



www.lapetitesaline.fr

Crêperie

« La Petite Saline »

Restaurant bio



Nos crêpes et galettes sont élaborées à partir de farines de blé noir, de froment et d'épeautre produits par la Ferme des Landes du Luquet à Vay, Loire-Atlantique.

Voici les produits de notre carte qui ne sont pas bio :

le Breizh cola, le whisky breton IGP, la Diablotine, le Cointreau, la Fine Bretagne AOC, le rhum vieux de Guadeloupe IGP, le calvados AOC.

Ceux qui sont naturels ou sauvages :

Les sardines fumées, le sel, la salicorne (fraîche en saison, marinée le reste de l'année).



Et voici les ingrédients ou produits que nous utilisons et que nous servons :

Les œufs, le lait entier (local partiel), l'emmental râpé (lait d'origine France), le jambon sans nitrite, le beurre breton au sel de Guérande, les champignons, la crème fraîche, le camembert, le fromage de chèvre, le roquefort AOP, le saumon fumé, la saucisse, la langouille, l'andouille, le saindoux, les pommes de terre, les tomates, les poireaux, les épinards et les autres légumes, l'ail, les oignons, le poivre, les herbes aromatiques, l'huile de colza, le ketchup de cassis, la salade et sa sauce, les confitures, le sucre, la crème fleurette, les amandes effilées, les noisettes caramélisées, le chocolat, la crème de marron, les oranges, le (pur jus de) citron, le miel, la noix de coco, les bananes, les pommes, les poires, les glaces, les vins AOP, le cidre, la limonade, les sirops, les purs jus de pomme, d'orange et d'ananas, les bières, le café, l'Orgé, les graines de tournesol toastées, le thé, le porto, le chouchen, l'apéritif anisé, les crèmes de framboise et de cassis de Bourgogne IGP, la confiture de framboise et les framboises à l'eau de vie.

Les ingrédients ou produits soulignés sont de fabrication locale ou issus de l'agriculture locale.



Nous cuisinons tous nos plats à la crêperie à base de produits bruts, frais et de saison.

Nos desserts sont faits sur place également, sans utilisation d'appareil.

- ☞ **Nous n'utilisons aucun ustensile à revêtement anti-adhérent ; nous cuisinons exclusivement dans des ustensiles en inox.**
- ☞ **En dehors des distributeurs de sauce, nous n'employons aucun récipient en matière plastique pour chauffer ou stocker les produits ayant été cuisinés au beurre ou à l'huile ou simplement la charcuterie que nous avons cuite ; nous utilisons pour cela de l'inox, du verre ou de la terre cuite.**
- ☞ **Nos produits ne contiennent pas d'huile de palme, hydrogénée ou non, même bio.**

Bon appétit !



: produit bio certifié par FR-BIO-10

Nos producteurs et fournisseurs

Ferme des Landes du Luquet, Vay (44) : agriculteur, produit le cidre^{AB}, le jus de pomme^{AB} et les farines (blé noir^{AB}, froment^{AB} et épeautre^{AB}), en direct.

Maison Lefebvre, charcuterie artisanale à Quévert (22) : fabrique toute la charcuterie^{AB}, en direct.

GAEC de la Grée, Herbignac (44) : agriculteur, produit tous les légumes^{AB} et les pommes^{AB}, en direct.

Jardins de Brière, Missillac (44) : agriculteur, produit les pommes^{AB}, en direct.

Ferme de Beaulieu, Plessé (44) : agriculteur, produit le fromage de chèvre^{AB}, en direct.

Les Cœufs du Bois de Boule, La Turballe (44) : éleveur, produit (enfin, les poules !) les œufs^{AB}, en direct.

Le Saumon de Piriac, Piriac-sur-Mer (44) : fumage artisanal, sardines et saumon^{AB} fumés, en direct.

Ferme de la Grande Fontaine, La Bouëxière (35) : agriculteur givré, produit les glaces^{AB}, en direct.

François Durand, Saillé (44) : paludier, récolte le sel et la salicorne sauvage, en direct.

