

# LES GALETTES SALÉES

*Farine de blé noir bio sans gluten du Moulin de la Fatigue*

Galette beurre – 3 €

Œuf, comté – 7 €

Jambon, œuf - 7 €

Jambon, comté – 7.5 €

Œuf, champignons, comté – 8 €

Complète – 10 €

Aubergines, chèvre, tomates cerises, romarin, pignons de pin – 12.50 €

Andouille de Guémené, oignons confits, comté, moutarde crémée – 12.50 €

Chèvre, poireaux, lardons, œuf, crème fraîche – 13 €

Viande hachée, oignons confits, cheddar, œuf, oignons crispy – 13.50 €

Courgettes, mozzarella, pistou, mimolette, salade – 13 €

Pommes de terre, cheddar, poitrine fumée, oignons confits, ciboulette – 13 €

Trois fromages (*fourme d'Ambert, chèvre, comté*), miel, noix, salade – 13.50 €

Chorizo, poivrons, tomates cerises, feta, œuf – 13.50 €

Saucisse, comté, oignons confits, sauce miel moutarde, oignons crispy, salade – 13.50 €

Poulet, avocat, cheddar, œuf, origan – 14 €

Saumon fumé, avocat, mozzarella, citron – 15 €

Poulet, œuf, comté, parmesan, sauce Caesar, sarrasin, salade – 15 €

Ricotta, mozzarella, jambon, tomates cerises, artichauts, huile d'olive, pistaches – 15.50 €

Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche, œuf, ciboulette, salade – 15.50 €

Jambon truffé, brie de Meaux, champignons, œuf, salade – 16 €

## Menu déjeuner – 17 €

*(Hors week-end)*

1 complète ou 1 galette du jour

1 beurre sucre

1 verre de cidre ou 1 sirop

**IMALO**  
• ARTISAN CRÊPIER •

**Accompagnement salade + 3.5 €**

Ingrédient supplémentaire + 2 €  
(hors saumon et jambon truffé + 4 €)

