



www.lapetitesaline.fr

Crêperie

« La Petite Saline »

Restaurant bio



Nos crêpes et galettes sont élaborées à partir de farines de blé noir et de grand 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 hors d'âge AOC, le rhum vieux VO de Guadeloupe IGP, le Ricard et la crème de pêche Giffard

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, 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 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 et de chanvre toastées, le thé, le porto, le chouchen, le Pastis de l'île de Ré, le whisky breton IGP, 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-09

Nos producteurs et fournisseurs

Producteur/artisan souligné = en direct = sans intermédiaire

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

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

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

Jardins de Brière, Missillac (44): agriculteur, produit des pommes^{AB}, des poires^{AB} et des scoubidouidous, ah.

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

Gérard Macé, La Turballe (44) : éleveur, produit (enfin, les poules !) les œufs^{AB}.

Le Saumon de Piriac, Piriac-sur-Mer (44) : petit fumeur de sardines et saumon^{AB}.

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

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

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

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}.

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}.

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

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

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

Birgand Boissons, Saint-Nazaire : fabrique la Diablotine.

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

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

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 pour la plupart), les agrumes^{AB}, les bananes^{AB}, le chocolat^{AB}, le Pastis de l'île de Ré^{AB}, etc^{AB}.

Intermarché, Pornichet : le lait entier^{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° 2022/58267/2
délivré par FR-BIO-09 (Certipaq Bio).**

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









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 €
 Pastis de l'île de Ré 2 cl	5,00 €
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 €
 Whisky breton IGP 4 cl Armorik <i>single malt</i> «Légende»	7,50 €
 Porto 4 cl	5,00 €
 Deux tranches de langouille de Dinan poêlées au billig	3,00 €

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 de pomme pétillant 75 cl de la ferme des Landes du Luquet ..	• 13,00 €
 Pur jus d'orange 25 cl	• 3,50 €
 Pur jus d'ananas 20 cl	• 3,50 €
 Pur jus de tomate maison 25 cl (disponibilité : )	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 ou Plancoët plate ou gazeuse 50 cl	3,50 €



: produit bio certifié par FR-BIO-09



Le cidre, à apprécier avec modération

Le cidre et le jus de pomme fermiers bio sont produits par la ferme des Landes du Luquet, à Vay (44). La fermentation du cidre 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.) • 13,00 €

La bolée de 20 cl (Brut ou Demi-sec) 4,00 €

La ferme ne produit pas de cidre doux. Nous vous proposons son

Jus de pomme pétillant 75 cl..... • 13,00 €



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 vient de chez Bernard et Benoît Landron à Ligné. Le vin blanc et le vin rosé viennent de chez Stéphane Orioux à Vallet.

Rouge 12,5% vol.: « esprit détente », Gamay, AOP Coteaux d'Ancenis

Rosé 13% vol.: « Vigne de la Prée », Merlot, AOP Val de Loire

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 hors d'âge AOC (Lambig) (40% vol.) 4 cl 5,50 €

Rhum vieux VO 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 (infusion d'orge bretonne germée, séchée (malt) et torréfiée, sans caféine).. 3,00 €

Café crème 3,00 €

Café double 4,50 €

Chocolat chaud maison 4,50 €

Thé ou infusion 4,00 €



: produit bio certifié par FR-BIO-09

Galettes de blé noir

Toucher l'  pour voir les légumes des galettes et les indisponibilités



La Place du Marché

- Légumes du marché cuits à la vapeur douce, infusion de plantes aromatiques à l'huile de colza et graines de tournesol toastées (végétalienne)..... 18,50 €
La Place du Marché avec du fromage de chèvre frais (végétarienne)..... 18,50 €
La Place du Marché avec de la langouille de Dinan 19,50 €
La Place du Marché avec langouille de Dinan et fromage de chèvre frais.. 23,00 €



La Cabri

- Emmental, légume de saison, chèvre frais et langouille de Dinan • 16,00 €
ou sans langouille mais davantage de chèvre (végétarienne) • 15,50 €



La Fermière

- Emmental, légume du jour, camembert et langouille de Dinan..... • 16,00 €
ou sans langouille mais davantage de camembert (végétarienne) • 15,50 €