Ferme de la Vinaudais, Corsept (44) : agriculteur, produit les confitures^{AB} (sauf framboise), en direct.

Ferme Fruirouge, Nuits-Saint-Georges (21) : agriculteur, produit les sirops^{AB} de fruits rouges, les framboises à l'eau de vie^{AB}, les crèmes^{AB} de cassis et framboise, la confiture de framboise^{AB} et le ketchup de cassis^{AB}, en direct.

B. & B. Landron, Ligné (44) et S. Orioux, Vallet (44), viticulteurs^{AB}, via le Garage à Vins au Pouliguen.

Rucher des Marais, Montoir-de-Bretagne (44) : apiculteur, produit (enfin, les abeilles !) le miel^{AB}, en direct.

Ferme de Kerlan, Herbignac (44) : agriculteur, produit l'huile de colza^{AB}, en direct

Yoann Gouery, Yffiniac (22) : artisan-torréfacteur, fabrique Orgé^{AB} et graines de tournesol^{AB}, en direct.

Brasserie Bouyer, Saint-Nazaire : artisan brasseur, ne brasse pas d'air avec ses ailes mais de la bière^{AB}, en direct.

Birgand Boissons, Saint-Nazaire : fabrique la Diablotine, en direct.

La Cholatterie, Saint-Nazaire : chocolatier, fabrique les palets au chocolat^{AB} et grain de café^{AB}, en direct.

Comtes de Provence, Peyruis (04) : fabrique la crème de marrons^{AB}, en direct.

Biocoop, Pornichet : l'emmental français^{AB} (25), le beurre breton^{AB} (29 & 35), le roquefort^{AB} (12), le camembert^{AB} (53), la crème fraîche^{AB} et fleurette^{AB}(29), le sucre de canne^{AB}, les champignons^{AB} (56), quelques légumes^{AB} (44 plupart du temps), les agrumes^{AB}, les bananes^{AB}, le chocolat^{AB}, les amandes^{AB}, l'apéritif anisé^{AB}, etc^{AB}.

Intermarché, Pornichet : le lait entier frais^{AB} (42) et UHT^{AB} (44), le beurre^{AB} breton (29), le roquefort^{AB} (12), le camembert^{AB} (53), la crème fraîche^{AB}, la limonade (49)^{AB}, le café^{AB} (56) etc*.

Métro, Saint-Nazaire : alcools (dont ^{AB}, 22 & 29), eaux (22), non alimentaire et entretien.

Enercoop : électricité garantie 100% d'origine renouvelable.

La main à sel, Léniphen (Guérande) : C'est un petit potier qui... fabrique bols à cidre, à salade, mugs et mains à sel.

Certains produits frais, issus de producteurs bio et/ou locaux, sont soumis à saisonnalité : le fromage de chèvre, les tomates, les pommes, les poireaux, les épinards, les champignons, les oignons, les sardines... Refusant tout compromis sur la qualité et l'origine de nos produits, nous ne les substituons pas par des produits issus de l'agriculture conventionnelle ou même bio mais venus d'« ailleurs. »

ALLERGIE ET INTOLERANCE

N'hésitez pas à nous interroger, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

UN (COU)VERRE, ÇA VA. DEUX (COU)VERRES, BONJOUR LES DÉGÂTS

Pour limiter notre impact sur l'environnement, nous évitons de changer les couverts entre les plats et ne donnons pour boire qu'un verre ou un bol. Nous aspirons ainsi à limiter l'utilisation d'électricité, d'eau et de liquide vaisselle — machine et plonge — polluant. Nous vous remercions par avance de votre compréhension et de votre participation.

SERVICE

Compte tenu de la faible capacité de la salle, les tables accueillant deux hôtes sont mises à votre disposition durant 1h30 et durant 1h45 pour les plus grandes tables. Nous vous remercions, notamment en période de week-end, de jour férié ou de congés scolaires, de nous permettre d'accueillir de nouveaux clients.

Nous appliquons un forfait de 5 € par place occupée sans commande de plat principal.

