

Crêperie du Manoir Breton

Menu



18 RUE D'ODESSA - PARIS, 75014
SERVICE CONTINU 7J/7

GALETTES DE SARRASIN

Toutes nos crêpes et galettes sont préparées à la commande.

Les Classiques

Au Beurre	3.00 €	Bacon	5.50 €	Fromage Bacon	7.50 €
À l'œuf	5.50 €	Jambon Fromage	7.50 €	Œuf Bacon	7.50 €
Fromage	5.50 €	Œuf Fromage	7.50 €	Bacon, Œuf, Fromage	8.50 €
Jambon	5.50 €	Jambon Œuf	7.50 €		

Les Spécialités du Manoir

COMPLÈTE : jambon, œuf, emmental	8.50 €
CAMPAGNARDE : lardons, emmental, œuf brouillé	8.50 €
PROVENÇALE : jambon, emmental, ratatouille	9.00 €
PHOCÉANNE : thon, emmental, tomates fraîches, olives	9.50 €
SEGUIN : chèvre chaud, miel, noix, salade	9.50 €
ROQUEFORT : Roquefort, pomme de terre à la crème, noix	9.50 €
TEXANE : viande hachée, emmental, œuf à cheval	9.50 €
FERMIÈRE : blanc de poulet, emmental, pommes de terre à la crème, basilic	9.50 €
QUIMPER : jambon, œuf, emmental, champignons frais, salade	10.50 €
PAYSANNE : poitrine fumée, emmental, œuf brouillé, ratatouille	10.50 €
GUÉMÉNÉ : véritable andouille de Guémené, œuf, emmental	10.50 €
3 FROMAGES : emmental, chèvre chaud, Roquefort	10.50 €
BERGÈRE : chèvre chaud, Roquefort, noix, salade	10.50 €
SAVOYARDE : Reblochon, pommes de terre à la crème, poitrine fumée	10.50 €
POPEYE : épinards à la crème, œufs, emmental, lardons	10.50 €
PÉRIGOURDINE : magret de canard, chèvre chaud, crème de pruneaux	12.50 €
GALETTE DU MANOIR : épinards à la crème, chèvre chaud fondu, lardons, tomates fraîches	10.50 €
NORDIQUE : saumon fumé, épinards à la crème, citron	12.50 €
LANDAISE : tranche de bloc de foie gras, salade, pomme caramélisée	12.50 €

Les Salades

PARISIENNE : salade de saison, jambon, emmental, carottes râpées, tomates, maïs	11.50 €	+ Salade verte	2.90 €
CHICKEN : salade de saison, émincé de poulet, emmental, carottes râpées, tomates, maïs	11.50 €	+ Salade Mixte	3.90 €
NORVÉGIENNE : salade de saison, saumon fumé, emmental, carottes râpées, tomates, maïs	12.50 €	salade de saison, tomates, noix	

CRÊPES AU FROMENT

Notre chocolat et notre chantilly sont faits maison.

Les Classiques

Beurre, Sucre	3.00 €	Beurre, Sucre, Cannelle, Glace Vanille	5.50 €
Beurre, Citron	4.50 €	Beurre salé, Caramel, Chantilly	5.50 €
Chocolat, Chantilly	5.50 €	Beurre, Sirop d'érable, Chantilly	5.50 €
Chocolat, Noix de coco	5.50 €	Crème de marron, Chantilly	5.50 €
Nutella	5.50 €	Chocolat, Banane, Chantilly	6.50 €
Confiture	4.50 €		

Lait, abricot, fraise, framboise, ou myrtille

Les Spécialités du Manoir

MIELLEUSE : miel, noix, citron	6.50 €
HELÈNE : chocolat, amandes grillées, poire, chantilly	7.20 €
PÉCHERESSE : chocolat, amandes grillées, pêche, chantilly	7.20 €
NORMANDE : compote de pommes, cannelle, amandes grillées, glace vanille	7.20 €

Les Crêpes Flambées

FLAMBÉE : au choix Calvados, Rhum, Grand Marnier, Cointreau	6.50 €
MIELLEUSE FLAMBÉE : miel, noix, citron, flambée Calvados	7.20 €
HELÈNE FLAMBÉE : chocolat, amandes grillées, poire, chantilly, Cointreau	8.60 €
PÉCHERESSE FLAMBÉE : chocolat, amandes grillées, pêche, chantilly, Cointreau	8.60 €
NORMANDE FLAMBÉE : compote de pommes, cannelle, amandes grillées, glace vanille, Calvados	8.60 €

Les Crêpes Glacées

TAHITI : chocolat, glace vanille, chantilly	7.20 €
ROSALIE : glace praliné, chocolat, amandes grillées	7.20 €
QUÉBÉCOISE : glace caramel, sirop d'érable, chantilly	7.20 €
SPLIT : banane, chocolat, glace vanille, amandes grillées, chantilly	8.60 €
WILLIAMS : chocolat, poire, glace vanille, amandes, chantilly	8.60 €
ARDÉCHOISE : crème de marron, glace vanille, amandes, chantilly	8.60 €

Les Glaces

Glaces : vanille, chocolat, fraise, praliné, caramel	Coupe 3 parfums au choix	6.00 €
Sorbets : pomme, poire, passion, cassis, citron	+ Supplément chantilly	0,50 €

Menu Express du Manoir

9.90 €

Une Galette au choix

- COMPLÈTE :

jambon, œuf, fromage

- CAMPAGNARDE :

lardons, emmental, œuf brouillé

- PROVENÇALE :

jambon, emmental, ratatouille

- TEXANE :

viande hachée, emmental, œuf à cheval

Une Crêpe au choix

- BEURRE-SUCRE

- CHOCOLAT

- CONFITURE AU CHOIX

Une Boisson au choix

- BOLÉE DE CIDRE

- 1/4 DE VIN

- JUS DE FRUIT

LE MIDI UNIQUEMENT, DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

BOISSONS

APÉRITIFS

Kir Breton (au cidre)	3.90 €
Kir Vin Blanc	3.90 €
Chouchen	4.50 €
Martini, Porto (5cl)	4.50 €
Ricard (4cl)	4.50 €
Whisky (4cl)	5.50 €

CIDRE DU MANOIR BRETON

Bouteille de cidre du Manoir	12.90 €
Bouteille de cidre doux	12.90 €
Bolée de cidre (20cl)	3.60 €

COCKTAILS

Le Manoir (sans alcool) : Cocktail de jus de fruits, grenadine	5.50 €
Le Manoir : Calva, Grand Marnier, cocktail de jus de fruits	6.50 €
Eiders : Rhum, Martini blanc, cocktail de jus de fruits	6.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2.50 €
Crème	3.80 €
Thé, tilleul, verveine	3.80 €
Chocolat chaud Maison	4.20 €
Chocolat viennois, café viennois	4.90 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits (25cl) (orange, pomme, abricot, ananas)	3.00 €
Coca-Cola/zero (33cl)	4.50 €
Ice Tea (25cl)	4.50 €
Bière 1664 (25cl)	4.50 €
Vittel, Badoit (50cl)	4.00 €

Vins	Bt (75cl)	Pichet (50cl)	Pichet (25cl)
Bordeaux AOC	22 €	9.90 €	5.90 €
Rosé Côtes de Provence	22 €	9.90 €	5.90 €
Muscadet (Sèvre & Maine)	21 €	9.90 €	5.90 €

Digestifs

Grand Marnier, Calvados, Cointreau, Poire, Get27, Cognac (5cl)	6.50 €
--	--------