



# TI SAOZON

CRÊPERIE DEPUIS 1989 – ROSCOFF

## LES CRÊPES DE FROMENT

CLASSIQUES

Beurre <i>ou</i> beurre, sucre cassonade	4.1
Beurre sucre chantilly maison	6.3
Confiture (fraise, orange, myrtille)	4.7
Miel de Sarrasin	6.7
Duo de chocolats : noir, blanc	7.9
Chocolat noir <i>ou</i> chocolat blanc	7.9
Chocolat amandes caramélisées	8.4
Chocolat caramel au beurre salé	7.9
Pommes caramélisées au beurre salé	9.4
Jus de citron cassonade	7.4
Banane chocolat <i>ou</i> caramel au beurre salé	8.9
Flambée Grand Marnier <i>ou</i> Rhum <i>ou</i> Cognac <i>ou</i> Lambig	9.4

SPÉCIALITÉS MAISON

<b>TI SAOZON</b>	12.2
Chocolat, oranges BIO confites maison, flambée Grand-Marnier	
<b>CRÊPE SUZETTE</b>	10.2
Beurre de jus d'orange BIO, flambée Grand Marnier	
<b>AMANDINE</b>	9.9
Purée d'amandes grillées BIO, amandes caramélisées, chantilly	
<b>LA GOURMANDE</b>	10.1
Pommes BIO caramélisées au beurre salé, crème de citron façon « lemon curd »	
<b>L'ESTIVALE</b>	8.6
Crème de citron façon « lemon curd »	
<b>SITRONS GWEN</b>	11.7
Confiture de citron vert maison, flambée à la Gwen (Blanche de Pommes)	
<b>SOLÈNE</b>	11.2
Aumônière de pommes caramélisées, glace vanille, chantilly avec <i>KREMMIG</i> +2 €	
<b>LA DALIDA</b>	8.9
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	3.2
2 ingrédients	4.2
3 ingrédients	5.2
Flambage	4.0

**GLACES :** chocolat, vanille, caramel au beurre salé, café

**SORBETS :** fraise, citron, pomme verte

1 boule	3.1
2 boules	5.2
3 boules	6.7

Veillez 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.