

# Le Gulliver



## Crêperie Savoyarde

### Les Apéritifs

<b>Chouchen (alcool de miel) (10 cl)</b>	<b>3,50 €</b>
Ricard (3 cl)	3,50 €
Moresque, tomate, perroquet (3 cl)	3,80 €
Porto (6 cl)	3,50 €
Martini rouge – blanc (6 cl)	3,50 €
Malibu (6 cl)	4,00 €
Whisky Jack Daniel's (3 cl)	4,50 €
Vodka Zubrowka (3 cl)	4,00 €
<b>Kir maison (cidre, calva, crème de cassis) (12cl)</b>	<b>3,00 €</b>
Kir vin blanc (cassis – framboise – mûre – pêche – châtaigne) (10cl)	3,30 €
<b>Clairette de Die (10cl)</b>	<b>3,50 €</b>
Verre de vin ou de cidre (12 cl)	3,00 €
Verre de blanc « moelleux » UBY	4,00 €
Supplément pour les apéritifs (coca- orange – ananas – pomme)	1.50 €

### Les Boissons

#### Eaux :

Perrier (33 cl)		3,00 €
Eau minérale (Evian ou autre)	3,00 € (50 cl)	3,50 € (1l)
Eau pétillante (San Pellegrino ou autre)	3,40 € (50 cl)	3,90 € (1l)

**Bières :** *Pression :* Affligem (25cl) : 3,50 € / Panaché (25cl) : 3,50 € /  
Monaco (25cl) : 3,80 € / Demi pêche (25cl) : 3,80 € /  
*Bouteille :* 1664 : 3,80 € (33 cl) / Leffe : 4,30 € (33cl)  
Mont-blanc 'blonde ou blanche' : 5,00 € (33cl)

Chimay rouge (brune) : 4,10 € (33cl) / Chimay bleu (ambrée) : 4,60 € (33cl)

**Jus de fruits :** Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate (25cl) 3,00 €

**Sodas :** Coca-Cola (33cl) / Cocazéro (33cl) / Orangina (25cl) 3,00 €  
Ice tea pêche (25cl) 3,00 €  
Limonade (25cl) 2,40 €  
Diabolo (menthe – grenadine – fraise – orgeat – pêche – pamplemousse) (25cl) 2,50 €

# Les Galettes

Farine de Sarrasin

Toutes les galettes sont accompagnées d'une salade assaisonnée avec une vinaigrette maison  
(huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, moutarde, ciboulette, persil),

**Si vous souhaitez ajouter ou ôter un ingrédient,  
n'hésitez pas à nous en faire part,  
les galettes sont préparées à la demande et les prix s'adaptent.  
La liste des ingrédients est en 4ème de couverture.**

**Pour les enfants ou les petits appétits : nous vous proposons  
les « Gringallettes » les mêmes galettes mais en demi.**

**Le steak haché (150g) restent entier.** Offre non applicable sur la gargantua.



## La Bretonne :

**9,80 €**

*Jambon blanc, œuf, fromage râpé (emmental), salade*

*1/2 : 8,65€*

Suggestion : vous pouvez ajouter :

*tomates fraîches (+0.65€) ou oignons cuits (+0.65€)*

*ou pommes de terre sautées (+1.10€) ou champignons cuisinés (+1.10€)*

*ou d'autres ingrédients en 4ème de couverture.*

## L'Anglaise :

**11,10 €**

*Bacon, œuf, tomates fraîches, oignons cuits,  
fromage râpé (emmental), salade*

*1/2 : 9,65€*

## La Lune de Miel :

**12,40 €**

*Fromage de chèvre (bûche), miel, tomates fraîches, noix,  
fromage râpé (emmental), salade*

*1/2 : 10,65€*

## L'Aveyronnaise :

**12,40 €**

*Roquefort, noix, crème fraîche, fromage râpé (emmental), salade*

*1/2 : 10,65€*

## La Parisienne :

**11,25 €**

*champignons de Paris cuisinés (crème fraîche, ciboulette, persil),  
jambon blanc, fromage râpé (emmental), salade  
ou d'autres ingrédients en 4ème de couverture.*

