

Entrées

et grignotages

Tuiles de sarrasin maison

Allergènes possibles   

Pesto frais maison	8,00 €
Crème de moutarde maison	8,00 €
Crèmeux de poivrons marinés maison	9,00 €
Crèmeux d'artichaut et truffe maison Marius à Saint-Chamas	14,00 €

Amuse-galette

Petites galettes de sarrasin pliées au beurre salé

Allergènes possibles  

Jambon cru	15,00 €
Chèvre fermier, Comté AOP · selon saison	16,00 €

Atelier salé

Galette sur mesure

Allergènes possibles   

Galette sur mesure 1 ingrédient	8,50 €
Ingrédient supplémentaire	+ 2,50 €

Ingrédients

- Œuf plein air bio
- Emmental
- Comté AOP
- Oignons confits au cidre
- Champignons de Paris
- Pommes de terre
- Jambon supérieur à la coupe
- Chorizo

J'aime la galette... de sarrasin !

On trouve des galettes plates dans le monde entier mais, en Bretagne, elles font figure d'institution locale. La désignation « galette », plutôt utilisée à l'est du vieux pays armoricain, qualifie les crêpes à la farine de sarrasin. Cette plante au goût typé, profond et légèrement torréfié est parfois appelée « blé noir », bien qu'il ne s'agisse pas d'une céréale.

La pâte, composée de farine de sarrasin et d'eau, est cuite sur une crêpière brûlante nommée « billig », avec un tour de main que nous connaissons bien chez Maison Rozell. Si la galette « complète » au jambon, fromage et œuf est la plus connue, les garnitures salées varient au gré des envies, des saisons, du terroir et, bien sûr, de la créativité du crêpier.

Galettes

Farine de sarrasin BIO du moulin Saint-Joseph à Grans, sans gluten.

Une pâte au goût franc et légèrement torréfié, travaillée maison dans le respect du geste breton. Nos galettes sont préparées à la commande, avec des produits de saison et des partenaires locaux choisis pour leur exigence et leur savoir-faire.

La Complète 12,90 €

Le grand classique, tout simplement — Emmental fondant, jambon supérieur tranché à la coupe et œuf plein air bio

L'Ibérique 13,50 €

Comté AOP affiné, chorizo au caractère légèrement relevé et œuf plein air bio

La Vегgie · servie froide 13,90 €

Wrap de sarrasin garni de légumes du chef, ricotta onctueuse à la ciboulette et au citron, pesto maison et salade verte

Complète du Chef 14,90 €

Une complète plus généreuse — Comté AOP affiné, jambon supérieur à la coupe, œuf plein air bio et champignons de Paris poêlés

La Gallinette · selon saison 15,90 €

Emmental fondant, chèvre fermier, miel de la Miellerie de Sulauze à Miramas, noix croquantes et salade verte

Oslo 17,90 €

Emmental fondant, saumon fumé tranché, ricotta onctueuse à la ciboulette et au citron, salade verte

La Massaman 17,90 €

Emmental et mozzarella, poulet mariné au curry puis snacké, ricotta onctueuse, pesto maison, ail frit et salade verte

La Foux d'Allos 18,90 €

Emmental, Reblochon AOP fondant, coppa, oignons confits au cidre maison et pommes de terre fondantes

Belle de Morteau 18,90 €

Emmental fondant, saucisse de Morteau, oignons confits au cidre maison, pommes de terre, champignons de Paris et crème de moutarde maison

Le Kiff de Léon 18,90 €

La galette signature de la maison — Emmental fondant, chorizo légèrement relevé, ricotta onctueuse, gambas snackées, crémeux de poivrons marinés maison, oignons frits, sauce saté et salade verte

Polo le Poulpe 24,90 €

Emmental fondant, chorizo légèrement relevé, tentacule de poulpe snacké à la plancha, pommes de terre fondantes, pesto maison et salade verte

+ Supplément salade verte, vinaigrette maison +3,50 €

Huile d'olive locale

Salade

Fraîches, généreuses et composées à la minute.
Nos salades sont pensées comme de véritables plats,
alliant produits de saison, textures et assaisonnements maison.

- Ma Cocotte**  

17,90 €

Poulet mariné au curry et snacké, salade verte, tomates cerises, coppa, copeaux de parmesan, chips de sarrasin maison, œufs durs et vinaigrette maison
- La Burrata** · selon saison  

17,90 €

Burrata fior di latte, tomates de notre maraîcher, salade verte, pesto maison, pignons de pin torréfiés et copeaux de parmesan
- La Saumonette**  

17,90 €

Saumon fumé tranché, salade verte, pommes de terre fondantes, tomates cerises, chips de sarrasin maison, ricotta onctueuse à la ciboulette et au citron et vinaigrette maison

Menu des Minots

15,00 €

Sirop à l'eau au choix

+

Galette 2 ingrédients

Voir ingrédients page 1

+

Crêpe 1 ingrédient

Voir ingrédients page 4

OU

Coupe de glace 1 boule

Voir parfums glaces & sorbets page 5

Atelier sucré

Crêpe sur mesure

Allergènes possibles 🌾 🥚 🥥 🥛 🍓

Crêpe sur mesure 1 ingrédient	6,00 €
Ingrédient supplémentaire	+ 1,50 €
+ boule de glace	+ 2,50 €

