

Crêpe Sud

CRÊPERIE • SALON DE THÉ • GLACIER



BOISSONS



VINS



HUITRES FINES - PLANCHES - SALADES - TARTARES



GALETTES DE SARRASIN



CRÊPES



GLACES & SORBETS ARTISANAUX

BOISSONS



Nos Apéritifs

Verre de vin : rosé, rouge ou blanc	12 cl - 6,00€ - Piscine 18 cl - 9,00€
Verre de Bandol AOC	12 cl - 7,50€
Ricard, 51	3 cl - 4,00€
Moresque/Tomate/Perroquet	3 cl - 4,50€
Martini	6 cl - 6,00€
Kir	12 cl - 7,00€
Kir Royal	15 cl - 11,50€
Coupe de Champagne	15 cl - 11,00€
Whisky J&B	4 cl - 6,00€
Whisky Jack Daniel's	4 cl - 8,00€
Gin, Vodka, Rhum, Téquila	4 cl - 7,00€

Nos Bières

Pression Carlsberg	25 cl - 4,80€ - 50 cl - 8,60€
Monaco, panaché, bières au sirop	25 cl - 5,20€
Pression Grimbergen blonde	25 cl - 5€ - 50 cl - 9,00€
Pietra bouteille	33cl - 6,50€

Nos Cidres

Bouteilles 75cl Le KERISAC	Brut - 15€ - Doux - 15,50€
La bolée brut	20 cl - 4,00€
Notre cidre Prestige (seul cidre Label Rouge de France) : Le Royal Guillevic	75 cl - 19,00€

Les eaux, sirops & jus de fruits

Les eaux Thonon	75 cl - 6,00€
Vals	75 cl - 6,00€
Perrier	33 cl - 4,00€
Les Sirops : menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, orgeat, pêche	33 cl - 3,00€
Les Sodas : orangina (25 cl), coca-Cola, coca-Cola zéro, schweppes, schweppes agrumes,	
Ice-tea pêche, oasis	33 cl - 4,00€
Diabolo	33 cl - 3,80€
Jus de fruits : orange, ACE, abricot, fraise, pomme, tomate, ananas	25 cl - 3,80€





BOISSONS

Nos Classiques 15cl

Le Spritz	9,50€
St Germain Spritz	10,50€
Notre planteur artisanal	9,00€
Cuba libre : rhum, citron vert, coca	9,00€
Mojito : fraise, mangue ou ananas	11,50€
Mojito Royal : champagne	15,00€
Téquila Sunrise : téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	10,50€
Daiquiri : rhum blanc, jus de citron vert, sirop canne à sucre	10,50€
Gin Tonic : gin, scwheppe	9,50€
Pina Colada : rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop sucre de canne	11,00€
Mosou Mule : vodka, ginger Beer, jus de citron vert	10,50€
Caipirinha : cachaça, citron vert, sucre de canne à sucre	10,50€



Nos Découvertes 15cl



Mangue Royale : piscine de champagne, jus de mangue	11,00€
Porn Star : martini, vodka, sirop de vanille	12,00€
Le Spritz Cidré :	10,50€
Mai Tai : rhum blanc, tripe sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop sucre de canne	11,50€
Cosmopolitain : vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron vert	11,50€
Pomme d'Amour : vodka, jus de pomme, menthe fraîche, cidre	11,50€
L'Acidulé : gin, jus d'orange, citron vert, cidre brut	11,00€
Fresh Mango : cachaça, jus de mangue, jus d'ananas	10,00€
Honey Bee : cidre, calvados, miel	11,50€

Nos Cocktails sans alcool 33cl

Le Florida : jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine	8,00€
Le Pink : jus de fraise, limonade, sirop de citron	8,00€
Virgin Mojito	8,50€
Tropical love : jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, grenadine	8,50€
Virgin Pina Colada : jus d'ananas, crème coco	8,00€
L'OSud : jus d'ananas, jus de mangue jus de fraise	8,00€
Notre citronnade : jus de citron vert, cassonade, menthe fraîche	6,50€

Prix en euros. Nets de TVA et de service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



VINS

Pour vous... Notre sélection de vin



Nos Rosés 50cl 75cl

Bandol (AOC)		
Château Font Vive	22,00€	33,00€
Selection BUNAN « le May »		29,00€
Moulin de la Roque		34,00€
Le verre de Bandol AOC 12cl : 7,50€		
<i>AOP Côtes de Provence</i>		
S' Barthés		27,00€
1992, Chateau du Rouet		26,00€
Minuty Prestige		39,00€
Le verre (<i>IGP Méditerranée rosé, rouge, blanc</i>) 12cl : 6,00€		

