

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 ◆————◆

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

## ◆————◆ Fondues ◆————◆

Sur commande, pour 2 personnes minimum

<b>Savoyarde</b> : fondue aux 3 fromages, croûtons, coppa, jambon cru et cuit, pommes de terre, salade, œuf Sur commande la veille	<b>21€/pers</b>
<b>Bourguignonne</b> : viande de bœuf, sauces, frites, salade Sur commande la veille	<b>23€/pers</b>
<b>Sauvage</b> : 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	<b>25€/pers</b>

## ◆————◆ 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

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

### Boissons Chaudes

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

### Boissons Alcoolisées

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

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

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

	Origine	Verre	75cl
<b>Vins Rouges</b>			
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€
<b>Vins Rosés</b>			
Coteaux d'Aix en Provence Château Virant	France	4.00€	23€
<b>Vins Blancs</b>			
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€
<b>Champagne</b>			
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€