

. G É R A R D M E R .

L'Atelier *de* G

CAFÉ · CRÊPERIE · BAR

AMUSES GALETTES

☞ CHÈVRE :	Emmental, Chèvre, Miel	8,90
☞ MOZZARELLA :	Mozzarella râpée, Confit de Tomates, Pesto vert, Roquette	8,90
MUNSTER :	Emmental, Munster, Lardons fumés	8,90
TRUFFÉ :	Emmental, jambon blanc truffé (truffe noire du Périgord 3%)	9,90



CIDRES | MAISON SASSY



Une alliance parfaite de fraîcheur, légèreté et finesse élaboré en Normandie.

	12 cl	33 cl	75 cl
Le Brut - L'inimitable 5,2%	4,00	8,00	16,00
<i>Juste équilibre entre le côté sec du brut et le fruité du demi-sec.</i>			
Le Rosé - La Sulfureuse 3%	4,00	8,00	16,00
<i>Le juste équilibre entre le fruit et l'acidité, laissant apprécier ses arômes de pommes à chair rouge et de fruits rouge.</i>			
Le Poiré - Le Vertueux 2,5 %	4,00	8,00	16,00
<i>La finesse de ses bulles, la pureté de ses arômes et sa fin de bouche acidulée équilibre subtilement le sucre naturel de la poire.</i>			
BIO Demi Sec - l'Angélique 4%	-	8,00	16,00
<i>Subtil et équilibré en amenant le sucre naturellement.</i>			
L'Extra Brut - Small Batch 5%	-	8,00	16,00
<i>Il se distingue par ses notes d'amertume au goût robuste et tannique. Le moins sucré, il nous rappelle le terroir.</i>			
Le Bio sans alcool 0,0%	-	8,00	-
<i>Ce cidre bio sans alcool est un demi-sec subtil et équilibré, avec une amertume bien équilibrée.</i>			

COCKTAILS | 9,50

base cidre - 25 cl

Rosée des Vosges
Gin, cidre rosé, sirop d'hibiscus, citron vert

Pink Cider Mojito
Rhum, cidre rosé, citron vert, sirop de canne, menthe

Cider Tonic Poiré
Gin, poiré, citron vert, sirop de sureau

Cider Spritz
Aperol, cidre rosé, orange, eau gazeuse

♥ **Cider Bellini**
Poiré, crème de pêche, sirop de pêche, menthe

Coup de ♥ du Barman !

CLASSIQUES - 25 cl

Mojito Rhum, eau gazeuse, citron vert, sirop de canne, menthe

Gin Tonic Gin, Tonic water, citron vert

Bellini Prosecco, crème de pêche, sirop de pêche, menthe

BAR à SPRITZ :

Aperol ou Campari Spritz
Prosecco, Aperol ou Campari, eau gazeuse, orange

Hugo Spritz Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe
Option liqueur de sureau Florentine +1,50 €

Limoncello Spritz
Prosecco, Limoncello, eau gazeuse, citron jaune

MOCKTAILS 25cl | 8,00

Virgin Mojito nature ou sirop
Eau gazeuse, menthe, citron vert, sirop de sucre de canne

Virgin Spritz - Vennezio spritz, orange

Fraisier - Jus de pomme pétillant Sassy, sirop de fraise, limonade, citron vert, menthe

Pêche
Jus de pomme pétillant Sassy, sirop de pêche, limonade, citron vert, menthe

Passion
Jus d'ananas, sirop de passion, limonade, citron vert, menthe

BIÈRES Pression

	25 cl	50 cl
Pression de la saison	4,90	8,90
Pil's Blonde 5%	4,20	8,20
Picon	4,90	8,90
Panaché	4,20	8,20
Monaco	4,20	8,20

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

Bouteilles | 33 cl 6,90

Bières artisanales L.B.F.	6,90
Pale Ale n°1 Blonde 5%	
Dubbel n°3 Ambrée 7,5%	
IPA n°4 India Pale Ale 6%	
Witbier n°6 Blanche 4,5%	
Belgian Ale n°7 Triple 8%	
Gose Fraise et fruits de la passion 5%	
Neipa Fruits tropicaux 6,2 %	
Bière sans alcool	4,90



SÉLECTION DE VINS

BLANCS

	v. 12 cl	75cl
IGP Sauvignon Blanc	5,50	29,00
Viognier - IGP Méditerranée	6,00	31,00
Pinot Gris Réserve - AOC Alsace	6,50	35,00
Vin Blanc du moment	6,00	32,00