Voir « Composition sur-mesure » page 5

Ingrédients

- Amandes grillées
- Banane crue
- Confiture de fraises BIO
- Confiture d'abricots BIO
- Crème de marrons
maison Corsiglia à Aubagne
- Chantilly Maison
- Jus de citron
- Nappage chocolat au lait maison
- Nappage Nutella
- Nappage caramel beurre
salé maison
- Noisettes torréfiées
- Sucre

Crêpes & Galettes sucrées

Un moment de douceur pour terminer le repas ou s'offrir une pause gourmande. Nos crêpes sucrées sont réalisées à partir d'une pâte 100 % froment, travaillée maison, à la texture moelleuse et délicatement dorée, garnies de recettes simples et réconfortantes. La Breizh, galette sucrée au sarrasin, clin d'œil à la Bretagne, naturellement sans gluten, dévoile des notes délicatement toastées et un caractère authentique.

Banatella 🌾 🥚 🥥 🍓 **8,90 €**

Crêpe de froment, pâte à tartiner, banane fraîche et chantilly maison

Choco'Love 🌾 🥚 🥥 🍓 **8,90 €**

Crêpe de froment, chocolat au lait maison, amandes grillées et chantilly maison

Ardèche 🌾 🥚 🥥 🍓 **10,90 €**

Crêpe de froment, glace vanille de Madagascar, crème de marrons Corsiglia, chantilly maison

Gourmande 🌾 🥚 🥛 **10,90 €**

Crêpe de froment, glace vanille, caramel beurre salé maison, compotée de pommes fondantes, crumble de sarrasin et chantilly maison

Flambé 🌾 🥚 🥛 **11,50 €**

Crêpe de froment, sucre roux, alcool au choix: Rhum, Grand Marnier ou Calvados

La Breizh 🥚 🥥 🥛 **12,00 €**

Galette de sarrasin, miel de sarrasin et glace sarrasin

Coupes glacées

Les glaces artisanales maison Le Quillé.

Un savoir-faire familial, des recettes élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées et une recherche constante de justesse et d'équilibre des saveurs.

Profiterole de Léon 🍪🍌🍦🍫	9,90 €
Choux craquelin garni de glace noisette IGP du Piémont, noisettes torréfiées, chantilly maison, nappage au choix: pâte à tartiner, chocolat au lait maison ou caramel beurre salé maison	
Green-Kiss · selon saison 🍌	10,90 €
Sorbet basilic frais, sorbet fraise, coulis de framboises, framboises fraîches et chantilly maison	
Passion des Îles 🍌🍌🍦	10,90 €
Glace noix de coco, sorbet citron vert, sorbet fruit de la passion, coulis de mangues, dés de noix de coco sucrée et chantilly maison	
Choco'nuts 🍌🍌🍦	11,50 €
Glace chocolat noir 70 % Vietnam, glace noisette du Piémont, sauce chocolat au lait maison, noisettes torréfiées et chantilly maison	
Casse-Noisette 🍪🍌🍦🍫	11,50 €
Glace noisette du Piémont, glace vanille de Madagascar, crumble de sarrasin, caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées et chantilly maison	

Composition sur-mesure

Allergènes possibles 🍪🍌🍌🍌🍦

Coupe de glace — 2 boules au choix avec chantilly maison	8,50 €
Parfums glaces : vanille de Madagascar, chocolat noir 70 % Vietnam, noisette du Piémont, noix de coco, expresso, sarrasin	
Parfums sorbets : fraise, basilic, fruit de la passion, citron vert	

Mocktails & Cocktails

Allergènes possibles   

Mocktails

Keysha Says No !	9,00 €
Pamplemousse rose, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau	
Virgin Mule	9,00 €
Miel d'acacia, citron vert, gingembre, fleur d'oranger, eau gazeuse	
Calico Jack	9,00 €
Ananas, grenade, orange, citron vert, baies de passion d'Éthiopie, amande	
Virgin Mojito	9,00 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	
Virgin Pina Colada	9,00 €
Ananas, noix de coco	
Passion Fruit	9,00 €
Fruit de la passion, vanille	

Cocktails

Mojito	12,00 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	
Spritz	12,00 €
Apéritif ou St-Germain, Prosecco, eau gazeuse	
Marylin Kiss	12,00 €
Vodka, pamplemousse rose, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau	
Pina Colada	12,00 €
Rhum, ananas, coco	
Dr. Pineapple	12,00 €
Rhum, ananas, grenade, orange, citron vert, baies de passion d'Éthiopie, amande	
Moscow Mule	12,00 €
Vodka, miel d'acacia, citron vert, gingembre, fleur d'oranger, eau gazeuse	
Porn Star Martini	12,00 €
Vodka, fruit de la passion, vanille, shot de Prosecco	