La Gulf Stream

- Saumon d'Ecosse fumé à Piriac et légume du jour • 16,00 €

La Piriacaise

- Beurre^{AB} breton au sel de Guérande, filets de sardines de La Turballe fumées à Piriac, pomme de terre^{AB} vapeur, salicorne sauvage 16,00 €




La Bigoudène

- Andouille de Guéméné et pommes poêlées • 14,50 €



La Fromagère (végétarienne, ou pas)

- Emmental, camembert et chèvre frais • 13,00 €
La même avec du miel du rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne • 13,50 €
Emmental, camembert et roquefort AOP • 13,50 €
Emmental, camembert, chèvre frais et roquefort AOP • 16,50 €
Emmental, camembert, chèvre, roquefort, langouille et ketchup de cassis .. • 22,50 €
La Fromagère de base avec le légume du jour  • 17,00 €



La Grande Brière

- Emmental, légume du jour et langouille de Dinan • 15,00 €
Emmental, légume du jour et andouille de Guémémé..... • 15,50 €
Emmental, légume du jour et saucisse..... • 15,50 €

La Petite Saline

- Emmental^{AB}, légume de saison^{AB}, langouille de Dinan^{AB} et salicorne sauvage.. 16,50 €



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

- Un peu d'emmental, de légume de saison, de pommes de terre, de champignons, de légume du jour, d'oignons et de salicorne sauvage (végétarienne) 16,50 €
La même avec une saucisse en plus 21,50 €



La Reine Mary, 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 (végétarienne) • 19,00 €
Avec de la langouille de Dinan en plus • 23,00 €


AB ou  : produit bio certifié par FR-BIO-09

Restaurant bio
02 40 61 49 48






Galettes de blé noir

Toucher l'  pour voir les légumes des galettes et les indisponibilités













	Beurre breton au sel de Guérande ou œuf	• 6,50 €
	Emmental	• 7,00 €
	Œuf et emmental	• 9,00 €
	Jambon blanc (sans nitrite) et beurre au sel de Guérande ou œuf ...	• 9,00 €
	Jambon blanc (sans nitrite) et emmental	• 9,50 €
	Saucisse et beurre au sel de Guérande	• 9,50 €
	Saucisse et emmental ou pommes de terre sautées	• 11,50 €
	Campagnarde (saucisse, emmental et pommes de terres sautées) ..	• 14,00 €
	Jambon blanc (sans nitrite), œuf et champignons	• 11,50 €
	Complète (jambon blanc (sans nitrite), œuf et emmental)	• 11,50 €
	Complète «L» (langouille de Dinan, œuf et emmental)	• 13,50 €
	Sup ^t Ketchup de cassis de la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges	• +2,00 €
	Complète «A» (andouille de Guéméné, œuf et emmental)	• 14,00 €
	Complète «S» (saumon d'Ecosse fumé à Piriac, œuf et emmental) ...	• 16,00 €
	Royale (complète + pommes de terre ou champignons ou oignons) ...	• +2,50 €
	Grande marée (jambon, emmental, oignons, champignons, pommes de terre)..	• 16,50 €
	La Lambarde, flambée au whisky breton IGP	
	Emmental, oignons, champignons, langouille de Dinan	18,50 €
Vous pouvez ajouter les ingrédients suivants aux galettes de cette page (sauf Lambarde) :		
	Œuf	2,00 €
	Champignons ou oignons ou pommes de terre sautées	2,50 €
Sur celles composées d'au moins 3 ingrédients, vous pouvez également ajouter :		
	<u>Légume du jour</u> 	4,00 €
	Saumon d'Ecosse fumé à Piriac	7,00 €
	Roquefort AOP ou chèvre frais ou camembert	3,50 €
	Andouille de Guéméné	5,00 €
	Langouille de Dinan	4,50 €
	Bol de salade verte : 3,00 €	
	Crème fraîche : 1,50 €	
	Ketchup de cassis de la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges : • 2,00 €	
	se marie bien avec le jambon, la saucisse, la langouille, l'andouille et le roquefort.	