ROSÉ

	v. 12 cl	75cl
IGP Cinsault	5,50	29,00
Vin Rosé du moment	6,00	32,00

ROUGE

	v. 12 cl	75cl
IGP Merlot Rouge	5,50	29,00
Pinot Noir réserve - AOC Alsace	6,50	35,00
Vin Rouge du moment	6,00	32,00

EFFERVESCENT

	v. 12 cl	75cl
Prosecco - Italie	6,50	35,00
Champagne Brut - AOC Champagne	-	69,00

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Crème Kir : Cassis, pêche ou mirabelle	Martini R/B - 6 cl	5,00
Kir Vin blanc - 12 cl Crème au choix, vin blanc	Get 27, Limoncello ou Génépi - 4 cl	7,00
Kir Breton - 12 cl Crème au choix, cidre brut	Gin, Vodka ou Rhum - 4 cl	7,50
Kir Celtique - 12 cl Crème au choix, cidre brut, chouchen	Rhum Don Papa - 4 cl	8,50
Chouchen - 4 cl	Whisky Breton - 4 cl	8,50
Porto - 6 cl	Amaretto - 4 cl	8,00
Ricard - 2 cl	Calvados Sassy Fine - 4cl	9,00
	Calvados Sassy XO - 4cl	12,00
	Calvados Sassy 10ans - 4cl	15,00



GALETTES AU SARRASIN

Nos recettes sont si délicieuses qu'elles ne sont pas modifiables.

Toutes nos galettes sont accompagnées d'une petite salade verte.

Les Galettes de G

☙ Gabriel	Emmental, chèvre bûchette, miel, noix, roquette	13.90
☙ Guisepe	Mozzarella râpée, Burrata, tartare de tomates, roquette, pesto vert	13.90
Guillaume	Œuf plein air, emmental, jambon blanc supérieur, poêlée de champignons à l'ail	13.90
Grégoire	Œuf plein air, emmental, Andouille de Guémené	13.90
☙ Gildas	Œuf plein air, emmental, poêlée de champignons à l'ail, confit d'oignons au cidre	13.90
Gabin ♥	Œuf plein air, emmental, émincé de filet de poulet curry-coco (halal)	13.90
Guy ♥	Emmental, saucisse fumée, confit d'oignons au cidre, crème de moutarde à l'ancienne	13.90
Gaspard	Œuf plein air, emmental, jambon blanc truffé (truffe noire du Périgord 3%)	13.90

Coup de ♥ du Chef !

Les Super G

Gontran ♥	Emmental, chèvre bûchette, jambon cru italien, amandes grillées, crème fraîche, roquette	14.90
Gerard ♥	Munster, pommes de terre fondantes à la crème, lard fumé, confit d'oignons au cidre	14.90
Geoffroy	Œuf plein air, emmental, jambon cru italien, tartare de tomates, crème fraîche	14.90
Gactan	Raclette au lait cru, pommes de terre fondantes à la crème, jambon blanc truffé (truffe noire du Périgord 3%), confit d'oignons au cidre	15.90
Giovanni	Mozzarella râpée, Burrata, jambon cru italien, tartare de tomates, pesto vert, roquette	16.90
Germain	Saumon gravellax, houmous, crème fraîche à l'aneth, citron	16.90
Gilles	Emmental, effiloché de canard confit, pommes de terre fondantes à la crème, confit d'oignons au cidre	16.90



