



DÉCOUVREZ NOS PLATS ET DESSERTS DE SAISON À L'ARDOISE

BOISSONS

CIDRES	VERRE		PICHET	
	25cl	50cl	100cl	
Pichet brut <u>OU</u> doux	4,00€	7,50€	14,00€	
				BOUTEILLE
Cidre rosé		13,50€		
Cidre bouché bio		14,00€		
Cidre poiré		14,50€		
Cidre artisanal DAN ARMOR		15,50€		
Cidre fermier HENRIOT		15,50€		
Perle de cidre		19,00€		
Cidre Magnum		24,00€		
				VERRE
	12,5cl	50cl	75cl	
	7,00€	12,00€	19,00€	
	7,00€	12,00€	19,00€	
	7,00€	12,00€	19,00€	
	8,00€	24,00€	30,00€	

BOISSONS FRAÎCHES		BIÈRES	
		Blonde <u>OU</u> Blanche	33cl
		IPA	33cl
			6,00€
			7,00€
SODAS			
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina / Schweppes Agrumes / Oasis Tropical / Oasis Pomme-Cassis / Ice Tea Oasis Pêche / Limonade	33cl		4,00€
JUS DE FRUITS			
Pago (pomme, fraise, ACE)	20cl		3,50€
Orange, mangue, ananas	20cl		3,50€
Eaux			
Eau plate <u>OU</u> gazeuse PLANOÛT	50cl		4,00€
+ SIROPS (Menthe / Grenadine / Citron / Fraise)	+ 3cl		+ 0,50€

CONSULTEZ AUSSI NOTRE CARTE DES COCKTAILS

GALETTES

Tout supplément: +1,50€

CAP VERT Œuf miroir, jambon, emmental, salade	9,00€	CAYE CAULKER Andouille de Guémené, sauce moutarde maison, emmental, ciboulette, salade	14,00€
SALOMON Crottin de chèvre frais, miel, amandes, raisins secs, salade	9,00€	ÎLE D'ELBE Crottin de chèvre frais, miel, noix, pommes de terre, magrets de canards fumés, salade	14,00€
OUessant Emmental, œuf miroir, confit d'oignons, saucisse de Toulouse, salade	10,00€	ÎLE DE BATZ Emmental, fromage ail et fines herbes, pommes de terre, confit d'oignons, thon <u>OU</u> jambon <u>OU</u> poulet, œuf miroir, salade	14,00€
BALI Mozzarella, tomates fraîches, olives noires, marinade de basilic, jambon <u>OU</u> thon <u>OU</u> poulet, salade	10,00€	ÎLE BRÉHAT Emmental, steak haché, bacon, confit d'oignons, œuf miroir, salade	14,00€
AÇORES Raclette, crottin de chèvre frais, reblochon, dés de feta, salade	11,00€	JERSEY Galette de sarrasin <u>OU</u> crêpe de froment, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, aneth, citron, salade	14,00€
LOS ROQUES Emmental, tomates fraîches, chorizo, œuf miroir, salade	11,00€	COMORES Emmental, pommes de terre, steak haché, crème fraîche, œuf miroir, sauce au poivre <u>OU</u> sauce au Bleu <u>OU</u> sauce moutarde maison, salade	14,00€
JURA Sauté de poulet au curry, coriandre, salade	11,00€	PALAWAN Steak haché, poivrons marinés, oignons confits, emmental, œuf miroir, copeaux de parmesan frais, salade	14,00€
ÎLE SANTORIN Crottin de chèvre frais, dés de feta, marinade de basilic, courgettes grillées, olives noires, salade	12,00€	TORTUGA Crevettes, guacamole, poivrons marinés, mozzarella, salade	14,00€
ÎLE DE GORGONE Steak haché, emmental, tomates fraîches, œuf miroir, champignons, salade	12,00€	TASMANIE (VEGGIE) Crottin de chèvre frais, courgettes grillées, guacamole, tomates confites, sorbet tomate basilic, salade	14,00€
ÎLE DE ERÉ Pommes de terre, reblochon, lardons, confit d'oignons, crème fraîche, salade	13,00€	ÎLES VIERGES Cheddar, mayonnaise maison au paprika, steak haché, lard fumé, salade	14,00€
SUMATRA Carpaccio de bœuf, mozzarella, olives noires, copeaux de parmesan frais, basilic frais, citron, salade	13,00€	MADAGASCAR Mozzarella, poulet, sauce satay, confit d'oignons, salade	14,00€
CORSE Mozzarella, coppa, jambon Serrano, crottin de chèvre frais, tomates confites, ciboulette, salade	13,00€	KYUSHU Pousses de soja, crevettes, carottes, brocolis, cacahuètes, sauce aigre douce, mozzarella, salade	14,00€
ÎLE DE BELAIR Mozzarella, champignons, lardons, magrets de canards fumés, sauce au Bleu, salade	13,00€	BERMUDES 5 ingrédients au choix à la carte	15,00€
ÎLE D'OLÉRON Steak haché, pommes de terre, emmental, fromage ail et fines herbes, tomates fraîches, salade	13,00€	ASSIETTE DE SALADE VERTE SUPPLÉMENTAIRE	+ 2,50€
ÎLES COOK Pommes de terre, raclette, jambon Serrano, ciboulette, crème fraîche, salade	13,00€		



