

Menu

14,50 €

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 (+ 2,80 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