*1/2 : 9,70€*

## L'Océane :

**14,50 €**

*Saumon fumé, sauce aneth (crème fraîche, aneth, citron), salade*

*1/2 : 12,30€*

<b><u>L'Albacore :</u></b>	<b>11,95 €</b>
<i>Thon (boite), tomates fraîches, sauce moutarde (crème fraîche, moutarde, basilic) fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 10,30€</i>
<b><u>La 3 Fromages :</u></b>	<b>12,15 €</b>
<i>Base de fromage râpé (emmental), salade, herbes de Provence</i>	<i>1/2 : 10,40€</i>
<b><u>Choisissez 3 fromages ! :</u></b> <i>Roquefort, reblochon, chèvre, morbier, raclette, maroilles, gorgonzola</i>	
<b><u>L'Italienne :</u></b>	<b>13,35 €</b>
<i>Gorgonzola, poires au sirop, bacon, noix, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 11.35€</i>
<b><u>La Provençale :</u></b>	<b>13,15 €</b>
<i>Sauce tomate provençale, oeuf, jambon blanc, lardons, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 11,35€</i>
<b><u>La Thônes :</u></b>	<b>14,85 €</b>
<i>Reblochon, jambon de pays, pommes de terre sautées, oeuf, lardons, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 12,90€</i>
<b><u>L'Alpine :</u></b>	<b>14,05 €</b>
<i>Fromage à raclette, jambon blanc, pommes de terre sautées, œuf, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 11.95€</i>
<b><u>La Jurassienne :</u></b>	<b>14,60 €</b>
<i>Émincés de blanc de poulet fumé, morbier, pommes de terre sautées, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 12.30€</i>
<b><u>La Gulliver :</u></b>	<b>13,50 €</b>
<i>Steak haché, pommes de terre sautées, œuf, lardons oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>1/2 : 11.60€</i>
<b><u>Suggestion : vous pouvez ajouter :</u></b>	
<i>sauce moutarde (crème fraîche, moutarde, basilic) + 1,10€</i>	

**La Pantagrue :** **14,85 €**  
*Steak haché, fromage au choix : raclette ou reblochon ou maroilles ou morbier ou gorgonzola*  
*pommes de terre sautées, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade* *1/2 : 12.80€*

**La Roq-Steak :** **16,00 €**  
*Roquefort, steak haché, crème fraîche, pommes de terre sautées, noix,* *1/2 : 13.75€*  
*fromage râpé (emmental), salade*

**La Gargantua :** (réservé au gros mangeur !!) **16,00 €**  
*2 œufs, steak haché, pommes de terre sautées, tomates fraîches, lardons,*  
*oignons cuits, champignons de Paris cuisinés (crème fraîche, ciboulette, persil),*  
*fromage râpé (emmental), salade*

Petit saladier supplémentaire de Salade verte **1.00 €**

*"Un petit conseil, pour apprécier pleinement votre galette : coupez la en deux, vous pourrez ainsi mieux dénicher les ingrédients se mariant à votre goût."*



## Les Grandes Salades « Repas »

**Salade Norvégienne :** **13.80€**  
*Saumon fumé, asperges, tomates, salade, sauce (crème fraîche, citron, aneth)*

**Salade Beaufort :** **11.80€**  
*Salade, tomates, jambon de pays, Beaufort, noix, lardons, pommes de terre sautées*

**Salade Chèvre :**  
*Salade, fromage de chèvre (buche), tomates, jambon de pays, noix, lardons,*  
*pommes de terre sautées* **10.45€**

