

. GÉRARDMÉR .



CAFÉ . CRÊPERIE . BAR

# AMUSES GALETTES



EMMENTAL :	Emmental, Jambon blanc	7,90
CHÈVRE :	Emmental, Chèvre, Miel	8,90
MOZZARELLA :	Mozarella râpée, Confit de Tomates, Pesto vert, Roquette	8,90
MUNSTER :	Emmental, Munster, Lardons fumés	8,90



## COCKTAILS | 9,50

### base CIDRE - 40 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 Mule

Vodka, cidre, citron vert

#### Cider Tonic

Gin, cidre, citron vert, sirop de sureau

#### Cider Tonic Poiré

Gin, poiré, citron vert, sirop de sureau

#### Cider Spritz

Aperol, cidre, orange, eau gazeuse

### CLASSIQUES - 40 cl

#### Mojito

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

#### London Mule

Gin, ginger beer, citron vert

#### Moscow Mule

Vodka, ginger beer, citron vert

#### Gin Tonic

Gin, Tonic water, citron vert

### BAR à SPRITZ :

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, eau gazeuse, orange

#### Campari spritz

Prosecco, Campari, eau gazeuse, orange

#### Hugo Spritz

Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe

#### Italicus Spritz

Prosecco, liqueur de bergamote, eau gazeuse, citron vert

## sans alcool 8,00

#### Fraisier

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, menthe, citron vert, sirop de fraise

#### Pêche

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, citron vert, sirop de pêche

#### Virgin Mojito

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, menthe, citron vert, sirop de canne

#### Virgin Spritz

Sirop orange Spritz, eau gazeuse, orange

## BIÈRES PRÉSSION

	25 cl	50 cl
Pil's Blonde 5%	<b>4,20</b>	<b>7,50</b>
Hefeweizen Blanche 5%	<b>4,60</b>	<b>8,50</b>
Panaché	<b>4,20</b>	<b>7,90</b>
Monaco	<b>4,50</b>	<b>8,20</b>
Picon	<b>4,70</b>	<b>8,90</b>

## BOUTEILLES | 33 cl 6,50

Bières artisanales L.B.F	L.B.F
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%	

Bière sans alcool **4,50**



## CIDRES |

## MAISON SASSY

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

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

## SÉLECTION DE VINS

<b>BLANCS</b>	v. 12 cl	75cl
IGP Sauvignon Blanc	<b>5,00</b>	<b>29,00</b>
Viognier – IGP Méditerranée – Domaine Galuval	<b>6,00</b>	<b>31,00</b>
Pinot Gris Réserve - AOC Alsace - Cave du Turckheim	<b>6,00</b>	<b>31,00</b>
Macon-Village « Florières » - AOC Mâcon - Cave de Lugny	-	<b>35,00</b>
<b>ROSÉ</b>	v. 12 cl	75cl
IGP Cinsault	<b>5,00</b>	<b>29,00</b>
IGP San Pieru	-	<b>29,00</b>
Château de Nestuby AOC Provence	-	<b>35,00</b>
<b>ROUGE</b>	v. 12 cl	75cl
IGP Merlot Rouge	<b>5,00</b>	<b>29,00</b>
Plan de Dieu – AOP Côte du Rhône Village – Louis Mousset	-	<b>34,00</b>
Macon Rouge « Les Epillets » - AOC Mâcon - Cave de Lugny	-	<b>35,00</b>
Pinot Noir réserve - AOC Alsace - Cave de Turckheim	<b>6,50</b>	<b>36,00</b>
<b>EFFERVESCENT</b>	v. 12 cl	75cl
Prosecco Riccadonna - Italie	<b>6,50</b>	<b>35,00</b>
Champagne Brut - AOC Champagne - Paul Romain	-	<b>59,00</b>

## APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir vin blanc - 12 cl	<b>5,00</b>	Get 27 - 4 cl	<b>7,00</b>
Kir Breton - 12 cl	<b>5,00</b>	Limoncello - 4 cl	<b>7,00</b>
Kir Celtique - 12 cl	<b>6,00</b>	Gin - 4 cl	<b>7,00</b>
Kir Royal - 12 cl	<b>9,00</b>	Vodka - 4 cl	<b>7,00</b>
Chouchen - 4 cl	<b>5,00</b>	Rhum - 4 cl	<b>7,00</b>
Porto - 6 cl	<b>5,00</b>	Whisky - 4 cl	<b>7,00</b>
Ricard - 2 cl	<b>5,00</b>	Génépi - 4 cl	<b>7,00</b>
Martini R/B - 6 cl	<b>5,00</b>	Amaretto - 4 cl	<b>8,00</b>
		Calvados Sassy Fine - 4cl	<b>9,00</b>
		Calvados Sassy XO - 4cl	<b>12,00</b>
		Calvados Sassy 10ans - 4cl	<b>15,00</b>

# Les Galettes de G



## AU SARRASIN

Nos recettes sont si délicieuses qu'elles ne sont pas modifiables.  
Toutes nos galettes sont accompagnées d'une petite salade verte.

