

Le Gulliver

Crêperie Savoyarde

Les Apéritifs

Chouchen (12 cl)	5,00 €
Ricard (3 cl)	5,00 €
Moresque, tomate, perroquet (3 cl)	6,00 €
Porto (6 cl)	5,00 €
Martini rouge – blanc (6 cl)	5,00 €
Malibu (6 cl)	5,50 €
Whisky Jack Daniel's (3 cl)	6,00 €
Vodka (3 cl)	5,50 €
Kir maison (cidre, calva, crème de cassis) (12cl)	5,00 €
Kir vin blanc (cassis – framboise – mûre – pêche – châtaigne) (10cl)	5,00 €
Clairette de Die (12cl)	4,50 €
Verre de vin ou de cidre (18 cl)	4,00 €
Verre de blanc « moelleux » UBY (12 cl)	5,00 €
Supplément pour les apéritifs (coca - orange – ananas – pomme)	2.50 €

Les Boissons

Eaux :

Perrier (33 cl)		4,00 €
Eau minérale (Evian ou autre)	4.00 € (50 cl)	4.50 € (1l)
Eau pétillante (San Pellegrino ou autre)	4,40 € (50 cl)	4.90 € (1l)

<u>Bières</u> : <i>Pression</i> : Affligem (25cl) : 4,50 € - - (50cl) 7,50 € /
Panaché (25cl) : 4,50 € - - (50cl) 7,50 € /
Monaco (25cl) : 5,00 € - - (50cl) 8,00 € /
Demi pêche (25cl) : 5,00 € - - (50cl) 8,00 € /

Bouteille : Leffe : 5.50 € (33cl) / Mont-blanc 'blonde ou blanche' : 6,50 € (33cl)
Chimay : rouge (brune) ou bleu (ambrée) : 6,00 € (33cl)

Jus de fruits : Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate (25cl) 4,00 €

<u>Sodas</u> : Coca-Cola (33cl) / Coca zéro(33cl) / Orangina (25cl)	4,00 €
Ice tea pêche (25cl)	4,00 €
Limonade (25cl)	3.50 €
Diabolo (menthe – grenadine – fraise – orgeat – pêche- pamplemousse) (25cl)	4,00 €

Les Galettes

Farine de Sarrasin

Toutes les galettes sont accompagnées d'une salade assaisonnée avec une vinaigrette maison
(huile de Colza, 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 « Gringalletes » les mêmes galettes mais en demi.
Le steak haché (150g) restent entier. Offre non applicable sur la gargantua.**



La Bretonne :

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

11,95 €

½ : 9,75€

Suggestion : vous pouvez ajouter :

tomates fraîches (+0.90€) ou oignons cuits (+0.80€)

ou pommes de terre sautées (+1.30€) ou champignons cuisinés (+1.75€)

ou d'autres ingrédients en 4ème de couverture.

L'Anglaise :

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

12,95 €

½ : 11,00 €

La Lune de Miel :

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

14,95 €

½ : 11,90 €

L'Aveyronnaise :

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

15,95 €

½ : 12,90 €

La Parisienne :

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

13,95 €

½ : 11,50€

L'Océane :

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

16,95 €

½ : 13,50€

<u>L'Albacore :</u>	13,95 €
<i>Thon (boite), sauce moutarde (crème fraîche, moutarde, basilic) tomates fraîches, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 11,50€</i>
<u>La 3 Fromages :</u>	14,95 €
<i>Base de fromage râpé (emmental), salade, herbes de Provence</i>	<i>½ : 12,50€</i>
<u>Choisissez 3 fromages ! :</u> <i>Roquefort, reblochon, chèvre, morbier, raclette, maroilles, gorgonzola</i>	
<u>L'Italienne :</u>	15,95 €
<i>Gorgonzola, poires au sirop, bacon, noix, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 12.75€</i>
<u>La Provençale :</u>	15,95 €
<i>Sauce tomate provençale, oeuf, jambon blanc, lardons, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 12,75€</i>
<u>La Thônes :</u>	16,95 €
<i>Reblochon, jambon de pays, pommes de terre sautées, oeuf, lardons, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 14,20€</i>
<u>L'Alpine :</u>	16,95 €
<i>Fromage à raclette, jambon blanc, pommes de terre sautées, œuf, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 14,20€</i>
<u>La Jurassienne :</u>	16,95 €
<i>Émincés de blanc de poulet fumé, morbier, pommes de terre sautées, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 14,20€</i>
<u>La Gulliver :</u>	16,95 €
<i>Steak haché, pommes de terre sautées, œuf, lardons oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade</i>	<i>½ : 14.50€</i>
<u>Suggestion : vous pouvez ajouter :</u>	
<i>sauce moutarde (crème fraîche, moutarde, basilic) + 1,10€</i>	