Boissons & Apéritifs

Allergènes possibles   

Softs & Eaux

Sirop à l'eau	2,50 €
Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, cassis	
Orangina, Fuze Tea · 25cl	3,50 €
Coca-Cola / Zéro, Perrier, Limonade artisanale · 33cl	3,90 €
Eau minérale / Eau pétillante · 1L	4,00 € / 6,00 €
Jus de pomme artisanal · 25cl	5,50 €
Citronnade / Thé glacé maison · 33cl	6,00 €
Selon saison	

Apéritifs

Ricard · 2cl	3,20 €
Martini bianco ou rosso · 5cl	5,00 €
Kir · 12cl	6,50 €
Cassis, pêche	
Gourmandi'nages (vin sucré) · 12cl / 75cl	6,50 € / 33,00 €
Whisky Jack Daniel · 4cl	8,50 €
Gin tonic, Bombay Original · 4cl	9,00 €
Gin tonic, Hendrick's · 4cl	11,00 €
Whisky Aberlour 10 ans · 4cl	12,00 €

Cidres artisanaux

Maison Sorre · Verre 25cl / 75cl	5,90 € / 16,90 €
Brut ou doux — <i>Plerguer</i>	
Maison Coat-Albret · 75cl	18,50 €
Brut ou doux — <i>Bédée</i>	

Bière artisanale en pression

La Petite Aixoise — Pils · 25cl / 50cl	4,90 € / 8,50 €
La Petite Aixoise — Monaco · 25cl / 50cl	4,90 € / 8,50 €
La Petite Aixoise — IPA · 25cl / 50cl	5,50 € / 9,00 €

Carte des vins

Allergènes possibles   

Vins blancs

- La Grand' Bastide** · Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

5,50 € / 24,00 €
- Domaine Saint Jean Le Vieux** · AOP Coteaux Varois en Provence
Rolle et Sémillon — Notes d'agrumes
- Galinette** · Bouteille 75cl

28,00 €
- Domaine de Sulauze** · AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Grenache blanc, Ugni blanc, Clairette, Vermentino — Notes d'agrumes et fleurs blanches
- Petit Salé** · Bouteille 75cl

33,00 €
- Château de Roquefort** · IGP Bouches du Rhône BIO
Clairette (localement appelé «le Salé»), l'Ugni Blanc, Vermentino — Floral et minéral avec des notes de pêche blanche et citron

Vins rosés

- La Grand' Bastide** · Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

5,50 € / 24,00 €
- Domaine Saint Jean Le Vieux** · AOP Coteaux Varois en Provence
Grenache, Cinsault, Rolle — Notes de grenade, pêche et poire
- Pomponette** · Bouteille 75cl

27,00 €
- Domaine de Sulauze** · AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Grenache noir, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Vermentino — Frais et minéral, notes de petits fruits rouge et d'agrumes
- Corail** · Bouteille 75cl

32,00 €
- Château de Roquefort** · AOP Côtes de Provence
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Clairette — Frais et fruité

Vins rouges

- Fausta** · 12,5cl / Bouteille 75cl

7,50 € / 28,00 €
- Domaine Saint Jean Le Vieux** · AOP Coteaux Varois en Provence
Syrah, Cabernet Sauvignon — Notes de framboise et mûre
- Les Mûres** · Bouteille 75cl

36,00 €
- Château de Roquefort** · AOP Côtes de Provence
Grenache, Syrah, Carignan — Notes de fruits rouges, senteurs de garrigue
- Saint-Joseph** · Bouteille 75cl

44,00 €
- Domaine Les Pierres Sèches** · AOP Saint-Joseph
Syrah — Notes de mûre, cassis, réglisse et poivre

Cafétéria

Allergènes possibles   

Cafés

Café	1,90 €
Crème	2,30 €
Capuccino Maison Rozell	4,90 €
Expresso avec chantilly	

Les Thés Dammann Frères

Passion de fleurs	4,50 €
Thé blanc, fruit de la passion, abricot, pétales de rose	
Tisane des merveilles	4,50 €
Tisane associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose	
Bali	4,50 €
Thé vert, litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose, jasmin	
Thé vert à la menthe	4,50 €
Thé vert, feuilles de menthe douce, feuilles de menthe poivrée	
Pomme d'amour	4,50 €
Thé noir aux délicieux arômes de pomme caramélisée cuite au four, rehausse d'une pointe de marasquin	

Digestifs

Calvados · 4cl	4,50 €
Limoncello · 4cl	4,50 €
Poire Williams · 4cl	6,00 €
Get 27 · 4cl	7,00 €
Rhum Don Papa · 4cl	9,00 €
Cognac Hennessy VS · 4cl	10,00 €

Tableau des allergènes

 Gluten ·  Crustacés ·  Œufs ·  Poissons ·  Arachides ·  Soja ·  Lait ·  Fruits à coque
 Céleri ·  Moutarde ·  Sésame ·  Sulfites ·  Lupin ·  Mollusques ·  Maïs ·  Champignon

Debrit mat !^{*}