Nous servons les desserts seulement après un plat principal.

MOYENS DE PAIEMENT

Nous acceptons les cartes bancaires (Visa, Mastercard et CB), les espèces, les chèques vacances dans la limite de 50% de la note et les titres restaurant conformément à la réglementation.

Certificat Restaurant BIO catégorie +95% n° CER-OPT118458-C189908 délivré par FR-BIO-10 (Bureau Veritas Certification) valide jusqu'au 30 septembre 2021.

A noter : seuls les établissements certifiés BIO en catégorie +95% sont autorisés à utiliser la mention «Restaurant BIO».






Nos boissons

Les apéritifs, à apprécier avec modération







La **crème bio de cassis noir de Bourgogne IGP** et la **crème bio de framboise de Bourgogne** sont produites par la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or), producteurs et transformateurs de petits fruits rouges.

Le **cidre fermier bio** est produit par la Ferme des Landes du Luquet, à Vay (44)



Le **muscadet bio** est produit par Stéphane Orioux à Vallet (44).

 Kir breton 10 cl à la crème de cassis IGP ou de framboise	4,50 €
 Kir 10 cl à la crème de cassis IGP ou de framboise	4,50 €
Kir breton 10 cl à la crème de pêche Giffard	4,00 €
Kir 10 cl à la crème de pêche Giffard	4,00 €
 Kir celte 10 cl au chouchen artisanal	5,00 €
 Chouchen artisanal 10 cl	5,50 €
Diablotine 10 cl (rhum, vin blanc et sirop de fruit, fabriquée à Saint-Nazaire) ...	4,50 €
Ricard 2 cl	4,00 €
Whisky breton IGP 4 cl Armorik <i>single malt</i> ou EDDU (blé noir)	6,50 €
Whisky breton IGP 4 cl EDDU (blé noir) «Brocéliande» double maturation ...	7,50 €
 Porto 4 cl	5,00 €

Les boissons non alcoolisées

 Pur jus de pomme 25 cl de la Ferme des Landes du Luquet	3,50 €
 Pur jus de pomme 1 l de la Ferme des Landes du Luquet.....	• 11,50 €
 Pur jus d'orange 25 cl	• 3,50 €
 Pur jus d'ananas 20 cl	• 3,50 €
 Pur jus de tomate maison 25 cl (selon saison - quantité limitée)	3,50 €
Breizh Cola 33 cl	• 3,50 €
 Limonade 25 cl	3,00 €

Les **sirops bio de fraise et de framboise** sont produits par la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or, producteur/transformateur de fruits rouges.

 Diabolo (Fraise, Framboise, Citron ou Menthe) 25 cl	4,00 €
 Sirop à l'eau (Fraise, Framboise, Citron ou Menthe) 25 cl	3,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €
Plancoët plate 50 cl	3,50 €
Plancoët gazeuse 50 cl	3,50 €



: produit bio certifié par FR-BIO-10

Restaurant bio
02 40 61 49 48



Le cidre, à apprécier avec modération

Notre cidre fermier bio est produit par la Ferme des Landes du Luquet, à Vay (44). Sa fermentation est naturelle ; il ne contient pas de sulfites ajoutés.

- La bouteille de 75 cl (Brut de Brut et Brut 5,5% vol.- Demi-sec 3% vol.) • 12,50 €**
- La bolée de 20 cl (Brut ou Demi-sec) 4,00 €**



Les bières bretonnes, à apprécier avec modération

Lueur, Brasserie Bouyer (44), bière ambrée 6% vol. 33 cl • 5,50 €
La lueur, façon *Brown ale* et produite à Saint-Nazaire, est majoritairement fabriquée avec des malts d'orge et des flocons d'avoine bretons et des houblons de Loire-Atlantique.

Baignoire Sabot, Brasserie Bouyer (44), blonde triple 7,5% vol. 33 cl ... • 5,50 €
La Baignoire Sabot, produite à Saint-Nazaire, est fabriquée avec des malts d'orge, de blé et des flocons d'avoine bretons et des houblons de Loire-Atlantique.