La Pantagrue : 17,95 €
*Steak haché, fromage au choix : raclette ou reblochon
ou maroilles ou morbier ou gorgonzola
pommes de terre sautées, oignons cuits, fromage râpé (emmental), salade*

La Roq-Steak : 19,45 €
*Roquefort, steak haché, crème fraîche, pommes de terre sautées, noix,
fromage râpé (emmental), salade*

La Gargantua : (réservé au gros mangeur !!) 19,45 €
*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 sur demande (offert)

*"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 : 17,95€
Saumon fumé, asperges, tomates, salade, sauce (crème fraîche, citron, aneth)

Salade Beaufort : 16,45€
Salade, tomates, jambon de pays, Beaufort, noix, lardons, pommes de terre sautées

Salade Chèvre : 15,95€
*Salade, fromage de chèvre (buche), tomates, jambon de pays, noix, lardons,
pommes de terre sautées*

Salade Roquefort : 17,95€
Salade, tomates, roquefort, noix, lardons, pommes de terre sautées



Les Cidres :

Cidre bouché de Savoie (75 cl) (brut ou doux) <i>BIO</i>	14.50 €
Cidre bouché brut breton (75cl)	13.50€
Cidre breton en pichet (brut ou doux) 12,00€ (100cl) 7.00 € (50cl) 4.50€ (25cl)	
Verre de cidre breton (brut ou doux)	4,00€ (18cl)
<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 :

Pichet de vin rouge (Pays d'Oc)	5,20 € (25cl) / 8,00 € (50cl)
<u>Bouteille 75 cl :</u>	<u>Bouteille 75 cl :</u>
Bordeaux « Château Gaillot Fournier » (<i>fut de chêne</i>)	21,00 €
Côtes du Rhône « Domaine Art Mas »	24,00 €
Savoie « selon arrivage »	19,00 €

Rosé :

Pichet de vin rosé (pays de méditerranée)	5,20 € (25cl) 8,00 € (50cl)
Côtes de Provence « selon arrivage »	19,00 €(bouteille 75cl)

Blanc :

Pichet de vin (pays d'Oc)	5,20 € (25cl) 8,00 € (50cl)
Bourgogne Chardonnay « Château des Correaux »	19,60 €(bouteille 75cl)
Savoie « selon arrivage »	22,00 €(bouteille 75cl)
UBY 4 « moelleux »	19,50 €(bouteille 75cl)

Autres :

Champagne (brut)	45.00 €(bouteille 75cl)
Clairette de Die (tradition)	27,50 €(bouteille 75cl)
Chouchen	25,00 €(bouteille 75cl)

Les crêpes sucrées: (Farine de blé)

Les Simples :

au sucre	4,80 €	Lilliputiennes 4,00 €
au sucre chantilly (maison)	5,40 €	4,20 €
au jus de citron pressé	5,30 €	4,35 €
au jus de citron pressé - sucre	5,60 €	4,45 €
au beurre salé	4,80 €	3,95 €
au beurre salé - sucre	5,10 €	4,05 €
au beurre salé - sucre - citron	5,90 €	4,60 €
à la confiture de fruits rouges	5,30 €	4,10 €
au Nutella	6,20 €	4,90 €
au coulis de fruits rouges	5,35 €	4,25 €
à la crème de marrons	6,20 €	4,90 €
au chocolat chaud (fondu maison)	5,00 €	4,10 €
au miel	6,20 €	4,90 €
au grand Marnier	6,20 €	4,90 €
au salidou (caramel au beurre salé)	6,20€	4,90 €

Le Petit Plaisir :

<i>Nutella, banane, noix de coco râpée, chantilly (maison)</i>	8,80 €	6,40 €
----------------------------------------------------------------	--------	--------

