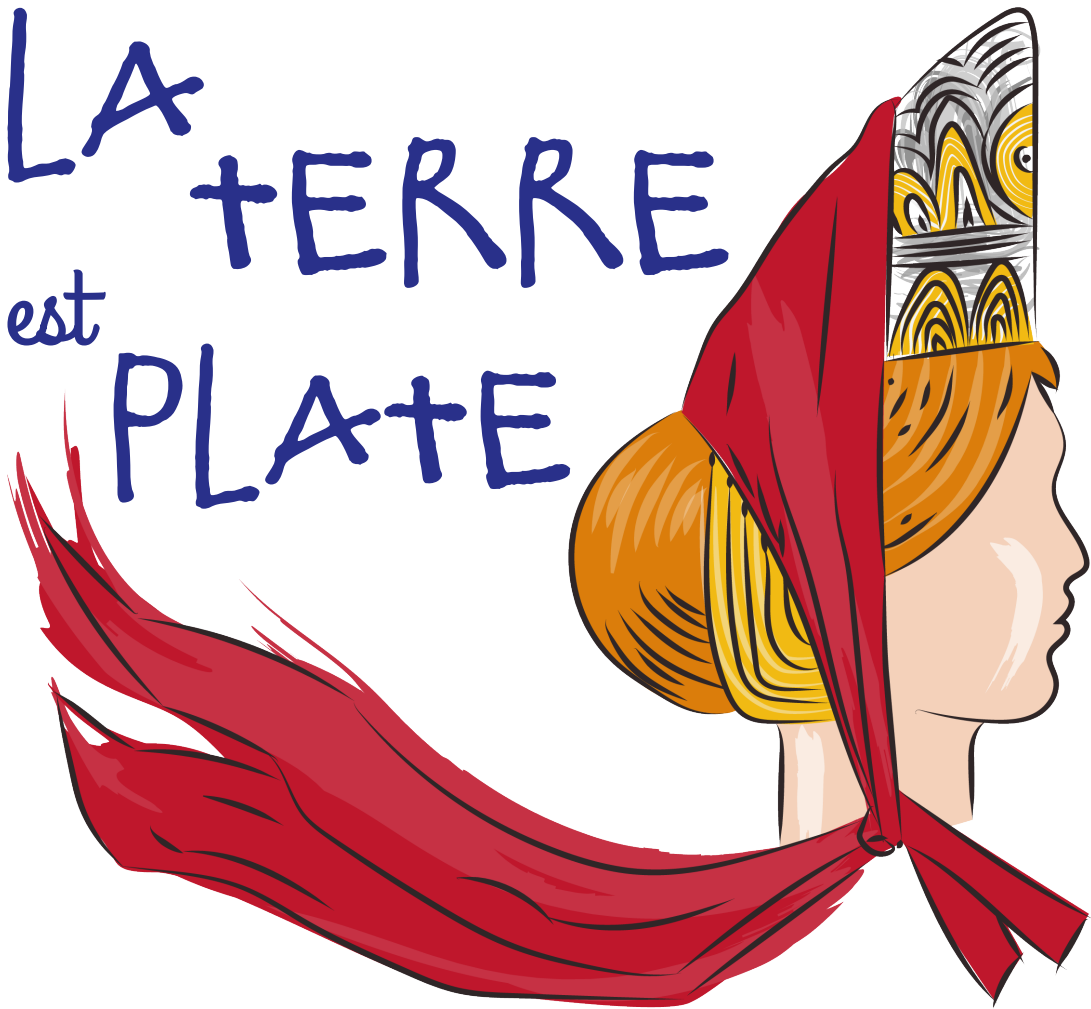


LA est TERRE PLATE



Ici tout est fait maison.
Les ingrédients sont dans la mesure du possible locaux et généralement bio.



