

Crêperie LA FERMETTE

2 place des anciens combattants, 27950 Saint MARCEL

Réservations : 02.32.51.30.17 / <http://www.creperielafermette.fr>



POUR COMMENCER...

LES APERITIFS

Traditionnels :

Martini blanc ou rouge.....	4 cl	4,00 €
Porto.....	4 cl	4,00 €
Muscat de Rivesaltes.....	4 cl	4,00 €
Kir au vin blanc	12 cl	4,00 € <i>(crème de cassis, mûre, framboise ou pêche)</i>
Pamp'rosé.....	12 cl	4,00 € <i>(vin rosé, crème de pamplemousse)</i>
Baby Whisky écossais	2 cl	3,50 €
Whisky écossais pur-malt	4 cl	6,00 €
Whisky cola.....	12 cl	7,00 €
Champagne (flûte).....	12 cl	7,00 €
Kir royal	12 cl	7,50 €
Champagne 1 ^{er} cru (bouteille)..	75 cl	38,00 €

Artisanaux :

Kir breton (au cidre)	12 cl	3,50 € <i>(crème de cassis, mûre ou framboise)</i>
Pastis à l'anis vert.....	2 cl	4,00 € <i>(pastis jeune et original, fin et frais)</i>
Pommeau de Normandie	4 cl	4,00 € <i>(mutage moût de pommes et Calvados)</i>
Houblonneau	4 cl	5,50 € <i>(apéritif inédit à base de bière)</i>
Moelleux de fraise	7 cl	5,50 € <i>(comme un vin, élaboré à base de fraises, non sucré, parfumé, doux, fin et long en bouche)</i>
Calvados à la framboise	7 cl	5,50 € <i>(mélange de la douceur de la framboise et du caractère d'un Calvados AOC)</i>

LES BIERES

Bière artisanale "Richard Cœur de Lion", produite à Tosny, dans l'Eure

Blonde ou ambrée	33 cl	4,50 €	Panaché	33 cl	4,50 €
------------------------	-------	--------	---------------	-------	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos prix sont nets, service et taxes comprises.

LES GALETTES DE SARRASIN

Nous utilisons une farine de blé noir 100% breton, moulue à l'ancienne à la meule de pierre et accompagnons nos galettes de préparations "maison" élaborées avec des produits frais. Dans la mesure du possible, nous travaillons avec des ingrédients produits localement.

Les classiques :

Nature au beurre salé.....	4,00 €
Emmental ou œuf ou champignons ou oignons	5,00 €
Emmental, œuf	6,00 €
Emmental, champignons	6,00 €
Emmental, oignons	6,00 €
Œuf, champignons.....	6,00 €
Jambon	6,00 €
Emmental, œuf, champignons	6,50 €
Emmental, jambon	6,50 €
Jambon, œuf	6,50 €
Jambon, champignon	6,50 €
Emmental, saucisse.....	7,00 €
Emmental, saucisse, oignons	7,50 €
La complète : œuf, jambon, emmental	7,50 €
La super complète : œuf, jambon, emmental, champignons	8,00 €
L'andouille : œuf, andouille de Guéméné, emmental.....	9,50 €

Information sur le sarrasin (aussi appelé blé noir) :

Nous utilisons la farine de sarrasin du Moulin de la Fatigue. Depuis 1870, le procédé ancestral du moulin assure à la farine la conservation intacte de sa fraîcheur et de son arôme. Un véritable produit d'antan. La forte présence des parfums du blé noir et des effluves du bois, du cuir, de la pierre de silex, toutes ces matières nobles du moulin donnent toute sa richesse et sa force tranquille à sa farine



Nous avons choisi la farine de Blé Noir de Bretagne Certifié (Association Blé Noir Tradition Bretagne : Le blé noir breton est produit selon des bonnes pratiques culturelles. Farine moulue et conditionnée en Bretagne à partir de blé noir cultivé en Bretagne. Blé Noir sans traitement phytosanitaire). Elle bénéficie d'un label IGP (Indication Géographique Protégée).

A savoir : le sarrasin n'est pas une céréale, **il ne contient pas de gluten**, c'est une plante herbacée de la famille des polygonacées (comme la rhubarbe ou l'oseille). Riches en protéines, il contient tous les acides aminés essentiels, en outre il posséderait de nombreuses propriétés pour l'alimentation. C'est un grain hautement nutritif, de surcroît riche en fibres solubles et en composés antioxydants.