L'Hawaïenne :

<i>2 boules de glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly (maison), noix de coco râpée</i>	9,40 €	6,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

La Gourmandine :

<i>2 boules de glace vanille, amandes effilées, chocolat chaud, chantilly</i>	9,40 €	6,90 €
-------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

La Brésilienne :

<i>2 boules de glace ananas, coulis de fruits rouges, chantilly (maison), noix de coco râpée</i>	9,65 €	7,05 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

La Mienne :

A composer soi-même	crêpes nature	4,50 €	3,80 €
Ajouter :			
<i>Boule de glace (choix des parfums page suivante)</i>		1,75 €	1,50 €
<i>Chantilly (maison)</i>		0,60 €	0,40 €
<i>Chocolat chaud (fondu maison)</i>		0,50 €	0,35 €
<i>Coulis de fruits rouges</i>		0,75 €	0,55 €
<i>Amandes effilées ou Noix de coco râpée ou sucre</i>		0,30 €	0,20 €
<i>Salidou (caramel au beurre salé artisanal)</i>		1,70 €	1,40 €
<i>Banane ou Nutella ou miel ou grand marnier ou Crème marrons ou Poires</i>		1,70 €	1,40 €
<i>Jus de citron pressé (maison)</i>		0,80 €	0,60 €
<i>Beurre salé</i>		0,30 €	0,15 €
<i>Confiture fruits rouges (bonne maman)</i>		0,80 €	0,50 €

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

6,50 €

1 seule boule

5,30 €

La Moka :

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

6,50 €

5,30€

Le Sorbet des îles :

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

6,75 €

5,30 €

Le Colonel :

2 boules citron vert / vodka (3cl)

8,70 €

7,50 €

La Poire Belle Hélène :

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

6,30 €

Composer votre Coupe de Glace :

1 boule	4,00 €
2 boules	5,20 €
Chantilly (maison)	0.60 €
Chocolat chaud (fondu maison)	0.50 €
Salidou (caramel au beurre salé artisanal)	1.20 €
Poire au sirop	1.20 €
Coulis de fruits rouges	0.75 €
Amandes effilées	0.20 €
Noix de coco râpée	0.20 €
Alcool (3cl) (vodka, calva)	3.50 €

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

7,00 €

Les Boissons Chaudes

Café / Déca	3,00 €
Café Gourmand (mini crêpe sucre, glace, chantilly, mignardise)	7,00 €
Café double	3,50 €
Café au lait	3,50 €
Thé (les 2 marmottes)	3.50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Cappuccino (café, chantilly, chocolat poudre)	4,50 €
Tisane (les 2 marmottes)	3.50 €



Les Digestifs :

Chartreuse (2 cl)	6.00 €
Genepi (2 cl)	5,50 €
Get 27 (4 cl)	5,50 €
Cognac (2 cl)	6.00 €
Calva (2 cl)	5,50 €
Baileys (4 cl)	5.00 €



Liste des ingrédients que vous pouvez ajouter dans vos galettes :

steak haché VBF(150g) : 4,00 € / émincé de blanc de poulet fumé : 2.60 € /
thon (*boite*) : 3,00 € / jambon blanc supérieur : 1.30 € / bacon : 1.30€ /
jambon de pays (Savoie) : 1.30 € / saumon fumé : 5.95 € /

Fromages :

reblochon : 2.90 € / raclette : 2.90 € / chèvre : 2.50 € / maroilles : 3,50 € /
roquefort : 3.50 € / morbier : 3,00 € / gorgonzola : 3.50 € /

pommes de terre sautées : 1.30 € / tomates fraîches : 0.90 € /
champignons de paris cuisinés (*crème fraîche, ciboulette, persil*) : 1.75 € /

oeuf (local): 1,00 € / lardons : 0.80 € / oignons : 0.80 € / noix : 1.00 € / miel: 1.10 € / crème
fraîche : 0.60 € / sauce aneth (*crème fraîche, citron, aneth*) : 1.30 € /
sauce moutarde (*crème fraîche, moutarde, basilique*) : 1.30 € /
sauce tomate à la provençale : 2.50 €

Salade assaisonnée à la vinaigrette : **Offert**