∅ <b>Gabriel</b> ❤	Emmental, bûche de chèvre, miel, noix, roquette	12.90
∅ <b>Guiseppé</b>	Mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, pesto vert	13.90
<b>Guillaume</b>	Œuf plein air, emmental, jambon blanc supérieur, poêlée de champignons à l'ail	13.90
<b>Grégoire</b>	Œuf plein air, emmental, Andouille de Guémené	13.90
<b>Gauthier</b>	Œuf plein air, emmental, chorizo, confit de tomate	13.90
∅ <b>Gildas</b>	Œuf plein air, emmental, poêlée de champignons à l'ail, confit d'oignons au cidre	13.90
<b>Gabin</b> ❤	Œuf plein air, emmental, émincé de volaille curry-coco	13.90
<b>Guy</b> ❤	Emmental, saucisse fumée, confit d'oignons au cidre, crème de moutarde à l'ancienne	13.90
<b>Gaspard</b>	Œuf plein air, emmental, jambon blanc truffé (truffe noire du Périgord 3%)	13.90
<b>Gislhain</b>	Emmental, jambon blanc supérieur, champignons, béchamel	13.90
<b>Gustave</b> *	Emmental, lardons fumés, pommes de terre fondantes à la crème, Reblochon	14.90
<b>Gérard</b> ❤ *	Munster, pommes de terre fondantes à la crème, lard fumé vosgien, confit d'oignons au cidre	14.90
<b>Gaétan</b> *	Raclette au lait cru, pommes de terre fondantes à la crème, jambon blanc truffé (truffe noire du Périgord 3%), confit d'oignons au cidre	14.90
<b>Germain</b> *	Saumon gravlax, houmous, crème fraîche, aneth, citron	15.90
<b>Gilles</b> *	Emmental, effiloché de canard, pommes de terre fondantes à la crème, confit d'oignons au cidre	15.90

Coup de ❤ du Chef !

\*supplément de 1€ Menu de G

## Vivre d'Amour



## ET DE CRÊPES

# GALETTES TRADITION | 10,90

COMPLÈTE : œuf plein air, emmental, jambon blanc supérieur

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

COMPLÈTE TOMATE : œuf plein air, emmental, confit de tomates

# FORMULES

## MENU DÉJEUNER | 15,90

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 ENFANT | 10,90

- 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



### ♀ La Végétarienne

14,90

Salade verte, tomates cerises, concombre, chèvre, oignon rouge, radis, basilic, miel, vinaigrette au cidre

### La Vosgienne

14,90

Salade verte, pommes de terre, lardons fumés, croutons, tomates cerises, œuf, sauce crème moutardée

### La Caesar

14,90

Salade verte, poulet, tomates cerises, croutons, parmesan, oignon rouge, sauce caesar

### La Gravelax

16,90

Salade verte, concombre, radis, betterave, saumon gravelax, vinaigrette au citron

# Les Crêpes de G.

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

## AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

<b>Germaine</b>	Caramel au beurre salé, amandes grillées, chantilly	<b>9,50</b>
<b>Geneviève</b>	Caramel au beurre salé, pommes caramélisées, chantilly	<b>9,50</b>
<b>Gisèle</b>	Caramel au beurre salé, pommes caramélisées, glace vanille bourbon de Madagascar	<b>9,50</b>

## AU CHOCOLAT NOIR MAISON

<b>Georgette</b>	Chocolat noir, banane écrasée, amandes grillées	<b>9,50</b>
<b>Gaëlle</b>	Chocolat noir, caramel au beurre salé, glace vanille bourbon de Madagascar	<b>9,50</b>
<b>Gwenaëlle</b>	Chocolat noir, glace à la crème de marrons, amandes grillées, chantilly	<b>9,50</b>
<b>Gladys</b>	Chocolat noir, carpaccio de poire, glace vanille bourbon de Madagascar, amandes grillées	<b>9,50</b>