Nos prix sont nets, service et taxes comprises.

Prenez le temps d'apprécier nos galettes ! Elles sont préparées à la demande, ce qui prend un peu plus de temps, mais elles n'en seront que meilleures !

Les gourmandes :

La 3 fromages : emmental, Camembert, chèvre.....	8,00 €
La Chti : fondue d'endives, maroilles, jambon.....	8,00 €
La fermière : suprême de poulet émincé, crème fraîche, champignons	9,00 €
L'Aveyronnaise : Roquefort, crème, poire émincée, noix.....	9,00 €
La bouchère : bœuf haché, Roquefort, crème fraîche, noix	9,50 €
La montagnarde : reblochon, pommes de terre, oignons, lardons fumés	9,50 €
La Normande : Camembert, Pont Lévêque, Livarot, pommes fruits poêlées	9,50 €
La rustique : boudin noir, oignons, pommes fruits poêlées	9,50 €
La paysanne : Emmental, œuf, lardon, oignons, crème fraîche	10,00 €
La parmentière : bœuf haché, oignons, écrasé de pommes de terre, emmental	10,00 €
La Bretonne : andouille de Guéméné, oignons, champignons, crème fraîche	10,00 €
La bergère : chèvre frais de la chèvrerie d'Elise, magret séché, miel	10,00 €
La nordique : saumon fumé, citron, crème sur fondue de poireaux.....	10,00 €
La gargantuesque : parmentière, crème fraîche, champignons.....	11,00 €

Suppléments :

Œuf, oignons, champignons, crème fraîche ou emmental.....	1,00 €
Camembert, chèvre ou Roquefort.....	1,20 €
Jambon ou magret de canard.....	2,00 €
Bol de salade.....	2,00 €

La patronne aime les galettes plutôt croustillantes, si tel n'est pas votre cas, merci de le signaler lors de votre commande.

Essayez les galettes de sarrasin croustillantes en dessert !
Toutes les crêpes au froment peuvent être déclinées au même prix en galette.

Suggestion :

ex : Galette pommes poêlées, caramel "maison", glace vanille, chantilly.....9,70 €

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nos prix sont nets, service et taxes comprises.

LES CREPES AU FROMENT



Farine de blé de la ferme du Clos de la Mare, produite dans l'Eure et moulue à la meule de pierre, crêpes garnies de fruits frais (de ce fait, certains peuvent parfois manquer).

Les classiques :

Sucre	3,30 €
Beurre, sucre	3,50 €
Beurre, sucre, cannelle	4,00 €
Citron (avec ou sans sucre)	4,00 €
Confiture (au choix : 4 fruits rouges, fraise, framboise ou orange amère)	4,50 €
Miel	4,50 €
Banane	4,50 €
Crème de marrons.....	5,00 €
Nutella.....	5,00 €
Citron, miel.....	5,00 €
Banane, Nutella	6,00 €
Double beurre, sucre (2 crêpes superposées).....	6,00 €

Les gourmandes :

Caramel au beurre salé "maison"	5,00 €
Gelée de cidre "maison"	5,00 €
Bananes ou pommes ou ananas poêlés	5,50 €
Chocolat noir "maison".....	5,50 €
Duo gourmand : chocolat "maison", caramel "maison"	6,00 €
Crème de marrons, crème chantilly, noix	6,50 €
Fruits poêlés, caramel "maison" (au choix : banane, pomme ou ananas)	6,50 €
Pommes poêlées, gelée de cidre "maison"	6,50 €
Fruits, chocolat "maison" fondu (au choix : banane, poire, ananas ou pomme).....	7,00 €

Suggestion :

Composez vos crêpes encore plus gourmandes avec les suppléments en page ci-contre.

ex : Pommes poêlées, caramel "maison", chantilly, flambée au Calvados..... 10,30 €

Comme nos galettes, nos crêpes sont préparées à la demande, ce qui prend un peu plus de temps, mais elles n'en sont que plus savoureuses...