Nous sommes fiers d'être le temple du beurre salé de Mulhouse et de proposer des **choix végétariens, vegans, sans gluten, mais surtout toujours gourmands.**

Cécile vous réglera que vous soyez adepte de **recettes traditionnelles, curieux d'associations gustatives innovantes, ou si vous souhaitez créer votre propre galette.**



Nathan sera votre accolyte pour vous **conseiller dans la composition de vos galettes et crêpes.** Il fera en sorte que votre passage chez nous ait un petit air de **vacances !**



@creperielaterreestplate





LA CARTE DU BONHEUR SALÉ



LES GALETTES DE SARRASIN naturellement sans gluten

• Les complètes

Complète Jambon - Comté & emmental, œuf, jambon	9,50€
Complète Chorizo - Comté & emmental, œuf, chorizo	9,50€
Complète Andouille - Comté & emmental, œuf, andouille de Guéméné	12€

• Les végétariennes

Fromage Tomato Oignon - Compotée de tomate & oignon, comté & emmental	9,50€
Flamma Végé - Oignons à la crème, comté & emmental	8,50€
Légumes - Poêlée de légumes du moment, comté & emmental	9,50€
Camembert - Ecrasé de pommes à la vanille, camembert	10€
Chèvre - Fromage de chèvre, noisettes & abricots secs concassés, miel de sarrasin	10,50€

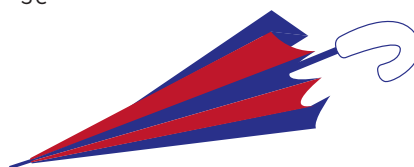
• Le bol de salade verte & sauce au choix 3€

• Les raclettes

Raclette Jambon - Fromage à raclette, jambon	8,50€
Raclette Chorizo - Fromage à raclette, chorizo	8,50€
Raclette Andouille - Fromage à raclette, andouille de Guéméné	10,50€

• Les spéciales

Façon Welsh - Cheddar fondu à la bière et à la moutarde, jambon (œuf +1€)	10,50€
Façon Flamma - Oignons à la crème, lardons, comté & emmental	10€
Réminiscence - Comté & emmental, chorizo, ail	10€
Saumon - Fondue de poireaux, saumon fumé	11€
Supplément crème fraîche +0,50€ et/ou citron +0,50€	



la prouesse technique d'assembler une composition salée sur une crêpe au froment est proposée au même prix qu'une galette.

COMPOSEZ VOTRE GALETTE

1 La base : la galette 4,50€

2 Les ingrédients

Comté & emmental	2€	Crème fraîche	1€	Oignons à la crème	2€
Fromage à raclette	2€	Œuf	2€	Compotée de tomates & oignons	3€
Camembert au lait cru	3€	Jambon	2€	Fondue de poireaux	3€
Munster au lait cru	3€	Lardons	2€	Poêlée de légumes du moment	3€
Cancoillotte	3€	Chorizo espagnol	2€	Ecrasé de pommes à la vanille	3€
Fourme d'Ambert	3€	Brési du Jura	3€	Welsh	4€
Fromage de chèvre	4€	Andouille de Guéméné	4€	Saumon fumé	4€

3 Le petit truc en plus

Piment d'Espelette	1€	Miel de Sarrasin	1€	Concassé noisettes & abricots secs	2€
--------------------	----	------------------	----	------------------------------------	----

LES COMPOSITIONS PRÉFÉRÉES DE NOS AMIS HABITUÉS

Eloane - Façon welsh avec brési du Jura à la place du jambon	11€	Cécile - Compotée tomates & oignons, comté & emmental, camembert	12€
Emma - Jambon, œuf, fromage de chèvre	11€	Noémie - Compotée tomates & oignons, comté & emmental, œuf, jambon	12€
Pilou-galette - Façon Flamma, œuf	11,50€	Willy - Fondue de poireaux, cancoillotte, brési du Jura	12,50€
Schmitt - Façon Welsh, concassé noisettes & abricots secs, oignon frais	12€	Pietoude - Comté & emmental, tomate oignon, fourme d'Ambert, œuf	13€
Thomas - Fondue de poireaux, fromage de chèvre, miel de sarrasin	12€	Aurélien - Compotée tomates & oignons, comté & emmental, œuf, chorizo, piment, miel	13,5€
Anaëlle - Compotée tomates & oignons, jambon, fromage de chèvre	12€	Eve - Fondue de poireaux, chèvre, saumon fumé, citron	15€

L'HYDRATATION BRETONNE (LES CIDRES QUOI)