AB ou  : produit bio certifié par FR-BIO-09

Crêpes d'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	• 6,50 €
 Confiture de la ferme de la Vinaudais à Saint-Père-en-Retz : ...	• 6,50 €
Fraise, Abricot, Orange douce 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	10,50 €
 Confiture d'orange douce et boule de glace citron de la ferme ..	10,50 €
 Jus de citron, beurre breton au sel de Guérande et sucre de canne ..	7,00 €
 Jus de citron et miel du rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne ...	7,50 €
 Chocolat maison	• 7,00 €
 Chocolat maison et noix de coco râpée	• 7,50 €
 Chocolat maison, noix de coco et boule de glace coco de la ferme ..	11,50 €
 Banane nappée de chocolat maison	• 9,00 €
 Pommes poêlées	• 8,50 €
Crêpe^{AB} flambée rhum vieux IGP, fine Bretagne AOC ou Cointreau ...	8,00 €
 Crème de châtaigne	• 6,50 €
 Crème de châtaigne, noix de coco râpée et crème fouettée maison ..	9,00 €
 Crème de châtaigne et boule de glace sarrasin ou Orgé de la ferme	10,50 €

Les Salinettes

Caramel maison au beurre breton au sel de Guérande	• 7,50 €
La même avec un filet de jus de citron	• 8,50 €
La Salinette mi-chocolat maison	• 9,50 €

Les Pralinettes

Sauce pralinée maison	• 7,50 €
La Pralinette mi-chocolat maison	• 9,50 €

 Crème fouettée maison : 2,00 €	 Graines (tournesol et chanvre) toastées : • 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-09

Restaurant bio
02 40 61 49 48

Crêpes d'épeautre



Les Salinettes Gourmandes

Pommes poêlées, caramel maison au beurre breton au sel de Guérande et graines de tournesol et de chanvre toastées • 12,00 €
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 .. 11,50 €
Sauce pralinée maison, chocolat maison et crème fouettée maison 12,00 €
La très gourmande : praliné + chocolat + crème fouettée + boule vanille ... 15,50 €



La Côte d'Amour

Demi-poire au sirop maison, graines de tournesol et de chanvre toastées, sauce chocolat maison et crème fouettée maison 12,00 €



La Côte de Jade

Banane, noisettes caramélisées, sauce chocolat maison et crème fouettée maison 12,00 €

La Bretonne

Gelée de pomme^{AB} maison flambée à la Fine Bretagne hors d'âge AOC 10,50 €

La Mont Saint-Michel

Pommes poêlées^{AB}, caramel^{AB} maison au beurre breton au sel de Guérande flambée à la Fine Bretagne hors d'âge AOC 14,00 €

L'Antillaise

Banane^{AB} flambée au rhum vieux VO de Guadeloupe IGP 11,00 €



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 .. 12,50 €
Avec un thé ou un chocolat chaud maison à la place du café 13,50 €

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 11,50 €



L'Orangette

Confiture d'orange douce de la ferme de la Vinaudais à Saint-Père-en-Retz, sauce chocolat maison, graines de tournesol et de chanvre toastées et crème fouettée maison ... 12,00 €



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

Sauce chocolat maison, boule de glace menthe-ortie de la ferme de la Grande Fontaine, graines de tournesol et de chanvre toastées et crème fouettée maison..... 14,50 €



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, sauce chocolat et crème fouettée maison, graines (tournesol et chanvre) toastées... 15,00 €

AB ou  : produit bio certifié par FR-BIO-09

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 d'une 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 €
	Graines (tournesol et chanvre) toastées ou pralin poudre.....	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	11,00 €
	Caramel liégeois	
	2 boules (caramel/vanille), caramel beurre salé maison et crème fouettée maison ...	11,00 €
	Menthe-ortie liégeois	
	2 boules (menthe-ortie), sauce chocolat maison et crème fouettée maison....	11,00 €
	Coco liégeois	
	2 boules (coco), sauce chocolat, noix de coco râpée et crème fouettée maison..	11,00 €
	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	15,50 €
	Poire belle Hélène	
	Poire au sirop maison, 3 boules (2 vanille/1 chocolat), sauce chocolat maison et crème fouettée maison	15,50 €



: produit bio certifié par FR-BIO-09

Formule : 16,50 €

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 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 : 2,00 €

Menu enfant : 11,50 €



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 d'épeautre avec :
du sucre de canne,
ou de la confiture de la ferme de la Vinaudais à Saint-Père-en-Retz :
Fraise, Abricot, Orange douce 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, cidre et jus de pomme pétillant.)

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 de blé noir nature (4 minimum, par 2 ensuite) L'unité : 2,00 €

Crêpe d'épeautre 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