2 ingrédients maximum

# LES CRÊPES SUCRÉES

Beurre, sucre – 3.50 €

Confiture de fruits – 4.50 €

Beurre, sucre, yuzu – 5 €

Pâte à tartiner maison – 5 €

Caramel au beurre salé maison – 5 €

Crème de marron – 5.50 €

Chocolat noir maison – 6 €

Fruits rouges frais, chantilly – 7.50 €

Poires, caramel au beurre salé, amandes – 7.50 €

M&M's, chocolat au lait, glace vanille, chantilly – 7.50 €

## LES GLACES

Boule de glace – 3 €

*A partir de 15h00, les coupes glacées :*

Fruits rouges frais, glace vanille, chantilly, meringues – 9 €

Glace vanille, glace caramel, chocolat au lait fondant, palets bretons – 9 €

Bananes, glace citron, coco râpée, chantilly – 8 €

Colonel – 7 €      Chocolat Liégeois / café Liégeois – 8 €

Crème de citron, fraises fraîches, meringues – 8 €

Bananes, chocolat, glace coco - 8 €

Pommes rôties, glace Kouign Amann, pignons de pin – 8 €

Crème de marron, glace vanille, chantilly – 8 €

Caramel au beurre salé, glace sarrasin, palets bretons – 8 €

Chocolat blanc, glace vanille, noix de coco – 8 €

Suzette – 8.50 €

Tatin : pommes rôties, caramel au beurre salé, crème fraîche – 8.50 €

Abricots rôtis, miel, amandes, romarin – 8.50 €

Chocolat noir, framboises, glace pistache, éclats de pistaches – 8.50 €

Bananes, glace caramel, sucre roux, flambée au rhum – 9.50 €

*Supplément chantilly maison + 1.50 €*

*Supplément glace + 3 €*



• ARTISAN CRÊPIER •

## LES CIDRES

Kerisac Cidre bouché doux de Bretagne

4.50 €



Son Ar Chistr Cidre Brut artisanal BIO de Bretagne

5 €

Coat Albret Cidre Brut artisanal de Bretagne

5.5 €

Coat Albret Cidre Extra Brut de Bretagne

27 €

La Chouette rosé - Cidre doux Pomme Poire 33 cl

7.50 €

La Chouette châtaigne - Cidre fermier demi-sec 33 cl

7.50 €

## LES VINS

*Blancs*

Nova - Côte de Gascogne

5.90 €

18 €

27 €

Cour des Dames - Chardonnay - Pays d'Oc

8 €

24 €

35 €

Enfant Rebelle - Loire

38 €

Macon Village - Bourgogne

43 €

Pouilly fumé - Val de Loire

55 €

*Rouges*

Château Govain - Bordeaux

5.90 €

18 €

27 €

Les Longes - Saumur-Champigny

37 €

El Pinot - vin nature - Bourgogne

42 €

*Rosés*

La Petite note bleue - Côtes de Provence

7 €

20 €

30 €

Château de l'Aumérade - Côtes de Provence Bio - Cru classé

50 €

50 cl



75 cl



## LES GRIGNOTAGES

A partir de 16h00

Tarama blanc, chips de sarrasin – 7 €

Crevettes roses – 9 €

Caviar d'aubergine maison – 6 €

Rillettes de poisson maison – 7 €

## LES BIÈRES

Bière Carlsberg 25 cl - 5 €

Bière Carlsberg 50 cl - 9.50 €

## LE CHAMPAGNE

Charles Mignon Brut 1<sup>er</sup> Cru (15 cl) - 16 €

Charles Mignon Brut 1<sup>er</sup> Cru (75 cl) - 75 €

## LES COCKTAILS

Punch breton - 10 €

Spritz breton // Spritz classique - 12 €

Spritz royal - 16 €

Kir breton // Kir classique – 7 €

Moscow mule // London mule - 12 €

Vodka tonic // Gin tonic - 12 €

# LES BOISSONS SOFTS

Thé glacé maison – 6.50 €

Coca cola – Coca cola Zéro – 5 €

Sirop à l'eau – 4 €

Jus de fruits RECOLT Bio – 7 €

*(Abricot, Orange, Ananas, Pomme, Pomme-rhubarbe, Tomate)*

Jus de pomme pétillant – 7 €

Jus de pomme-cassis pétillant – 7 €

# LES BOISSONS CHAUDES

Café – 2.50 €

Noisette – 3 €

Café crème – 5.50 €

Capuccino – 6 €

Thés et tisanes – 5.50 €

Chocolat chaud – 6 €

Chocolat ou café viennois – 7 €

Evian 33 cl – 5 € // Evian 75 cl – 7 €

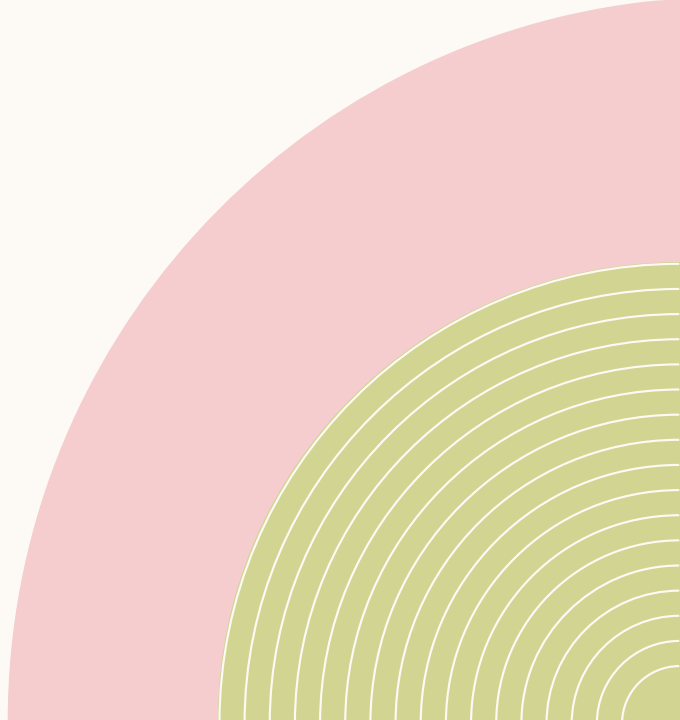
Badoit 75 cl – 7 €

Perrier 33 cl – 5.5 €

Limonade originale – 7 €

Artonic concombre Bio – 6.50 €

Artonic Ginger Beer Bio – 6.50 €



64 boulevard Haussmann  
75009 Paris  
Printemps Haussmann  
7<sup>ème</sup> étage du Magasin de l'Homme  
01.42.82.51.00