Les vins, à apprécier avec modération

Les vins bio que nous vous proposons sont cultivés, récoltés, vinifiés et mis en bouteille en Loire-Atlantique (44). Le vin rouge et le vin rosé viennent de chez Bernard et Benoît Landron à Ligné. Le vin blanc vient de chez Stéphane Orioux à Vallet.

Rouge 12,5% vol. et Rosé 11,5% vol.: « esprit détente », Gamay, AOP Coteaux d'Ancenis Blanc 12% vol.: « Muscadet Sèvre et Maine », AOP Muscadet Sèvre et Maine

- La bouteille de 75 cl • 18,50 €**
- Le pichet de 50 cl 13,00 €**
- Le pichet de 25 cl 7,50 €**
- Le verre de 10 cl 4,00 €**

Les digestifs, à apprécier avec modération

- Fine Bretagne AOC (Lambig) (40% vol.) 4 cl 5,50 €**
- Calvados AOC (40% vol.) 4 cl 5,50 €**
- Rhum vieux de Guadeloupe IGP (40% vol.) 4 cl 5,50 €**



Framboises à l'eau de vie (17% vol.) 4 cl 6,50 €

Produit par la Ferme Fruirouge, producteur/transformateur de petits fruits rouges à Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or.



Les boissons chaudes, accompagnées d'un palet breton chocolat

et grain de café fabriqué par *La Chocolaterie* à Saint-Nazaire.

- Café ou déca 2,50 €**
- «Café» d'Orgé (orge bretonne germée, séchée (malt) puis torréfiée - sans caféine) ... 3,00 €**
- Café crème 2,90 €**
- Café double 4,50 €**
- Chocolat chaud maison 4,50 €**
- Thé ou infusion 4,00 €**



: produit bio certifié par FR-BIO-10

Nos galettes de blé noir



La Place du Marché

- Légumes du marché* (voir site ou ardoise sur le comptoir), infusion de plantes aromatiques à l'huile de colza et graines de tournesol toastées (végétarienne) 15,00 €
La même avec, en plus, du fromage de chèvre frais (végétarienne) 17,50 €
La Place du Marché de base avec, en plus, de la langouille 19,50 €
La Place du Marché avec de la langouille et du fromage de chèvre frais .. 22,50 €



La Cabri

- Emmental, légume de saison ou tomate*, chèvre frais et langouille • 15,50 €
ou sans langouille mais davantage de chèvre (végétarienne) • 14,50 €



La Fermière

- Emmental, légume du jour*, camembert et langouille • 15,50 €
ou sans langouille mais davantage de camembert (végétarienne) • 14,50 €



La Gulf Stream

- Saumon de Piriac fumé et légume du jour* • 15,00 €

La Piriacaise

- Beurre^{AB} breton au sel de Guérande, filets de sardines de Piriac fumées, pomme de terre^{AB} vapeur, salicorne sauvage 15,00 €



La Bigoudène

- Andouille de Guéméné et pommes poêlées • 13,50 €



La Fromagère (végétarienne)

- Emmental, camembert et chèvre frais • 12,00 €
La même avec du miel du Rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne ... • 13,00 €
Emmental, camembert et roquefort AOP • 13,00 €
Emmental, camembert, chèvre frais et roquefort AOP • 15,50 €
Ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges +2,50 €
La Fromagère de base avec le légume du jour* • 15,00 €



La Grande Brière

- Emmental, légume du jour* et langouille • 13,50 €
Emmental, légume du jour* et andouille de Guémémé • 14,00 €
Emmental, légume du jour* et saucisse • 14,00 €
Ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges +2,50 €

La Petite Saline

- Emmental^{AB}, légume de saison ou tomate^{AB*}, langouille^{AB} et salicorne sauvage ... 15,50 €



La Touche à tout (végétarienne), pour goûter à (presque) tout :

- Un peu d'emmental, de légume de saison ou de tomate*, de pommes de terre, de champignons, de légume du jour, d'oignons et de salicorne sauvage ... 15,50 €



