**Salade Roquefort :** **11.60€**  
*Salade, tomates, roquefort, noix, lardons, pommes de terre sautées*



## Les Cidres :

<b>Cidre bouché de Savoie</b> (75 cl) (brut ou doux) <i>plus fruité car avec un peu de poire</i>	11.50 €
<b>Cidre bouché brut breton</b> (75cl)	11.40€
<b>Cidre breton en pichet (brut ou doux)</b> 9.90€ (100cl) 6.00 € (50cl) 3.50€ (25cl)	
Verre de cidre breton (brut ou doux)	3,00€ (12cl)
<i>Le cidre doux est plus sucré et moins alcoolisé (2°) ; Le cidre brut est plus sec et plus alcoolisé (entre 4 et 5,5°)</i>	

## Les Vins : en partenariat avec



### Rouge :

<b>Pichet de vin rouge (Pays d'Oc)</b>	<b>4,20 € (25cl) / 7,00 € (50cl)</b>
<u>Bouteille 75 cl :</u>	<u>Bouteille 75 cl :</u>
Bordeaux « Château Gaillot Fournier » ( <i>fut de chêne</i> )	15,10 €
Côtes du Rhône « Domaine Art Mas »	17,50 €
Savoie Gamay « Fanny »	15,00 €

### Rosé :

<b>Pichet de vin rosé (pays de méditerranée)</b>	<b>4,20 € (25cl) 7,00 € (50cl)</b>
Côtes de Provence « selon arrivage »	15,00 € (bouteille 75cl)

### Blanc :

<b>Pichet de vin (pays d'Oc)</b>	<b>4,20 € (25cl) 7,00 € (50cl)</b>
Bourgogne Chardonnay « Châteaudes Correaux »	14,90 € (bouteille 75cl)
Apremont « Dupraz »	17.50 € (bouteille 75cl)

### Autres :

Champagne (brut)	35.00 € (bouteille 75cl)
Clairette de Die (tradition)	21,00 € (bouteille 75cl)
Chouchen	21,00 € (bouteille 100cl)

## Les crêpes sucrées: (Farine de blé)

### Les Simples :

		Lilliputiennes
au sucre	3.70 €	2.90 €
au sucre chantilly (maison)	4.20 €	3.20 €
au jus de citron pressé	4.20 €	3.35 €
au jus de citron pressé - sucre	4.40 €	3.45 €
au beurre salé	3.70 €	2.95 €
au beurre salé - sucre	3.90 €	3.05 €
au beurre salé - sucre - citron	4.60 €	3.60 €
à la confiture de fruits rouges	4.00 €	3.10 €
au Nutella	4.90 €	3.90 €
au coulis de fruits rouges	4.10 €	3.25 €
à la crème de marrons	4.90 €	3.90 €
au chocolat chaud (fondu maison)	3.90 €	3.10 €
au miel	4.90 €	3.90 €
au Grand Marnier	4.90 €	3.90 €
au salidou (caramel au beurre salé)	4.90 €	3.90 €

### Le Petit Plaisir :

Nutella, banane, noix de coco râpée, chantilly (maison) 7.00 € 5.40 €

### L'Hawaienne :

2 boules de glace noix de coco,  
chocolat chaud, chantilly (maison), noix de coco râpée 7.60 € 5.90 €

### La Gourmandine :

2 boules de glace vanille, amandes effilées, chocolat chaud, chantilly 7.60 € 5.90 €

### La Brésilienne :

2 boules de glace ananas, coulis de fruits rouges,  
chantilly (maison), noix de coco râpée 7.80 € 6.05 €

### La Mienne :

<b>A composer soi-même</b>	crêpes nature	3.50 €	2.80 €
<b>Ajouter :</b>			
Boule de glace (choix des parfums page suivante)		1.50 €	1.20 €
Chantilly (maison)		0.50 €	0.30 €
Chocolat chaud (fondu maison)		0.40 €	0.30 €
Coulis de fruits rouges		0.60 €	0.45 €
Amandes effilées ou Noix de coco râpée ou sucre		0.20 €	0.10 €
Salidou (caramel au beurre salé artisanal)		1.40 €	1.10 €
Banane ou Nutella ou miel ou grand marnier ou Crème marrons ou Poires		1.40 €	1.10 €
Jus de citron pressé (maison)		0.70 €	0.55 €
Beurre salé		0.20 €	0.15 €
Confiture fruits rouges (bonne maman)		0.60 €	0.30 €

## Les Crêpes Lilliputiennes:

Petites crêpes aussi bonnes que les grandes qui permettent de finir le repas en douceur ...

