

# Menu

12,80 €

*Dans le cadre de sa démarche pédagogique, l'Atelier de la crêpe dispose d'un restaurant d'application afin de former les stagiaires-crêpiers par des mises en situation réelles. Accompagnés de leurs formateurs, ils appréhendent les exigences de la restauration commerciale dès leurs débuts.*

## **GALETTES (au choix)**

GALETTE ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE  
*et tartare d'algues de Saint-Lunaire*

GALETTE COMPLÈTE  
*Jambon, œuf et emmental râpé*

GALETTE TRUITE FUMÉE  
*légumes de saison et crème citron-gingembre (+ 2 euros)*

GALETTE SAISONNIÈRE (+ 2 euros)  
Supplément SALADE VERTE (+ 2,50 euros)

## **CRÊPES (au choix)**

CRÊPE BEURRE-SUCRE  
CRÊPE CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
CRÊPE ÉCLATS DE CHOCOLAT  
CRÊPE MIEL-CITRON  
CRÊPE SAISONNIÈRE (+ 1 euro)  
Supplément GLACE VANILLE (+ 1,50 euros)

## **BOISSONS (au choix)**

BOLÉE DE CIDRE VAL DE RANCE  
JUS DE POMME VAL DE RANCE

*Toutes nos préparations sont faites maison à partir de produits locaux.  
Nos galettes et crêpes saisonnières sont affichées sur l'ardoise.*

**ATELIER  
DE LA CRÊPE**

S A I N T - M A L O

Prix net TTC en euros, service compris