## À LA PÂTE À TARTINER NUTELLA

<b>Ginette</b>	Nutella, brisures de noisettes, chantilly	<b>9,50</b>
<b>Gina</b>	Nutella, carpaccio de poire, glace vanille bourbon de Madagascar, brisures de noisettes	<b>9,50</b>
<b>Gertrude</b>	Nutella, banane écrasée, glace coco, noix de coco en poudre	<b>9,50</b>

## À LA CRÈME DE MARRONS

<b>Geraldine</b>	Crème de marrons, éclats de meringue, glace vanille bourbon	<b>9,50</b>
<b>Grace</b>	Crème de marrons, amandes grillées, chantilly	<b>9,50</b>

## LES FLAMBÉES

<b>Gigi</b>	Beurre, sucre, Rhum, Calvados ou Grand Marnier	<b>9,50</b>
<b>Gilberte</b>	Banane écrasée, glace vanille bourbon de Madagascar, sucre, Rhum	<b>9,90</b>
<b>Gaby</b>	Pommes caramélisées, glace vanille bourbon de Madagascar, sucre, Calvados	<b>9,90</b>



La CRÊPE ATTITUDE

# CRÊPES TRADITION

	MINI	STAND.	MAXI
Beurre, Sucre	5,00	<b>6,00</b>	8,00
Beurre, Sucre, Citron	5,50	<b>6,50</b>	8,50
Nutella ou Chocolat noir	5,50	<b>6,50</b>	8,50
Caramel au beurre salé	5,50	<b>6,50</b>	8,50
Miel Citron	5,50	<b>6,50</b>	8,50
Confiture (Fraise, Brimbelle, Mirabelle ou Abricot)	5,50	<b>6,50</b>	8,50
Crème de marrons	5,50	<b>6,50</b>	8,50
Sirop d'érable	5,50	<b>6,50</b>	8,50

## SUPPLÉMENT CARTE SUCRÉE AU CHOIX +1 €

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

Demandez les parfums du moment

### DAME BLANCHE

9,50

3 boules vanille, chocolat noir, chantilly

### COUPE MONT BLANC

9,50

2 boules crème de marrons, 1 boule vanille, chocolat noir, brisures de meringue, chantilly

### BOUNTY

9,50

2 boules coco, 1 boule chocolat, chocolat noir, chantilly

### CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS

9,50

2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, chocolat noir, chantilly

### COLONEL

9,50

2 boules citron de Sicile, menthe, 4cl vodka

**PARFUMS :** Vanille, Chocolat noir, Caramel beurre salé, café Espresso, Stracciatella, Pistache de Sicile

**SORBETS :** Fraise Mara des bois, Citron de Sicile, Framboise, Poire Williams, Noix de Coco

*café* **Gourmand**

- 9,00 -

1 Expresso

+ 2 mini Crêpes Tradition

# 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	2,90
Diabolo	20cl	3,20
Coca, Zero, Cherry	33cl	3,90
Fuze Tea pêche	25cl	3,90
Schwepps Agrumes, Tonic, Hibiscus	25cl	3,90
Orangina	25cl	3,90
Oasis	25cl	3,90
Jus de fruits Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Tomate		3,90
Orange / Citron pressé	20cl	5,90
Thé Glacé MONIN		5,50
Supp. Sirop, citron, rondelle		+0,30

# BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00
Double Expresso	3,90
Déca	2,20
Double Déca	4,00
Allongé / Americano	2,20
Café Crème	2,20
Grand Crème	4,20
Café au lait	3,50
Cappuccino	4,00
Latte Machiatto	5,50
Café Latte Viennois	5,50
Irish Coffee	9,00
Chocolat Chaud	4,50
Chocolat Viennois	5,00
Chocolat Chaud Chamallows	5,50
Lait chaud	3,50
Lait chaud au miel	4,50
Matcha Latte	5,50
Chai Latte	5,50
Thé / Infusion	4,00
Supp. Sirop / Lait Végétal	+0,40

## JUS DE POMMES BIO MAISON SASSY

Jus de pomme pétillant	33cl	5,90
Jus de pomme	33cl	5,90



MAISON SASSY

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 - photos non contractuelles

9 place Albert Ferry - Gérardmer

03 29 52 26 62

latelierdegerardmer@gmail.com

www.latelierdegerardmer.com



Laissez-nous votre avis !