## Les Coupes de glaces :

### La Dame Blanche :

2 boules de vanille, chocolat chaud (fondu maison)  
chantilly (maison), , amandes effilées

4.80 €

1 seule boule

3.75 €

### La Moka :

1 boule de café, 1 boule de chocolat, chantilly (maison)  
chocolat chaud (fondu maison), amandes effilées

4.80 €

3.75 €

### Le Sorbet des îles :

1 boule fruits de la passion, 1 boule citron vert,  
chantilly (maison), coulis de fruits rouges, noix de coco râpée

5.00 €

3.95 €

### Le Colonel :

2 boules citron vert / vodka (3cl)

6.30 €

5.25 €

### La Poire Belle Hélène :

Poire au sirop, 1 boule de vanille, chocolat chaud (fondu maison),  
chantilly (maison)

4.65 €

### Composer votre Coupe de Glace :

1 boule	2.75 €
2 boules	3.80 €
Chantilly (maison)	0.50 €
Chocolat chaud (fondu maison)	0.40 €
Salidou (caramel au beurre salé artisanal)	1.00 €
Poire au sirop	1.00 €
Coulis de fruits rouges	0.60 €
Amandes effilées	0.10 €
Noix de coco râpée	0.10 €
Alcool (3cl) (vodka, calva)	2.50 €

### Parfums des glaces :

Crèmes glacées : Vanille, fraise, chocolat, café, noix de coco,  
pistache, nougat, caramel, praliné, menthe

Sorbets : fruits de la passion, cassis, poire, citron vert, framboise, ananas

### Café Gourmand :

mini crêpe au sucre, 1 petite boule de glace, chantilly (maison), mignardise

5.30 €



## Les Boissons Chaudes

Café / Déca	1.50 €
<b>Café Gourmand (mini crêpe sucre, glace, chantilly, mignardise)</b>	<b>5.30 €</b>
Café double	1.90 €
Café au lait	1.60 €
Thé (les 2 marmottes)	1.50 €
Chocolat chaud	2.20 €
Cappuccino (café, chantilly, chocolat poudre)	2.20 €
Tisane (les 2 marmottes)	1.50 €



## Les Digestifs :

Chartreuse (2 cl)	3.00 €
<b>Genepi (2 cl)</b>	<b>2.60 €</b>
Get 27 (4 cl)	2.60 €
Cognac (2 cl)	3.00 €
Calva (2 cl)	2.40 €
Baileys (4 cl)	3.00 €



### Liste des ingrédients que vous pouvez ajouter dans vos galettes :

steak haché (150g) : 2.50 € / émincé de blanc de palet fumé : 2.45 € /  
thon (*boite*) : 2.30 € / jambon blanc supérieur : 1.15 € / bacon : 1.15 € /  
jambon de pays (Savoie) : 1.15 € / saumon fumé : 580 € /

#### Fromages :

reblochon : 2.70 € / raclette : 2.50 € / chèvre : 215 € / maroilles : 3,30 € /  
roquefort : 3.30 € / morbier : 2.50 € / gorgonzola : 2.50 € /

pommes de terre sautées : 1.10 € / tomates fraîches : 0.65 € /  
champignons de paris cuisinés (*crème fraîche, ciboulette, persil*) : 1.10 € /

oeuf (bio-local) : 0.75 € / lardons : 0.60 € / oignons : 0.65 € / noix : 0.60 € / miel : 1.10 € /  
crème fraîche : 0.60 € / sauce aneth (*crème fraîche, citron, aneth*) : 1.10 € /  
sauce moutarde (*crème fraîche, moutarde, basilique*) : 1.10 € /  
sauce tomate à la provençale : 2.10 €

Salade assaisonnée à la vinaigrette : 0.60 €