Cidre Brut Breton, Sorre 4,5° - Cidre traditionnel fruité et un peu âpre
Cidre Doux Breton, Sorre 2,5° - Cidre très doux, fruité et sucré
Cidre Demi-sec Alsacien, Sautter 4° - Léger et soyeux aux arômes fruités
Poiré Breton, Sorre 2° - Légèrement acidulé, racé et élégant
Chouchenn 10cl - Hydromel Breton, boisson douce et liqueuse

Verre 12,5cl / Bolée 25cl / Pichet 50cl / Bouteille 75cl

2,50€ / 5€ / 10€ / 15€
2,50€ / 5€ / 10€ / 15€
2€ / 4€ / 8€ / 12€
2,50€ / 5€ / 10€ / 15€
6€





LA CARTE DU PLAISIR SUCRÉ



LES CRÊPES AU FROMENT

• Les classiques

Beurre, sucre	4,50€
Caramel au beurre salé	5,50€
Chocolat Valrhona (sauce maison)	6€
Crème de châtaigne	6€
Lemon curd	6€

• Les flambées

Jurassienne - Miel de sarrasin, flambée au Pontarlier	8€
Ti Punch - Sucre, jus de citron vert, flambée au rhum Trois Rivières	8€
Grog - Miel de sarrasin, jus de citron jaune, flambée au rhum Trois Rivières	8,50€
Normande - Ecrasé de pommes à la vanille, flambée au calvados Cinq Autels	9€

• Les spéciales

Beurre, sucre, poivre de Malabar	5,50€
Miel, moutarde, anis	5,50€
Chocolat, piment d'Espelette	7€
Chocolat blanc, coulis de framboise	8€
Frangipane (amande, pistache), chocolat	8€

LES GAULETTES SUCRÉES & DE NOS AMIS HABITUÉS

Monique - Ecrasé de pommes à la vanille	6,50€
Claire - Chocolat noir, fleur de sel	7,50€
Fruits & miel - Ecrasé de pommes à la vanille, miel de sarrasin	7,50€

LES CRÊPES PRÉFÉRÉES DE NOS AMIS HABITUÉS

Nathan - Caramel au beurre salé et poivre de Malabar	6,50€
Nina - Chocolat noir et noix de coco râpée	7€
Marie-Hélène - Chocolat noir et chocolat blanc	7,50€
Ann-Sofie - Chocolat noir et coulis de framboise	8€
Mucky - Banane et chocolat	8€

Marie-Lune - Caramel, amandes effilées, boule de glace vanille	8€
Pilou-crêpe - Lemon curd et chocolat blanc	8€
Souziks - Caramel, écrasé de pommes à la vanille	8,50€
Dude - Chocolat, caramel, boule de glace café	9€
Gaëtan - Chocolat noir, chocolat blanc, caramel	9,50€

COMPOSEZ VOTRE DESSERT

1 La crêpe 4€ La galette 4,50€

2 Les ingrédients

Sucre	1€	Chocolat	3€	Frangipane (amande, pistache)	3€
Miel de sarrasin	1€	Chocolat blanc	3€	Banane	3€
Jus de citron jaune ou vert	1€	Crème de châtaigne	3€	Ecrasé de pommes à la vanille	3€
Caramel au beurre salé	2€	Lemon curd	3€		

3 Le petit truc en plus

Chantilly	1€	Epices à pain d'épices	1€	Noix de coco râpée	2€
Amandes effilées	1€	Piment d'Espelette	1€	Poivre de Malabar	2€
Cannelle	1€	Concassé de noisettes et abricots secs	2€	Coulis de framboises	3€

4 Option flambée

Calvados Cinq Autels, Pontarlier, Rhum Trois Rivières, Grand Marnier ou Cointreau 3€



LE KOUIGN AMANN (sous réserve de disponibilité, ce délice fait maison peut être victime de son succès)

7€

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

2,50€ 1 boule / 4,50€ 2 boules / 6,50€ 3 boules

Glaces : Vanille, Caramel au beurre salé, Café, Chocolat noir, Fève tonka, Menthe et copeaux de chocolat, Pistache, Rhum-raisin

Sorbets : Citron vert, Fraise sengana, Framboise, Abricot, Citron jaune, Fruit de la passion, Melon, Rhubarbe, Noix de coco