La Reine Mary (végétarienne... ou pas), pour explorer des saveurs différentes :

- Emmental, roquefort AOP, oignons, graines de tournesol toastées, ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges en Côte-d'Or 19,50 €
Avec de la langouille en plus 22,50 €

^{AB} ou  : produit bio certifié par FR-BIO-10 — * : selon marché/saison, voir site







Nos galettes de blé noir

 Beurre breton au sel de Guérande	• 6,50 €
 Œuf ou emmental	• 6,50 €
 Œuf et emmental	• 8,00 €
 Jambon blanc (sans nitrite) et beurre breton au sel de Guérande	• 7,50 €
 Jambon blanc (sans nitrite) et œuf ou emmental	• 8,50 €
 Saucisse	• 8,50 €
 Saucisse et emmental ou pommes de terre sautées	• 10,50 €
 Campagnarde (saucisse, emmental et pommes de terres sautées) ..	• 12,50 €
 Jambon blanc (sans nitrite), œuf et champignons	• 10,50 €
 Complète (jambon blanc (sans nitrite), œuf et emmental)	• 10,50 €
 Complète «L» (langouille, œuf et emmental)	• 12,50 €
 Ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges	+2,50 €
 Complète «A» (andouille de Guéméné, œuf et emmental)	• 13,00 €
 Complète «S» (saumon de Piriac fumé, œuf et emmental)	• 15,00 €
 Royale (complète + pommes de terre ou champignons ou oignons) ...	• +2,00 €
 Grande marée (jambon, emmental, oignons, champignons, pommes de terre) ..	• 14,50 €

La Lambarde

Emmental^{AB}, oignons^{AB}, champignons^{AB}, langouille^{AB} flambée whisky breton IGP... 17,00 €

Vous pouvez ajouter les ingrédients suivants aux galettes de cette page (sauf Lambarde) :

 Champignons ou œuf ou oignons ou pommes de terre sautées	2,00 €
Sur celles composées d'au moins 3 ingrédients, vous pouvez également ajouter :	
 Légume du jour* ou chèvre ou camembert	3,00 €
 Saumon de Piriac fumé	7,00 €
 Roquefort AOP	3,50 €
 Andouille de Guéméné	5,00 €
 Langouille	4,50 €






 Bol de salade verte : 3,00 €

 Crème fraîche : 1,50 €

 Ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges : 2,50 €
se marie bien avec le jambon, la saucisse, la langouille, l'andouille et le Roquefort.













^{AB} ou  : produit bio certifié par FR-BIO-10 — * : selon marché/saison, voir site

Nos crêpes de froment et épeautre

 Nature	• 4,00 €
 Beurre breton au sel de Guérande ou sucre de canne	• 4,50 €
 Beurre breton au sel de Guérande et sucre de canne	• 5,00 €
 Gelée de pomme maison	• 6,00 €
 Confiture de la Ferme de la Vinaudais à Saint-Père-en-Retz : ...	• 6,00 €

Fraise, Abricot, Prune, Orange douce, Citron ou Rhubarbe

Du fait d'une production contenue, veuillez nous excuser d'avance si un parfum venait à manquer.

 Confiture de fraise et boule de glace fraise de la ferme	9,50 €
 Confiture de citron et boule de glace citron de la ferme	9,50 €
 Jus de citron, beurre breton au sel de Guérande et sucre de canne ..	6,50 €
 Jus de citron et miel du Rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne...	7,00 €
 Chocolat maison	• 6,50 €
 Chocolat maison et noix de coco râpée	• 7,00 €
 Chocolat maison, noix de coco et boule de glace coco de la ferme ..	11,00 €
 Banane nappée de chocolat maison	• 8,50 €
 Pommes poêlées	• 8,00 €
La (presque) nature ^{AB} flambée calvados, rhum vieux, fine Bretagne ou Cointreau ...	8,00 €
 Crème de châtaigne	• 6,00 €
 Crème de châtaigne, noix de coco râpée et crème fouettée maison ..	8,50 €
 Crème de châtaigne et boule de glace sarrasin ou Orgé de la ferme ..	9,50 €