Les crêpes garnies à la crème d'amandes "maison" :

Nature	5,50 €
Confiture de framboise	6,00 €
Pépites de chocolat noir Michel Cluizel.....	7,00 €
Framboises entières (du Domaine du Framboisier, à Ajou dans l'Eure)	7,00 €
Fines tranches de poire fraîche	7,00 €
Pépites de chocolat noir Cluizel, framboises	8,00 €
Pépites de chocolat noir Cluizel, fines tranches de poire.....	8,00 €

Suppléments :

Noix de coco ou amandes effilées.....	0,80 €
Noix ou pépites de chocolat noir "Cluizel"	1,00 €
Crème chantilly "maison"	1,20 €
Framboises entières (du Domaine du Framboisier, à Ajou dans l'Eure)	1,50 €
Glaces et sorbets artisanaux de la ferme Riault	

(crèmes glacées : vanille, caramel au beurre salé, châtaigne, noisette, café, pistache, pain d'épices ;
sorbets : chocolat, pina-colada, fraise, menthe douce, framboises, banane, citron, noix de coco)

1 boule	2,00 €
2 boules	3,50 €
Flambage (Grand-Marnier, Calvados, Rhum, Cointreau, Vodka, Whisky).....	2,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Information sur les produits "maison" :

Le caramel au beurre salé : Très doux, proche du goût des bonbons de caramel. (En vente en pots à la boutique).

Le chocolat : Elaboré à partir d'un premier cru de chocolat noir "Michel Cluizel", fabriqué à Damville dans l'Eure. Ce cacao ne contient ni lécithine de soja, ni OGM. On y ajoute uniquement du lait et de la crème afin d'obtenir une ganache.



La gelée de cidre : Elaborée à partir d'un de nos cidres fermiers. (En vente en pots à la boutique)

La crème d'amande : Très proche en goût de la frangipane (utilisée dans la galette des rois ou pour les tartes Bourdaloue), mais plus légère.

LES COUPES GLACEES



Glaces et sorbets fabriqués de façon artisanale par la ferme Riault

Les simples :

1 boule	3,00 €
2 boules.....	5,00 €
3 boules.....	6,50 €

Parfums au choix :

- Crèmes glacées : vanille, caramel au beurre salé, châtaigne, noisette, café, pistache, pain d'épices
- Sorbets : chocolat, pina-colada, fraise, menthe douce, framboises, banane, citron, noix de coco

Supplément noix de coco ou amandes effilées.....	0,80 €
Supplément chocolat chaud "maison" ou pépites de chocolat "Cluizel"	1,00 €
Supplément chantilly "maison"	1,20 €

Les gourmandes :

Dame blanche :	7,50 €
<i>(2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées)</i>	
Chocolat / café liégeois :	7,50 €
<i>(2 boules chocolat / café, chocolat chaud, chantilly, pépites de chocolat)</i>	
Poire belle-Hélène :	8,00 €
<i>(Poire, chocolat chaud, 1 boule vanille, chantilly, amandes effilées)</i>	
Banana split :	9,50 €
<i>(Banane coupée, boules vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i>	

Les "digestives" alcoolisées :

Colonel :	8,00 €
<i>(2 boules citron, vodka)</i>	
Général :	8,00 €
<i>(2 boules café, whisky)</i>	
Trou Normand :	8,00 €
<i>(2 boules pomme verte, Calvados)</i>	
Antillais :	8,00 €
<i>(1 boule pina-colada, 1 boule coco, rhum)</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos prix sont nets, service et taxes comprises.

LES BOISSONS

LES CIDRES (Bouteilles de 75 cl)

Doux :

Cidre le plus sucré, idéal pour accompagner les desserts

"Manoir d'Angoville" 9,00 €
(fermier du pays d'Auge, Calvados)

"Coat Albret" 9,00 €
(artisanal breton, région de Rennes)

"Domaine Duclos Fougeray" Moelleux . 9,00 €
(fermier du pays de Bray, Seine-Maritime)

Fruité :

Intermédiaire entre les cidres doux et brut, il va avec tout et est particulièrement adapté aux galettes sucré-salé

"Domaine Duclos Fougeray" Tradition . 9,00 €
(fermier du pays de Bray, Seine-Maritime)

"La ferme des Ruelles" de Tilly 9,00 €
(fermier, environnement durable)

"La ferme des Parquets" 9,00 €
(fermier, AOC pays d'Auge, Calvados)

"Coat Albret" 9,00 €
(artisanal breton, région de Rennes)

A la bolée ou au pichet :

Poiré, cidre doux, fruité ou brut

La bolée 15 cl 2,50 €

Le petit pichet 25 cl 4,00 €

Le pichet (3 à 4 bolées)..... 50 cl 7,00 €

Brut :

Cidre traditionnel peu sucré, il convient parfaitement aux galettes

"Rouge Bruyère" (Duclos Fougeray).. 12,00 €
(Haut de gamme, raffiné, fruité et équilibré; alliant allure et tradition)

"Le Clos Cerisey" à Gauciel..... 9,00 €
(fermier, à côté d'Evreux)

"Manoir d'Angoville" 9,00 €
(fermier bio du pays d'Auge, Calvados)

"La ferme des Parquets" 9,00 €
(fermier du pays d'Auge, Calvados)

"Coat Albret" 9,00 €
(artisanal breton, région de Rennes)

Extra-brut :

Quasiment sans sucre, pour clients avertis...