GALETTES TRADITION | 11,90

COMPLÈTE : œuf plein air, emmental, jambon blanc supérieur

COMPLÈTE LARD : œuf plein air, emmental, lard fumé

COMPLÈTE POULET : œuf plein air, emmental, émincé de poulet

COMPLÈTE CHAMPIGNONS : œuf plein air, emmental, poêlée de champignons à l'ail

COMPLÈTE TOMATE : emmental, confit de tomates, jambon blanc supérieur

Formules

MENU TRADITION | 16,90

du lundi au vendredi de 12h à 14h - hors jours fériés

Une Galette Tradition

+

Une Crêpe Tradition Standard

MENU DE G | 21,90

Une Galette de G

+

Une Crêpe de G

MENU Super G | 23,90

Une Galette Super G

+

Une Crêpe de G

MENU ENFANT | 11,90

- de 10 ans

Un verre de jus de pomme ou sirop à l'eau

Une Mini-Galette Tradition

Une Mini-Crêpe Tradition OU Une boule de glace



salades

☙ <i>La Végétarienne</i>	14,90
Salade verte, tomates cerises, concombre, chèvre, oignon rouge, radis, basilic, miel, vinaigrette au cidre	
<i>La Vosgienne</i>	15,90
Salade verte, pommes de terre, lardons fumés, œuf, tomates cerises, croûtons, sauce crème moutardée	
<i>La César</i>	15,90
Salade verte, poulet rôti, tomates cerises, oignon rouge, parmesan, croûtons, sauce César	
<i>Salade Italienne</i>	16,90
Salade verte, Burrata, jambon cru italien, tomates cerises, vinaigrette au cidre, crème de balsamique	
<i>Petite salade verte</i>	3,90

Les Crêpes de G

Nos recettes sont si délicieuses qu'elles ne sont pas modifiables.

AU CAMEL AU BEURRE SALÉ

- Germaine** Caramel au beurre salé, amandes grillées, chantilly **9,50**
- Gisèle** Caramel au beurre salé, pommes caramélisées, glace vanille bourbon de Madagascar **9,50**
- Geneviève** Caramel au beurre salé, pommes caramélisées, chantilly **9,90**

AU CHOCOLAT NOIR MAISON

- Georgette** Chocolat noir, banane écrasée, amandes grillées **9,50**
- Gaëlle** Chocolat noir, caramel au beurre salé, glace vanille bourbon de Madagascar **9,50**
- Gladys** Chocolat noir, carpaccio de poire, glace vanille bourbon de Madagascar, amandes grillées **9,90**

À LA PÂTE À TARTINER NUTELLA

- Ginette** Nutella, brisures de noisettes, chantilly **9,50**
- Gertrude** Nutella, banane écrasée, glace coco, noix de coco en poudre **9,50**
- Gina** Nutella, carpaccio de poire, glace vanille bourbon de Madagascar, brisures de noisettes **9,90**

LES FLAMBÉES

- Gigi** Beurre, sucre, Rhum, Calvados ou Grand Marnier **9,90**
- Gilberte** Banane écrasée, glace vanille bourbon de Madagascar, sucre, Rhum **10,50**
- Gaby** Pommes caramélisées, beurre, sucre, Calvados **10,50**

AUX FRUITS

- Giulia** Citron, Lemon curd, meringue, chantilly **9,50**
- Garence** Fraises, coulis de fraise, chantilly **10,50**
- Gloria** Fraises, coulis de fraise, glace pistache **10,50**