Les Salinettes

Caramel maison au beurre breton au sel de Guérande	• 7,00 €
La même avec un filet de jus de citron	• 8,00 €
La Salinette mi-chocolat maison	• 9,00 €

Les Pralinettes

Sauce pralinée maison	• 7,00 €
La Pralinette mi-chocolat maison	• 8,50 €

 Crème fouettée maison : 2,00 €	 Amandes effilées grillées : • 2,00 €
 Supp. boule de glace de la ferme : 4,00 €	 Supp. dessert au blé noir : • 1,00 €

AB ou  : produit bio certifié par FR-BIO-10

Restaurant bio
02 40 61 49 48

Nos crêpes de froment et épeautre



Les Salinettes Gourmandes

Pommes poêlées, caramel maison au beurre breton au sel de Guérande et amandes effilées grillées • 11,50 €
Avec en plus une boule de glace vanille Bourbon de Madagascar de la ferme... 15,50 €



Les Pralinettes Gourmandes

Sauce pralinée maison et boule de glace vanille Bourbon de Madagascar .. 11,00 €
Sauce pralinée maison, chocolat maison et crème fouettée maison 11,50 €
La très gourmande : praliné + chocolat + crème fouettée + boule vanille 15,50 €



La Côte d'Amour

Demi-poire au sirop maison, amandes effilées grillées, sauce chocolat maison et crème fouettée maison 11,50 €



La Côte de Jade

Banane, noisettes caramélisées, sauce chocolat maison et crème fouettée maison 11,50 €

La Bretonne

Gelée de pomme^{AB} maison flambée Fine Bretagne AOC 9,50 €

La Mont Saint-Michel

Pommes poêlées^{AB}, caramel^{AB} maison au beurre breton au sel de Guérande flambée au calvados AOC 13,50 €

L'Antillaise

Banane^{AB} flambée au rhum vieux de Guadeloupe IGP 9,50 €



Café Gourmand

4 petites crêpes et 4 petits pots maison : caramel au beurre breton au sel de Guérande, sauces chocolat et pralinée (ou confitures de la ferme), crème fouettée et 1 café .. 11,50 €
Avec un thé ou un chocolat chaud maison à la place du café 13,00 €

La « comme chez » Suzette

4 petites crêpes^{AB} dans une marinade maison de beurre^{AB} breton au sel de Guérande, sucre de canne^{AB}, écorces et jus d'orange^{AB} pressée, flambée Cointreau 11,00 €



L'Orangette

Confiture d'orange douce de la Ferme de la Vinaudais à Saint-Père-en-Retz, sauce chocolat maison, amandes effilées grillées et crème fouettée maison ... 11,50 €



L'Après huit (servie uniquement *after eight, of course*)

Sauce chocolat maison, boule de glace menthe-ortie de la Ferme de la Grande Fontaine, amandes effilées grillées et crème fouettée maison 13,50 €



La « Baie » de Nuits (à boire et à manger...)

Confiture de framboise et framboises à l'eau de vie de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges en Côte d'Or, sauce chocolat maison, amandes grillées et crème fouettée maison..... 14,50 €

AB ou  : produit bio certifié par FR-BIO-10

Nos glaces

Nos crèmes glacées et sorbets bio sont fabriqués par la Ferme de la Grande Fontaine à La Bouëxière (35). Le lait et la crème proviennent des vaches de la ferme et Cécile et Joachim utilisent, dans la mesure du possible, des ingrédients locaux : la fraise, le cassis, l'orgé, le sarrasin, la menthe, l'ortie, etc. Les recettes exclusives, mises au point avec la Petite Saline, ne contiennent pas d'œuf ni de colorant, même naturel ou bio, et sont plus riches en fruit.















Les parfums - crèmes glacées :

Vanille Bourbon de Madagascar, Menthe-ortie, Caramel au beurre salé, Chocolat, Noix de coco, Orgé de Bretagne et Sarrasin de Bretagne.