Nos Rouges 50cl 75cl

Bandol (AOC)		
Château Font Vive	23,00€	35,00€
Moulin de la Roque	25,00€	35,00€
<i>AOP Côte de Provence</i>		
Note bleue		26,00€

Nos Blancs 50cl 75cl

Bandol (AOC)		
Château Font vive	23,00€	34,00€
Moulin de la Roque	24,00€	34,00€
<i>Cassis (AOC)</i>		
Le clos d'Albizzi		36,00€

Les Champagnes

Nicolas feuillatte AOP Brut		69,00€
Mercier Brut		72,00€
Ruinart		99,00€

Prix en euros. Nets de TVA et de service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

HUITRES FINES & PLANCHES



Nos Huitres fines de Tamaris N°3

Les 6 pièces
Les 12 pièces

15,00€
28,00€



Nos Planches



Nos Tapas gourmands

Croustillants poulet, oignons ring's, beignets crevettes...

21,00€

Petit bouchon :

jambon blanc AOP, jambon cru de Parme, andouille de Guéméné, viande de grison, chorizo ibérique, saucisson, cornichons, oignons, salade.

25,00€

Fromagère :

assortiments de fromages affinés, brie, comté, chèvre, roquefort, St Nectaire, salade.

26,00€

Jardinière :

spirale de carottes, concombre, radis, choux, houmous, guacamole.

22,00€

Nos Salades (accompagnées de chips de sarrasin)

La César :

mesclun, sauce césar, croustillant de poulet, oeuf, tomates, copeaux de fromage italien

18,00€

L'Italienne :

mesclun, tomate cerise, mozzarella, olives noires, jambon de Parme, concombre, huile d'olive, vinaigre)

18,00€

La Chèvre : mesclun, chèvre chaud, lardons grillés, tomate, huile d'olive

17,00€

L'OSud :

mesclun, brochettes gambas/st Jacques, tartare de homard/poisson, saumon frais, avocat, olives, échalote, carotte, concombre)

21,00€



Notre choix de farine s'est basé sur la Minoterie Corouge gage de qualité,
Meunier breton spécialiste du sarrasin depuis 1935.
Notre sarrasin est 100% Bio et français



ROLLS & TARTARES



*A Partager
ou pas...*

Les Rolls

Galette de sarrasin roulée servie en rolls
100% sarrasin bio et sans gluten



Le Fresh : fromage frais, saumon frais, crème aux herbes	16,00€
Le Classic : Jambon blanc AOP, fromage fermier	14,50€
La Gourmande : chèvre frais, jambon de Parme, miel de provence, salade mesclun	17,00€
Le Pêcheur : homard, guacamole, salade mesclun	24,00€



Nos Tartares (accompagnés de frites)



Le tartare Homard/ poisson	24,00€
Le tartare Saumon	22,00€
Le tartare Boeuf	21,00€



*Notre choix de farine s'est basé sur la Minoterie Corouge gage de qualité,
Meunier breton spécialiste du sarrasin depuis 1935.
Notre sarrasin est 100% Bio et français*

GALETTES DE SARRASIN



Galette de Sarrasin *Farine de Sarrasin 100% français bio*



La Reine : <i>jambon de Parme, émmmental val Martin, Champignons de Paris, oeuf miroir plein air, Tartuffata</i>	17,50€
La Terroir : <i>rostello truffé, oeuf miroir plein air, émmmental val Martin</i>	15,50€
La Luxury Complète : <i>jambon blanc AOP, émmmental val Martin, oeuf miroir plein air, herbes fraîches</i>	14,00€
La Celtique : <i>saumon frais, chèvre frais, crème ciboulette, citron caviar</i>	17,00€
La Forestière : <i>cèpes, crème champignon, lardon fumé, oeuf miroir plein air, échalotes caramélisées, jeunes pousses</i>	16,00€
L'Ibérique : <i>chorizo Ibérique aop, oeuf miroir plein air, émmmental val Martin, crème fraîche d'Isigny</i>	15,00€
La Française : <i>boeuf haché, oeuf miroir plein air, cheddar, échalotes caramélisées, sauce barbecue</i>	16,00€
La Morbihan : <i>Andouille de Guémené, échalotes caramélisées, oeuf miroir plein air, émmmental val Martin, moutarde crémée</i>	16,00€
La Landaise : <i>magret fumé, champignons, émmmental val Martin, oeuf miroir plein air, crème fraîche d'Isigny, noix</i>	17,50€
La Nature : <i>avocat/tofu, radis, sésame, carottes, graines et sauce sésame, jeunes pousses</i>	14,50€
La Seguin : <i>chèvre frais, tomates grillées, oeuf miroir plein air, lardons, émmmental val Martin, piment espelette</i>	15,50€



Notre choix de farine s'est basé sur la Minoterie Corouge gage de qualité,
Meunier breton spécialiste du sarrasin depuis 1935.
Notre sarrasin est 100% Bio et français



GALETTES DE SARRASIN



Galette de Sarrasin *Farine de Sarrasin 100% français bio*



La Périgourdine : 17,50€
escalope de foie gras de canard du Sud ouest, pommes rôties au beurre, balsamique de framboise, jeunes pousses, confiture de figues.

