cl	4.00€
Bourbon 4cl, Jack Daniels	6.50€
Get 27 - Génépy - Vodka - Gin - Rhum - Baileys - liqueur violette	6.00€
Digestifs : grappa, génépi, poire, cognac....	6.00€

◆————◆ Cidres, Vins et Champagne ◆————◆

	Origine	Verre	75cl
Vins Rouges			
Listrac-Médoc Château Baudan Matibon	France	7.50€	30€
Graves Famille Lesgourgues Les Galets De Bonnat	France	6.50€	26€
Montepulciano d'Abruzzo	Italie	4.00€	23€
Vins Rosés			
Coteaux d'Aix en Provence Château Virant	France	4.00€	23€
Vins Blancs			
Croix de Ceyszac, Bordeaux moelleux	France	4.60€	23€
Bourgogne alligoté, Valentin Vignot	France	4.60€	23€
Prosecco, pétillant	Italie	4.50€	18€
Chablis	France	8.75€	35€
Champagne			
Veuve Pelletier	France	Flûte : 10€	55€

Cidre

Val de Rance cidre de Bretagne Brut ou Doux

Bouteille 25cl / bolée 5.50€
Bouteille 75 cl 16.50€

Val de Rance cidre Rosé **6.00€**
Bolée 25cl

Cidre Brut Loïc Raison **5.50€**
Bolée 25cl

Vin Blanc - Rouge ou Rosé
(igp var ou pays d'oc)

Verre 3.50€
Pichet 25cl 6.00€
Pichet 50cl 9.00€
Pichet 75 cl 15.00€