



Bienvenue à la Crêperie de la Source



Installez-vous, prenez le temps, et laissez-vous porter par l'instant...

Pour bien commencer, nous vous proposons...

♥ Huîtres n°3, La Bernerie en Retz, "Mille et une Huîtres".

Assiette de 3.....	6.00€
Assiette de 6.....	12.00€
Assiette de 9.....	18.00€
Assiette de 12	24.00€
Assiette servie avec vinaigre échalote, pain et citron.	



Assiette de Saumon Fumé Maison mariné (Label Rouge)	14.50€
Assiette de Foie Gras	14.80€
Planche Mix	18.00€
Assortiment de fromages et charcuteries fines.	

LA SOURCE

Les Galettes de Sarrasin

Galette beurre.....4.00€

Galette à composer, aux choix parmi ces ingrédients : œuf miroir, jambon, emmental, champignons, tomates, oignons.

2 ingrédients.....8.00€

3 ingrédients.....10.00€

Complète.....10.00€

Œuf miroir, jambon, emmental.

Super complète.....14.00€

Œuf miroir, jambon, emmental, champignons, tomates.

♥ Complète Ibérique.....16.90€

Œuf miroir, jambon Ibérique de Cebo, comté affiné 18 mois, salade verte.

Les Galettes Nantaises

Nantaise.....10.60€

Curé Nantais, salade verte.

Complète Curé.....14.90€

Jambon, œuf miroir, Curé Nantais, salade verte.

♥ Billy Cheese.....16.40€

Curé nantais, emmental, chèvre, sauce bleue, noix, salade verte.

Ingrédient supplémentaire 2.50€, Supplément salade verte 3.00€.

Prix NET en euro, service compris. La carte des allergènes est disponible à l'accueil.

#IBILLIGICANFLY

Les Galettes de Sarrasin

Bretonne.....13.90€

Pommes poêlées (fruit), Andouille de Guéméné, vinaigrette de chez nous.

Veggie.....13.50€

Chèvre, pommes poêlées (fruit), miel.

♥ Club.....17.00€

Filet de poulet français, lard fumé, œuf miroir, emmental, Cheddar, sauce club, oignons frits, salade verte.

Tuna Vocado.....18.20€

Thon mi-cuit, graines de pavot et sésame doré, avocat, sauce chien, mayonnaise wasabi.

Parma.....17.50€

Mozzarella Di Buffala, tomates noires de crimée, avocat, Jambon de Parme, roquette , pesto de roquette, pignons de pin.

Saumon.....16.60€

Saumon fumé maison, tartare de tomates, crème ciboulette et salade verte.

♥ So'6.....15.90€

Saucisse de porc Breton, emmental, oignons, salade verte et moutarde de Dijon.

LA SOURCE

Les Salades

Salade de Madame.....19.80€
Saumon fumé, tomates noires de crimée, avocat, radis, œuf mollet, salade, graines de courge snackées, chèvre, toasts grillés.
Assaisonnement crème ciboulette citronnée, vinaigrette.

Salade Tuna.....19.80€
Thon mi-cuit graines de pavot et sésame doré, champignons shimejis, haricots mungos, carottes, avocat, mâche et vinaigrette soja sésame.

Salade César.....17.90€
Filet de poulet français, salade verte, tomates cerises, AOP Grana Padano, oeuf mollet, croûtons à l'ail, sauce césar.

Duck Salade.....19.90€
Magret de canard fumé, foie gras mi-cuit, mâche, toasts grillés, vinaigrette au caramel d'épices à l'huile de truffe. *Le tout accompagné d'une galette beurre et d'une confiture de figue.*

Menu enfant

Menu comprenant.....10.50€

 1 Galette jambon emmental ou jambon œuf miroir ou œuf miroir emmental.

 Glace 1 boule (parfum au choix) ou 1 crêpe beurre sucre.

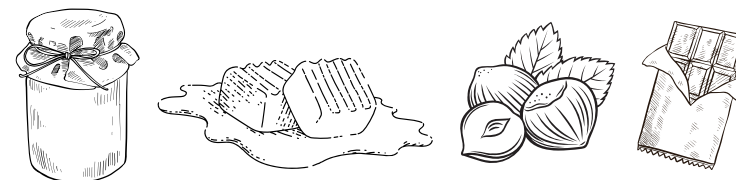
Enfant de moins de 10 ans, ne peut être modifié.