La Montbéliard : 16,00€
saucisse, émmmental val Martin, échalotes caramélisées, moutarde crémée, jeunes pousses.

Perle de mer : 23,00€
brochettes Noix de st Jacques et gambas grillées, bisque de homard, jeunes pousses



Menu enfant - 10 ans 13€

Steak haché frites ou légumes
ou Nuggets de poulet frites
ou Crêpe jambon fromage

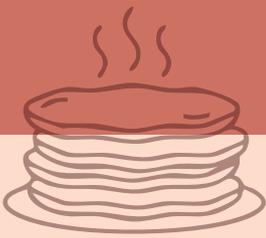
1 boule de glace
ou Crêpe sucrée

Sirop (parfum au choix)



*Prix en euros. Nets de TVA et de service.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

CRÊPES



Crêpes de froment, farine 100% française



Miel de Provence : jus de citron frais	6,50€
L'équateur : copeaux de chocolat noir Bary et Callebaut, caramel beurre salé glace artisanale vanille Madagascar.	9,00€
Beurre sucre : beurre d'Isigny, sucre Muscovado originaire de l'île Maurice	6,00€
Caramel beurre salé maison et ses fruits frais de saison :	9,00€
La Confiture-Artisanale La Roumanière :	8,00€
- fraises de Carpentras	
- mirabelles de Lorraine	
- oranges Amères	
- abricots de Provence	
- framboises	
- figues de Provence	
La Pâte à tartiner aux Noisette du Lot et Garonne : sans huile de palme de la maison Lucien, chantilly maison	8,50€
M&M's : chantilly maison chocolat Bary Callebaut	12,00€
La Marron : crème de marron de la maison Faugier, glace artisanale Vanille , chantilly maison	12,00€
La Pomme : compote de pomme maison, caramel beurre salé, glace vanille chantilly maison	12,50€
La Madagascar : banane bio, pâte à tartiner de la maison Lucien, glace artisanale vanille, chantilly maison	12,50€
Notre Suzette façon Ö Sud : parfum de mandarine et de grand Marmier	14,50€
Le kf Gourmand : café prandini (Gênes) aux grès du chef	12,50€
Dessert du jour :	9,00€

SUPP. BOULE
DE GLACE
3€

Prix en euros. Nets de TVA et de service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Instant glacé pour se rafraîchir...

Coupe Bailey's : 2b vanille, 1 b café : 4 cl de bailey's, chantilly maison	13,50€
La Créole : glace coco et glace rhum raisin, chantilly maison	11,50€
Mont Blanc : crème de marron, vanille, chantilly maison	11,50€
Dame blanche : glace vanille, nappage chocolat, chantilly maison	11,50€
Poire Belle Hélène : glace vanille, poire au sirop, nappage chocolat, chantilly maison	11,50€
Pêche melba : glace vanille, pêche au sirop, amandes effilées, coulis fruits rouges, chantilly maison	11,50€
Banana Split : banane bio, glace vanille, fraise et chocolat, nappage chocolat, chantilly maison	11,50€
Colonel : 3 b sorbet citron; 4 cl de vodka	13,50€
Coupe écossaise : 3 b vanille, 4 cl de whisky chantilly maison	13,50€
Café liégeois : 2 b café, 1 b vanille, café, chantilly maison	12,50€
Chocolat liégeois : 2 b choco, 1 b vanille, nappage chocolat, chantilly maison	12,50€

Les Glaces, nos parfums

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, rhum raisin : 1 boule : 3,00€ - 2 boules : 6,00€ - 3 boules 8,00€

Les Digestifs 4cl

Bailey's, Limoncello, Cognac, Get 27, Calvados, Poire William's, Rhum, Cointreau 8,00€

Boissons Chaudes

Café	2,20€
Café déca, café noisette	2,30€
Café grand crème	3,00€
Café double	4,40€
Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud	4,00€
Nos thés (demandez nos parfums)	3,50€

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande. Pour des raisons de service nous ne pouvons pas faire de changement dans nos plats.

Prix en euros. Nets de TVA et de service. Les chèques ne sont pas acceptés. Pas de tickets ni de carte restaurant
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Crêpe Sud

CRÊPERIE SALON DE THÉ GLACIER

