



# TI SAOZON

CRÊPERIE DEPUIS 1989 – ROSCOFF

## LES CRÊPES DE FROMENT

CLASSIQUES

Beurre <i>ou</i> beurre - sucre cassonade	4
Confiture (fraise, orange, myrtille)	4.5
Miel de Plouescat <i>ou</i> sirop d'érable	6.2
Miel de Plouescat et citron	6.5
Duo de chocolats : noir, blanc	7.7
Chocolat noir	7.7
Chocolat amandes caramélisées	8.2
Caramel au beurre salé	7.7
Pommes caramélisées au beurre salé	9
Jus de citron, sucre cassonade	7
Banane chocolat <i>ou</i> banane caramel au beurre salé	8.7
Poire chocolat : chocolat, poire, chantilly	9.2
Flambée Grand Marnier <i>ou</i> Rhum <i>ou</i> Cognac <i>ou</i> Lambig de Roscoff	9.2

SPÉCIALITÉS MAISON

<b>TI SAOZON</b>	12
Chocolat, oranges confites maison, flambée Grand-Marnier	
<b>CRÊPE SUZETTE</b>	9.7
Beurre de jus d'orange, flambée Grand Marnier	
<b>AMANDINE</b>	9.7
Purée d'amandes grillées bio, amandes caramélisées, chantilly	
<b>LA GOURMANDE</b>	9.9
Pommes caramélisées au beurre salé, crème de citron façon « lemon curd »	
<b>L'ESTIVALE</b>	8.2
Crème de citron façon « lemon curd »	
<b>SITRONS GWEN</b>	11.5
Confiture de citron vert maison, flambée à la Blanche de Pommes	
<b>SOLÈNE</b>	11.2
Aumônière de pommes, glace vanille, chantilly, Kremmig	
<b>LA DALIDA</b>	8.7
Caramel, bonbons et chocolat	
<b>Découvrez nos suggestions sur l'ardoise</b>	

### INGRÉDIENTS « DE REMUNTADA »

Chantilly, chocolat, caramel, citron, miel, pommes, amandes, noix, boule de glace

1 ingrédient	3.0
2 ingrédients	4.0
3 ingrédients	5.0
Flambage	3.0

**GLACES :** chocolat, fraise, vanille, café, pomme, citron vert, caramel au beurre salé

1 parfum	3.0
2 parfums	5.0
3 parfums	6.5

Veuillez nous indiquer si vous avez des allergies alimentaires lors de la prise de commande.  
Nous pouvons vous proposer la carte des crêpes sucrées sur des crêpes de blé noir. Prix TTC en euros, service compris.