

Nos Agréables Apéritifs

Apéritifs de Marque (6 cl)

Martini Rouge, Blanc

Porto Rouge, Blanc

Suze

Muscat

Chouchen

Pommeau



Kir (14 cl)

Kir Breton Royale

Kir Breton (Pêche, Mûre, Cassis)

Kir (Pêche, Mûre, Cassis)

Les Anis (6 cl)

Ricard

Nos Cocktails

Avec Alcool

Tequila Sunrise

(Tequila, jus d'orange)

Américano Maison

(Campari, martini rouge, gin)

Planter Mexicain

(Rhum blanc, ananas, goyave, citron)

Sans Alcool

Banana Kiss

(Jus de banane, jus de pamplemousse, jus d'orange)

Le Caraïbe

(Pamplemousse, jus d'orange, ananas)

L'Exotica

(Jus de banane, ananas, goyave, mangue)



Nos Whiskys (4 cl)

Scotch

J&B

Chivas

Malt

Cardhu

Knockando

Breton

Eddu

~ La Petite Troménie vous propose ses Spécialités ~

Toutes les galettes de blés noirs

Les traditionnelles :

L'authentique beurre salé :

La simple 1 ingrédient au choix :

La Duo 2 ingrédient aux choix :

(Fromage Râpé, Œuf, Jambon, Oignons, Lardons, Champignons)

Les composées :

Œuf, fromage, tomates :

Œuf, fromage, jambon :

Œuf, lardons fumée, fromage :

Œuf, andouille de guemenné, fromage :

Œuf, poulet fumé, fromage :

Œuf, jambon, fromage, champignons :

Œuf, fromage, tomates, chèvre :

Les gourmandes :

Margueritte : reblochon, lardons, pommes de terre, crème fraîche :

Juliette : raclettes, jambon, pommes de terre, crème fraîche :

Berthe : emmental, bleu d'auvergne, chèvre, crème fraîche :

Gertrude : emmental, lardons, oignons, crème fraîche :

Végétarienne : Œuf, épinards, crème fraîche :

La Burger : Poulet fumé, cheddar, tomates, salade :

*Apolline : Andouille de guimené avec ses pomme de terre
à la crème de moutarde à l'ancienne*

Albertine : poulet fumé, coco râpé, curry, pommes, crème fraîche :

Omara : steak haché épicé chili tomates, cheddar, crème fraîche :

Anna : saumon fumé et sa julienne de légumes :

Provençale : jambon, œuf, ratatouille maison :

Léonie : saumon fumé et ses épinards à la crème :

Angéla : pesto, chèvre, tomates, jambon de pays :
Agathe : noix de saint jacques déglacées au cognac
et sa julienne de légumes :

Omelettes cuites sur Biling.

SERVIES AVEC PETITE SALADE

Les Classiques :

Omelette nature fine herbes :

Omelette emmental :

Les Composées :

Au choix parmi les ingrédients suivant :

Emmental, bleu d'auvergne, lardons, oignons, champignons, jambon, poulet fumé.

2 ingrédients

3 ingrédients

Les salades composées.

Reinette : salade verte

Seza : salade aux noix et bleu d'auvergne

Eva : salade, tomates, maïs, poulet fumé

Juna : salade, jambon, copeaux de gruyère, tomates

Diana : salade, tomates, chèvre frais, basilic

Georgia : salade, tomate, copeaux de jambon de pays
et de parmesan, olives noire, basilic

Les crêpes de froment

Les incontournables :

Beurre sucre :

Chantilly :

Nutella :

Chocolat :

Chocolat amandes grillées :

Crème de marron :

Sirop d'érable :

Confiture (myrtilles, fraise, framboise, abricots) :

Confiture de lait :

Citron- sucre :

Miel :

Miel citron ou noix :

Cannelle :

Caramel au beurre salé :

Topping chocolat caramel :

Banane, chocolat Ou nutella, chantilly :

Les Flambées aux choix :

Calvados, Grand Marnier, Rhum :

Marmelade d'orange au Grand Marnier :

Banane flambée :

Les Gourmandes :

Cora : Glace coco, Chocolat chaud coco râpé :

Adèle : Crème de Marron, Glace de vanille et ses croquants de praline :

Mélanie : Pommes liées au caramel aux noix et sa glace vanille :

Blondine : Pommes à la cassenade flambées aux Calva et sa glace vanille :

Zoé : Confiture d'orange et ses lamelles d'orange confites au chocolat chaud :

Suzanne : Confiture de framboise et ses framboises flambées :

Marina : Glace Nougat et ses fruits rouges avec coulis et granulés de Nougat :

Eléonore : Poires sauces chocolat chaud amandes grillées, glace vanille, chantilly :

Clervie : Caramel au beurre salé et sa glace caramel, amandes caramélisée chantilly :

Coupes Glacées

Parfums, glaces et sorbet aux choix

*Vanille, Chocolat, Caramel, Praliné, Pistache, Nougat, Coco, Fraise, Framboise
Citron, Pomme, Poire, Cassis*

1 Boule

2 Boules

3 Boules

Coupe 3 parfums avec chantilly :

Sorbet pomme arrosé de calvados :

Sorbet poire arrosé d'alcool de poire :

Sorbet citron arrosé de Vodka :

Coupes Glacées Gourmandes

Louise : Glace vanille, poire en fruit chocolat chaud, amandes grillées, chantilly :

Joséphine : Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud amandes chantilly :

Alice : Glace fraise, framboise, cassis coulis de fruit rouges, chantilly :

Nora : Glace nougat, praliné, pépites de nougat, coulis de fruits rouges chantilly :

Julie : Glace vanille, praliné, brownie, caramel, croquants de praline, chantilly :

~ La Cave ~

Cidres

La bolée 25 cl Val de Rance

Le Pichet 50 cl Val de Rance

La bouteille 75 cl brut ou doux

Cidre Val de Rance 75 cl brut ou doux

Cidre brut fermier 75 cl de Cornanaille

Vin

Côte de Bourg « château de Barbe »

Brouilly « Château des Tours »

Côte de Provence « Cave de Saint-Tropez »

Eaux Minérales

Plancoët

San Pellegrino

Boissons Fraîches

Breizh cola (33 cl)

Orangina (25 cl)

Limonade (25 cl)

Perrier (33 cl)

Jus de Fruit (25 cl) Pomme

Orange

Abricot

Ananas

Bières Bouteille

Stella Artois

Cervoise

Duchesse Anne

Bonnets rouges

Alcools, liqueurs (5 cl)

Lambig

Poire William

Mirabelle, Melon

Cognac

Calvados,

Get 27

Vodka

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné

Café Noisettes

Thé, Infusion

LA PETITE TROMENIE

CREPERIE SALADERIE

*VOUS ACCUEILLE DU
MARDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR*

TEL. 01 47 06 41 86

13, GRANDE RUE CHARLES DE GAULLE

94360 BRY SUR MARNE

www.creperie-94.com