Le petit truc en plus : Sauce chocolat, Caramel au beurre salé, Chantilly, Amandes, Noix de coco râpée

+1€ chacun



LES FORMULES

non modifiables et
uniquement sur place



PRÉ WEEK-END BRETON

mercredi, jeudi, vendredi, de 11h30 à 14h, hors jours fériés

Galette + Boisson 10€
Galette + Crêpe + Boisson 13,50€

Galette Complète Jambon
ou Galette Complète Chorizo
ou Galette Légumes
ou Galette Fromage Tomate Oignon

Crêpe Beurre Sucre
ou Crêpe Caramel au Beurre Salé +1€
ou Crêpe Chocolat +1€

Verre de Cidre Alsacien
ou Verre de Jus de Pomme
ou Carola 50cl
ou Café



MENU ENFANT

roll-meuziou ar vugale

Galette 7,50€
Galette + Crêpe 11€
Galette + Crêpe + Boisson 12€

Galette Jambon Fromage
ou Galette Jambon Œuf
ou Galette Œuf Fromage
ou Galette Flamma Végétarienne

Crêpe Beurre Sucre
ou Crêpe Chocolat +1€
ou Crêpe Caramel au Beurre Salé +1€
ou 1 Boule de Glace

Verre de Jus Pomme ou Orange 12,5cl
ou Verre de Jus de Pomme Pétillant 12,5cl
ou Sirop 25cl

LES BOISSONS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Apéro Maison : Crème de Framboise & Poiré	6€
Apéro Maison : Breizh Spritz 20cl	6€
Kir breton 20cl	6€
Blanc cassis (mode Kir)	6€
Crémant rosé cassis	8€
Amer bière 33cl	6€
Monaco 33cl	6€
Pontarlier 4cl	6€
Whisky Caol Ila (Ecosse) 4cl	6€
Martini 8cl	6€
Noilly Prat 8cl	6€
Campari 8cl	6€
Ti Punch 4cl	6€
Liqueur de framboise (M. Haegelin) 4cl	6€
Schnaps mirabelle (M. Haegelin) 4cl	6€
Schnaps framboise (M. Haegelin) 4cl	6€
Calvados (Cinq Autels) 4cl	6€
Rhum arrangé 4cl	6€
Chartreuse verte 4cl	6€
Americano maison 10cl	7€

BOISSONS CHAUDES

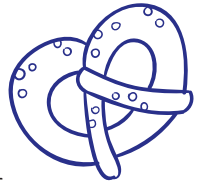
• Cafés, Sati torréfacteur à Strasbourg	
Expresso	2€
Café double	3€
Café au lait	2,50€
Café crème	3€
• Chocolats, Valrhona à Tain l'Hermitage	
Chocolat chaud	20cl - 3€ 40cl - 4€

BIÈRES G'SUNDGO

Bières artisanales bio de la microbrasserie d'Eschentzwiller.

La fabrication est artisanale et saisonnière, l'approvisionnement aussi.
Voir sur l'ardoise les bières du moment.

6€



SOFTS

Verre 12,5cl / Bolée 25cl / Pichet 50cl / Bouteille 75cl

• Jus de fruits, Sautter (Sessenheim)	
Pomme 100% pur jus - trouble et tranquille	2,50€ / 4€ / 7€ / 10€
Pomme 100% pur jus - clair et pétillant	2,50€ / 4€ / 7€ / 10€
Abricot, Ananas, Orange, Tomate	4€
• Limonade Liness (Soultzmatz)	1,50€ / 2,50€ / 5€ / 7€
• Sirops	Verre 25cl, à l'eau 2€, diabolos 3€
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Violette, Framboise, Myrtille, Orgeat	

EAUX

Carola 50cl - Bleue, Verte ou Rouge	2€
Carola 1L - Bleue, Verte ou Rouge	3,50€

• Thés, Les Jardins de Gaïa à Wittisheim	
Thé vert Sencha	4€
Thé noir	4€
Roôibos	4€
• Infusions, Les Jardins de Gaïa à Wittisheim	
Verveine	4€
Menthe Douce	4€
Tilleul	4€

