



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

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

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.