Les parfums - sorbets :

Fraise de Bretagne, Cassis de Bretagne, Framboise de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges, Citron.

Du fait de production contenue, nous vous prions par avance de nous excuser si un parfum venait à manquer.

 1 boule à choisir parmi les parfums ci-dessus	4,00 €
 2 boules à choisir parmi les parfums ci-dessus	7,50 €
 3 boules à choisir parmi les parfums ci-dessus	10,50 €
 Crème fouettée maison	2,00 €
 Amandes effilées grillées ou pralin	2,00 €
 Sauce chocolat maison	2,00 €
 Caramel beurre salé maison	2,00 €
 Chocolat liégeois	
2 boules (chocolat/vanille), sauce chocolat maison et crème fouettée maison	10,50 €
 Caramel liégeois	
2 boules (caramel/vanille), caramel beurre salé maison et crème fouettée maison ...	10,50 €
 Menthe-ortie liégeois	
2 boules (menthe-ortie), sauce chocolat maison et crème fouettée maison....	10,50 €
 Coco liégeois	
2 boules (coco), sauce chocolat, noix de coco râpée et crème fouettée maison..	10,50 €
 Fruits rouges liégeois	
3 boules (cassis, fraise et framboise), framboises à l'eau de vie de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges en Côte d'Or et crème fouettée maison	15,50 €
 Banana split	
Banane, 3 boules (vanille/fraise/chocolat), sauce chocolat maison et crème fouettée maison	14,50 €
 Poire belle Hélène	
Poire au sirop maison, 3 boules (2 vanille/1 chocolat), sauce chocolat maison et crème fouettée maison	14,50 €



: produit bio certifié par FR-BIO-10

Formule : 16 €

Uniquement le midi



👉 jusqu'à 13h30 et sauf le week-end, les jours fériés et les ponts 👈

- 1 galette de blé noir «complète» (œuf, emmental et jambon blanc sans nitrite),
 - 1 crêpe de froment et d'épeautre au sucre de canne,
 - 20 cl de sirop à l'eau (Fraise, Framboise, Citron ou Menthe) ou de limonade
- Les sirops de fraise et de framboise sont produits par la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or, producteurs/transformateurs de fruits rouges.
- ou 1 café ou déca



Bol de salade verte : 3,00 €



Ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges : 2,50 €

Menu enfant : 11 €



Chez nous, les enfants bénéficient des mêmes produits que les plus grands ; seule la quantité change.

👉 jusqu'à 7 ans, tous les jours, midi et soir 👈

- 1 petite galette de blé noir garnie de 2 ingrédients à choisir parmi : œuf, emmental, jambon blanc (sans nitrite), pommes de terre sautées,
 - 1 petite crêpe de froment et d'épeautre avec : du sucre de canne,
- ou de la confiture de la Ferme de la Vinaudais à Saint-Père-en-Retz : Fraise, Abricot, Prune, Orange douce, Citron ou Rhubarbe
- 20 cl de sirop à l'eau (Fraise, Framboise, Citron ou Menthe) ou de limonade.
- Les sirops de fraise et de framboise sont produits par la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or, producteurs/transformateurs de fruits rouges.

Vente à emporter

Sur la carte, une puce • devant un prix indique la possibilité d'emporter le plat ou la boisson.

Certaines bouteilles sont consignées 2€ (eaux, bières et cidre.)

La vente à emporter est possible sur commande à retirer à l'ouverture (12h et 19h.)
Durant le service, la vente à emporter se fait selon nos possibilités du moment.

Les produits suivants sont également disponibles à emporter :



Galette nature (4 minimum, par 2 ensuite) L'unité : 2,00 €

Crêpe nature (4 minimum, par 2 ensuite) L'unité : 2,00 €

Crêperie «La Petite Saline»

143 avenue du général de Gaulle - 44380 Pornichet

02 40 61 49 48

www.lapetitesaline.fr

lapetitesaline@laposte.net

S.A.S. CDC au capital de 7500 € - SIRET 81953756400018 - TVA FR70819537564 - NAF 5610A