Les Crêpes de Froment

Beurre sucre.....	4.60€
Double beurre sucre (yum!).....	7.90€
Confiture (demandez-nous notre sélection).....	6.00€
Nutella.....	6.90€
Chocolat maison.....	7.20€
♥ Caramel au beurre salé maison.....	7.20€
Sirop d'érable, amandes caramélisées.....	6.50€
Miel.....	6.00€
Citron.....	6.00€
Miel, citron.....	6.80€
Lemon curd, chocolat maison.....	7.90€
Chocolat maison, coco.....	7.60€
♥ Confiture de myrtille feuilletine.....	6.80€
Chocolat maison feuilletine.....	7.80€
Carachoc.....	7.90€
Lemon curd, sablé breton.....	7.90€
Crème de marrons.....	8.50€
Pommes poêlées, caramel maison.....	8.50€
Ananas rôti, chocolat maison, copeaux de coco caramélisés, glace coco.....	9.80€
Bananes poêlées, chocolat maison, amandes caramélisées.....	9.80€

Les Sublimes

Gianduja, amandes caramélisées.....	8.50€
Nocciolata, noisettes torréfiées, chantilly.....	9.00€
♥ Beurre de cacahuète, nutella, M&M's, chantilly.....	9.90€
Galette confiture de framboise, chocolat maison, pistaches caramélisées.....	9.90€



Praliné Noisettes Citron Coriandre, noisettes torréfiées et caramélisées, chantilly et zestes de citron vert.....	9.90€
Praliné Amandes-noisettes, accompagné d'une boule de glace vanille et de noisettes torréfiées caramélisées.....	9.90€
Pommes poêlées, praliné aux épices, chantilly.....	9.90€

Notre partenaire pralinés... "La Chocolaterie du Pecq".

Les Crêpes flambées

🔥	Beurre sucre flambée.....	10.50€
	<i>Cointreau ou Rhum ou Calvados ou Grand Marnier.</i>	
🔥	Pommes flambées Calvados.....	10.90€
🔥	Chocolat maison flambée Grand Marnier.....	10.90€
💖🔥	Banane poêlée, copeaux de coco caramélisés flambée Rhum.....	10.90€
💖🔥	Galette chocolat maison, graines de sésames caramélisées, flambée Sésame.....	10.90€



Les Gourmands

Café gourmand.....	11.80€
Thé et infusion gourmand.....	11.80€
Champagne gourmand.....	18.50€
<i>Supplément double espresso, chocolat chaud, café latte ou cappuccino 2.00€</i>	

Les coupes ice ice creamy

Chocolat Liégeois.....9.20€
Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat maison, chantilly.

Café Liégeois.....9.20€
Glace café, glace vanille, coulis de café maison, chantilly.

Caramel Liégeois.....9.20€
Glace au caramel, glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly.

Dame blanche.....9.20€
Glace vanille, coulis de chocolat maison, chantilly.

Fruits rouges.....9.80€
Sorbet cassis, fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly.

Summertime.....9.80€
Sorbet ananas, fruit de la passion, mangue, coulis de passion, chantilly.

Banana Split.....10.50€
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly, coulis de chocolat maison.

♥ Craquante.....10.50€
Glace vanille pécan et cacahuète, nougatine cacahuète maison, chantilly, coulis de caramel maison.

♥ Chéri Coco.....10.50€
Glace lait de coco et chocolat blanc, coulis de chocolat maison, éclats de coco caramélisés, chantilly.

Toutes nos glaces sont artisanales.

Supplément chantilly 2.00€, supplément boule de glace 3.50€.

Prix NET en euro, service compris. La carte des allergènes est disponible à l'accueil.

Les coupes night fever

Colonel.....10.90€

Sorbet citron jaune et vodka.

After eight.....10.90€

Glace menthe chocolat, FC menthe.



Les crèmes glacées

Chocolat, vanille, caramel, café, menthe-chocolat, lait de coco, rhum-raisins, cacahuète, chocolat blanc, vanille pécan, pistache.

Les sorbets

Fraise, framboise, citron jaune, mangue, cassis, ananas, fruit de la passion.



1 boule.....3.80€

2 boules.....6.50€

3 boules.....8.30€

Les Boissons Chaudes



Café / Allongé / Déca.....	2.80€
Noisette.....	2.90€
Double Espresso.....	5.00€
Cappuccino / Café Latte.....	5.20€
Chocolat chaud maison.....	6.00€
Chocolat / Café viennois.....	6.50€
Thé et Infusion DAMMAN.....	4.00€
(N'hésitez pas à nous demander notre sélection)	

Celtic coffee.....	10.00€
Whisky Breton, espresso, chantilly, sucre.	

Spiritueux

WHISKY	Bretagne - Galaad.....	8.50€
	Écosse - Bowmore.....	10.00€
	Irlande - Black Bushmills.....	8.00€
	USA - Maker's Mark Bourbon.....	8.00€
	Japon - Nikka Coffey Malt.....	9.00€

RHUM	Rhum Agricole	
	Martinique - Neisson Blanc.....	7.50€
	J.M. VSOP.....	10.00€

Rhum de Mélasse

Trinidad / Jamaïque - Goombay.....	8.00€
Barbade - Ananas.....	9.00€
Rép. Dominicaine - Brut de fût.....	10.00€

Pour le plaisir...

Calvados VSOP Père Magloire.....	8.00€
Cognac VSOP Hennessy.....	8.00€
FC Menthe.....	7.00€
Liqueur de plantes - Saphir de Troissy.....	9.00€
Baileys.....	7.00€