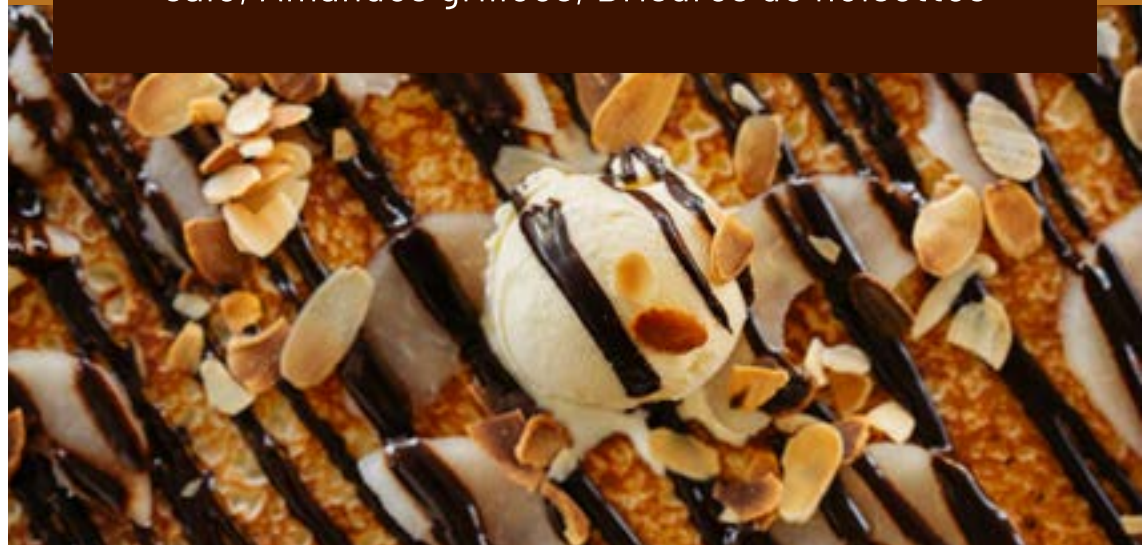


CRÊPES TRADITION

	MINI	STAND.	MAXI
Beurre, Sucre	5,50	6,50	8,50
Beurre, Sucre, Citron	5,90	6,90	8,90
Nutella ou Chocolat noir	5,90	6,90	8,90
Caramel au beurre salé	5,90	6,90	8,90
Miel Citron	5,90	6,90	8,90
Confiture (Fraise, Brimbelle, Mirabelle ou Abricot)	5,90	6,90	8,90
Crème de marrons	5,90	6,90	8,90
Sirop d'érable	5,90	6,90	8,90
Lemon curd (crème de citron)	5,90	6,90	8,90

SUPPLÉMENT CARTE SUCRÉE AU CHOIX +1,50 €

Chocolat noir, Nutella, Chantilly, Caramel au beurre salé, Amandes grillées, Brisures de noisettes



GLACES & SORBETS

COUPE DE GLACE

1 boule : 3,20 2 boules : 6,40 3 boules : 8,50

PARFUMS : Vanille, Chocolat noir, Caramel beurre salé, café Espresso, Cookie dough, Pistache de Sicile

SORBETS : Fraise Mara des bois, Citron de Sicile, Fruit de la passion, Poire Williams, Noix de Coco

DAME BLANCHE

3 boules vanille, chocolat noir, chantilly **9,50**

BOUNTY

2 boules coco, 1 boule chocolat, chocolat noir, chantilly **9,50**

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, chocolat noir, chantilly **9,50**
Supplément espresso + 0,50 €

FRAISE MELBA

2 boules fraises, 1 boule vanille, coulis de fruit rouge, chantilly **9,50**

COLONEL

2 boules citron de Sicile, menthe, 4cl vodka **10,50**

café **Gourmand**

- 9,50 -

1 Espresso

+ 2 mini Crêpes Tradition

Supplément autre boisson : 1,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Carola Bleu/Rouge	50cl	4,50
	1L	6,00
Carola Rouge	33cl	3,90
Sirop à l'eau	20cl	2,50
Limonade	20cl	3,00
Diabolo	20cl	3,50
Coca, Zero, Cherry	33cl	4,20
Fuze Tea pêche	25cl	4,20
Schwepps Agrumes, Tonic	25cl	4,20
Orangina	25cl	4,20
Jus de fruits		4,20
Abricot, Ananas, Orange, Tomate, Pomme		
Citronnade		4,90
Base citronnade, eau pétillante, citron, menthe		
Thé Glacé MONIN		5,50
Pêche, Citron ou Framboise		
Orange ou Citron frais pressé	20cl	6,50
Supp. sirop / rondelle		+0,50

JUS DE POMMES BIO MAISON SASSY

Jus de pomme pétillant	33cl	5,90
	75cl	15,00
Jus de pomme	33cl	5,90

BOISSONS CHAUDES

LES CLASSIQUES :

Cafés	2,20
Expresso, déca, allongé ou noisette	
Double expresso	4,00
Grand crème	4,50
Chocolat chaud	4,50
Chocolat ou café latte viennois	5,00
Lait chaud	4,00
Thé / Infusion	4,00

LES GOURMANDES :

Cappuccino	4,50
Latte Machiatto	5,50
Chocolat chaud Chamallows	5,50
Matcha Latte	5,50
Chai Latte	5,50

LES PETITS PLUS :

Option Sirop	+ 0,50€
Caramel, Vanille, Noisette, Spéculos	
Option Viennois	+ 0,50€
Option Lait Végétal	+ 1,00

Supplément boîte à emporter : + 0,90 €

NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS



Cidres et jus de pommes BIO d'excellence



Farines de sarrasin et de froment



Glaces onctueuses

DANS VOTRE CRÊPERIE .
L'Atelier de G
TOUS LES PLATS SONT FAITS MAISON !



Nous connaissons donc leur composition, consultez notre tableau des allergènes sur demande.

Prix TTC, service compris.

9 place Albert Ferry - Gérardmer
03 29 52 26 62
latelierdegerardmer@gmail.com
www.latelierdegerardmer.com



Laissez-nous votre avis !