TOUTES NOS VIANDES (POULET ET STEAK HACHÉ) PEUVENT ÊTRE REMPLACÉES DANS TOUTES NOS RECETTES PAR LEUR ÉQUIVALENT VÉGÉTAL (PANÉE ET BURGER VÉGÉTAL)



CRÊPES

Tout supplément: +1,50€

LA DÉSIRADE Beurre demi-sel, sucre <u>OU</u> citron <u>OU</u> les 2, soyons dingues!	5,00€	ÎLES COCOS Glace noix de coco, coulis de chocolat noir maison, coco en poudre, chantilly maison	7,50€
MARIE GALANTE Confiture au choix (abricot/pêche, framboise/passion, fraise/groseille, myrtille/mûre et orange/yuzu)	6,00€	ANDAMAN Éclats de brownie, glace spéculoos, amandes grillées, caramel au beurre salé, chantilly maison	7,50€
LES SAINTES Miel <u>OU</u> sirop d'érable <u>OU</u> crème de marron, amandes grillées	6,00€	ÎLES MAYA BAY Pommes rôties, glace pomme verte, cannelle, caramel au beurre salé, chantilly maison	7,50€
HAWAÏ Coulis de chocolat noir maison <u>OU</u> Nutella <u>OU</u> caramel au beurre salé <u>OU</u> crème de marron	6,00€	FIDJI Glace vanille, pommes rôties, caramel au beurre salé, chantilly maison	7,50€
GUADELOUPE Confiture orange/yuzu, flambée au Grand Marnier	7,00€	TAHITI Nutella, amandes grillées, glace au caramel au beurre salé, chantilly maison	8,00€
ANTIGUA Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly maison	7,00€	MOORÉA Morceaux d'ananas, sorbet passion, caramel au beurre salé, poudre de coco, chantilly maison	8,00€
SAINT MARTIN Coulis de chocolat noir maison, glace au choix, chantilly maison	7,00€	LA CUBA Citron vert, cassonade, sorbet mojito, flambée au rhum	8,00€
ÎLE MAURICE Coulis de chocolat noir maison <u>OU</u> Nutella, banane, chantilly maison	7,00€	ÎLE DE FRANCE Pâte à tartiner LA FRENCHI (idf), framboises, éclats de pistache, glace fruits rouges	8,00€
MALDIVES Crème de marron, amandes grillées, glace vanille, chantilly maison	7,00€	ENFLAMMEZ VOS CRÊPES À VOTRE GOÛT! RHUM <u>OU</u> GRAND MARNIER	+ 2,50€
BORA BORA Banane, glace noix de coco, coulis de chocolat noir maison, coco en poudre, flambée au rhum	7,50€		