"Domaine Duclos Fougeray" 9,00 €
(fermier du pays de Bray, Seine-Maritime)

Poiré :

Equivalent du cidre élaboré avec des poires à la place des pommes

"Plant de Blanc" (Duclos Fougeray)... 10,50 €
(Haut de gamme, fraîcheur en bouche, notes d'acacia, fruité)

"Manoir d'Angoville", brut 9,00 €
(fermier du pays d'Auge, Calvados)

"La ferme des Parquets", fruité 9,00 €
(fermier du pays d'Auge, Calvados)

LES VINS

Sélection de vins rouge, rosé ou blanc proposés à l'ardoise et servis au verre, au pichet (25cl ou 50 cl) et à la bouteille (75 cl).

LES BIERES

Bière artisanale "Richard Cœur de Lion", produite à Tosny, dans l'Eure

Blonde ou ambrée 33 cl 4,50 €

Panaché 33 cl 4,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos prix sont nets, service et taxes comprises.

LES BOISSONS

SANS ALCOOL

Sirop de framboise artisanal.... 2 cl	1,70 €
Pur jus d'orange..... 20 cl	2,00 €
Jus de pommes de producteur	
Le verre 20 cl	2,20 €
La bouteille 1 l	7,50 €
Jus de pommes rouges du Clos Cerisey <i>(jus moins sucré et plus rafraichissant)</i>	
Le verre 20 cl	2,40 €
La bouteille 1 l	8,00 €
Meuh Cola 20 cl	2,50 €
<i>(cola naturel artisanal normand)</i>	

Limonade artisanale..... 20 cl	2,20 €
Diabolo framboise artisanal.... 20 cl	2,80 €
Evian	
½ bouteille 50 cl	3,50 €
bouteille..... 1 l	4,50 €
Badoit	
½ bouteille 50 cl	4,00 €
bouteille..... 1 l	5,00 €



LES DIGESTIFS

Calvados (3 ans d'âge) 4 cl	5,50 €
Rhum vieux (3 ans d'âge)..... 4 cl	5,50 €

Cognac (VS pure single)..... 4 cl	5,50 €
Bas Armagnac (VSOP) 4 cl	5,50 €

CAFES, THES et INFUSIONS

Café 1,80 €	
Double 3,20 €	
Café décaféiné 2,00 €	
Double 3,60 €	
Café crème 2,00 €	
Irish coffee 7,00 €	
<i>(café sucré avec du whisky et de la chantilly)</i>	
Normandy's coffee 7,00 €	
<i>(café à la crème de pomme avec de la chantilly)</i>	
Infusion "Dammann" 4,50 €	
Au choix :	
- Camomille	
- Verveine – Menthe	
- Tilleul – Menthe	
- Tisane du berger (tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleurs d'oranger)	
- Tisane des 40 sous (écorces de citron, cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger, réglisse, thym)	
Chocolat chaud Michel Cluizel 5,00 €	
<i>(à l'ancien : à la casserole et au fouet au choix au lait et/ou à la crème)</i>	



Thé "Dammann" 3,50 €	
Au choix :	
- Ceylan	
- Darjeeling	
- Lapsang Souchong	
- Earl Grey	



Thé vert à la menthe "Dammann" 4,50 €

Thé "Mariage Frères" 4,50 €	
Au choix :	
- Pleine Lune (thé noir épice aux amandes)	
- Marco Polo (merveilleux thé noir, goût fruité et fleuri)	
- Casablanca (thé, menthe marocaine et bergamote)	
- Rouge Bourbon (thé rouge vanillé sans théine)	
- A l'Opéra (thé vert vanillé aux fruits rouges)	
- Earl Grey French Blue (velours de bergamote et bleuet royal)	
- Orange Pekoe Ceylan (goût rond et développé pour l'après-midi)	
- Vert Provence (thé vert moelleux fleuri et fruité)	
- Ruschka (thé fruité aux agrumes)	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos prix sont nets, service et taxes comprises.