

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 sans gluten**, et 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 acolyte 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	10,50€
Complète Chorizo - Comté & emmental, œuf, chorizo	10,50€
Complète Andouille - Comté & emmental, œuf, andouille de Guéméné	12€

• Les végétariennes

Fromage Tomate 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 & vinaigrette au choix 3€

• Les raclettes

Raclette Jambon - Fromage à raclette, jambon	9,50€
Raclette Chorizo - Fromage à raclette, chorizo	9,50€
Raclette Andouille - Fromage à raclette, andouille de Guéméné	11€

• Les spéciales

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



COMPOSEZ VOTRE GALETTE

1 La base : la galette beurre 4,50€

2 Les ingrédients

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

la prouesse technique d'assembler une composition salée sur une crêpe au froment est proposée au tarif de la galette avec un supplément de 3€

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€	Schmitty - Façon Welsh, concassé noisettes & abricots secs, oignon frais	13€
Pilou-galette - Façon Flamma, œuf	11,50€	Noémie - Compotée tomates & oignons, comté & emmental, œuf, jambon	13€
Thomas - Fondue de poireaux, fromage de chèvre, miel de sarrasin	12€	Pietoude - Comté & emmental, tomate oignon, fourme d'Ambert, œuf	13€
Cécile - Compotée tomates & oignons, comté & emmental, camembert	12€	Willy - Fondue de poireaux, cancoillotte, brési du Jura	14,50€
Emma - Jambon, œuf, fromage de chèvre	12,50€	Aurélien - Compotée tomates & oignons, comté & emmental, œuf, chorizo, piment, miel	15€
Anaëlle - Compotée tomates & oignons, jambon, fromage de chèvre	13€	Eve - Fondue de poireaux, chèvre, saumon fumé, citron	15€

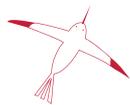
L'HYDRATATION BRETONNE (LES CIDRES QUOI)

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

3€ / 6€ / 12€ / 16€
3€ / 6€ / 12€ / 16€
2,50€ / 5€ / 10€ / 14€
3€ / 6€ / 12€ / 16€
6€





LA CARTE DU PLAISIR SUCRÉ



LES CRÊPES AU FROMENT

• Les classiques

Beurre, sucre	4,50€
Caramel au beurre salé	6€
Chocolat Valrhona (sauce maison)	6,50€
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	6€
Miel, moutarde, anis	6€
Chocolat, piment d'Espelette	7€
Chocolat blanc, coulis de framboise	9€
Frangipane (amande, pistache), chocolat	9€

LES GALETTES SUCRÉES & DE NOS AMIS HABITUÉS

A préciser en début de repas

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	7€
Nina - Chocolat noir et noix de coco râpée	7,50€
Marie-Lune - Caramel, amandes effilées, boule de glace vanille	8€
Marie-Hélène - Chocolat noir et chocolat blanc	8,50€
Ann-Sofie - Chocolat noir et coulis de framboise	8,50€

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

COMPOSEZ VOTRE DESSERT

1 La crêpe beurre 4€

2 Les ingrédients

Sucre	1€
Miel de sarrasin	1€
Jus de citron jaune ou vert	1€
Caramel au beurre salé	2€

La galette beurre 4,50€
A préciser en début de repas

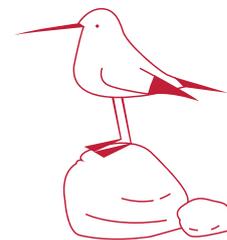
Chocolat	3€
Chocolat blanc	3€
Crème de châtaigne	3€
Lemon curd	3€

Banane	3€
Ecrasé de pommes à la vanille	3€
Frangipane (amande, pistache)	4€

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)
A commander en début de repas

7,50€

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, Menthe et copeaux de chocolat, Pistache, Rhum-raisin

Sorbets : Fraise sengana, Framboise, Citron jaune, Fruit de la passion, Noix de coco

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

+1€

LA FORMULE DÉJEUNER

non modifiable, valable pour une personne et
uniquement sur place

PRÉ WEEK-END BRETON

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



Galette + Boisson 11€
Galette + Crêpe + Boisson 14,50€

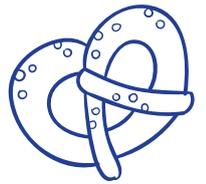
Galette Complète Jambon
ou Galette Complète Chorizo
ou Galette Légumes
ou Galette Fromage Tomate Oignon

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



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	4€
Chocolat chaud 40cl	5,50€

BIÈRES DU MOMENT

Bières artisanales bio locales.

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 - / 5€ / 9€ / 13€
Abricot, Ananas, Orange, Tomate, Cocktail exotique 4€
- Limonade Liness (Soultzmat) 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€ |
| Rooibos | 4€ |
| • Infusions, Les Jardins de Gaïa à Wittisheim | |
| Verveine | 4€ |
| Menthe Douce | 4€ |
| Tilleul | 4€ |