SALADES

SICILE Salade, tomates confites, copeaux de parmesan frais, jambon Serrano, vinaigrette balsamique	13,00€	EL RIZO Salade, poivrons marinés, tomates fraîches, copeaux de parmesan frais, poulet grillé <u>OU</u> thon, marinade de basilic	14,50€
PALMAS Salade, poulet grillé, tomates fraîches, œuf dur, confit d'oignons, vinaigrette balsamique	13,00€	POKEB'O Saumon fumé <u>OU</u> poulet, boulgour, avocat, tomates fraîches, confit d'oignons, coriandre, cacahuètes, sauce soja salée <u>OU</u> sucré	14,50€
GLÉNANS Salade, crottins de chèvre frais, panée gourmande <u>OU</u> saumon, citron vert, aneth, vinaigrette balsamique, tomates et concombre	14,50€	SARDAIGNE Salade, carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan frais, olives noires, marinade de basilic, citron, vinaigrette balsamique	14,50€
MYKONOS Salade, tomates fraîches, courgettes grillées, dés de feta, poivrons marinés, basilic frais, vinaigrette balsamique	14,50€		

DESSERTS

RIZ AU LAIT Cannelle <u>OU</u> caramel <u>OU</u> coulis de chocolat noir maison <u>OU</u> confiture au choix	6,00€	COUPE DE GLACES Vanille, chocolat, fruits rouges, fraise, citron vert, noix de coco, pomme verte, fruit de la passion, mangue, spéculoos, caramel beurre salé, café, mojito, chantilly maison	
FROMAGE BLANC 0% M. G. Avec au choix: sucre, confiture au choix, miel, caramel au beurre salé, crème de marron, coulis chocolat noir maison	6,00€	1 BOULE ~ 4,50€ 2 BOULES ~ 5,50€ 3 BOULES ~ 6,50€	
COUPE ARCHIPEL 3 boules de glace (mangue / noix de coco / fruit de la passion), chantilly et poudre de coco	7,00€	MARTINIQUE Banana Split	8,00€
		CAFÉ <u>OU</u> THÉ GOURMAND	7,00€

CRÊPAKIS

Encore plus gourmand avec une boule de glace au choix! +1,50€

CRÊPAKI POMME Roulé de crêpe au riz au lait, pommes rôties, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly maison	7,00€
CRÊPAKI BANANE Roulé de crêpe au riz au lait, banane, Nutella, poudre de coco, chantilly maison	7,00€
CRÊPAKI ANANAS Roulé de crêpe au riz au lait, ananas, caramel au beurre salé, poudre de coco, chantilly maison	7,00€

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS Malongo

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ	2,20€
NOISETTE	3,00€
THÉ Darjeeling / Earl grey / Jasmin / Thé vert menthe	3,00€
INFUSION Tilleul-menthe / Verveine / Fruits rouge Rooibos	3,00€
CHOCOLAT CHAUD / CHOCOLAT VIENNOIS / CAFÉ VIENNOIS	4,00€
DIGESTIFS Get 27 / Rhums arrangés	8,00€
CAFÉ <u>OU</u> THÉ GOURMAND	8,00€

MENU

Escales

19,90€

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

GALETTE OU SALADE

Au choix dans le code couleur

+ BOISSON

Cidre doux/brut 25cl
OU Verre de vin 12,5cl
OU Boissons fraîches (hors IPA)
OU Eau minérale 50cl

+ CRÊPE OU DESSERT

Au choix dans le code couleur

P'tit voyageur

Pour les moins de 10 ans

10€

GALETTE

Mini Cap Vert
OU Mini Bermudes (3 ingrédients au choix sur la carte)

+ BOISSON

Sodas OU Jus de fruits OU Sirops au choix

+ DESSERT

Hawaï OU La Désirade
OU 1 boule de glace au choix



Si vous souhaitez commander à emporter, scannez le QR code ci-contre.

ileocrepes.com
f /ileocrepes
@ileocrepes

Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Mangez 5 fruits et légumes par jour.

