

CREPERIE BELLE - ISLE



10-12, square Louis Blériot
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. 01 46 38 66 28
www.belle-isle-92.fr



@crbelleisle92

OUVERT

Le midi, du lundi au vendredi
et le vendredi soir

APÉRITIFS

€

Kir (vin blanc Sauvignon) (15 cl)	3,90
Kir Breton (cidre + crème de cassis) (15 cl)	3,90
Chouchen (Hydromel) (4 cl)	3,90
Martini Rouge ou Blanc (5 cl)	3,90
Muscat (5 cl), Porto rouge (5 cl)	3,90
Ricard (2 cl)	3,90
JB - baby (2 cl)	3,90
- Whisky (4 cl)	5,00
Jack Daniel's (4 cl)	6,00
Coupe de Champagne (12 cl)	10,00

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Pomme « la passion du verger » (pur jus, sans sucres ajoutés) (25 cl) .	4,20
Jus de Pomme gazéifié « Bulles d'Armorique » (25 cl)	4,20
Jus de fruits (tomate) (20 cl)	4,20
Nectar de fruits (orange, abricot) (20 cl)	4,20
Verre d'eau minérale ou limonade + sirop (20 cl)	2,00
Orangina (25 cl), Perrier (33 cl)	4,20
Thé glacé (25 cl)	4,20
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	4,20
Eau minérale plate ou gazeuse (1l)	6,10
Eau minérale plate ou gazeuse (1/2l)	5,00

CIDRE TRADITIONNEL BRUT OU DOUX

La bouteille « Bolée d'Armorique » (75 cl)	11,70
La bolée « Bolée d'Armorique » (20 cl)	3,90
La bouteille « Cuvée Caractère » (75 cl)	14,00

CIDRE ROSÉ

La bouteille (75 cl) « Écusson » (élaboré à partir de pommes rouges)	14,00
La bouteille (33 cl) « Écusson » (élaboré à partir de pommes rouges)	5,80

BIÈRE PRESSION

Moretti (bière blonde à la pression) (25 cl)	4,90
--	------

BIÈRES BOUTEILLE

Lancelot (bière blonde Bretonne) (33 cl)	6,50
Goudale (bière blonde du Nord à l'ancienne) (75 cl)	12,50

NOTRE SÉLECTION DE VIN AU VERRE OU EN PICHET

VIN BLANC	Verre 15 cl	25 cl	50 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux AOC Sauvignon (Rocheville)	3,90	6,50	12,50	
VIN ROSÉ				
Côtes de Provence AOC (Sounaio)	3,90	6,50	12,50	
Coteaux d'Aix-en-Provence Bio AOC (St Julien les Vignes)				24,00
VIN ROUGE				
St Nicolas de Bourgueil AOC	4,80	9,00	18,00	22,00
Haut-Médoc AOC Victoria II				26,00

CHAMPAGNE

La coupe (14 cl)	10,00	La bouteille (75 cl)	60,00
------------------------	-------	----------------------------	-------

DIGESTIFS (4 cl)

Calvados, Get 27, Get 31, Poire Williams, Vieille Prune	6,00
Armagnac, Cognac, Gin, Vodka Zubrówka, Manzana Verde	6,00

GALETTES DE SARRASIN



FARINES RÉCOLTÉES ET PRODUITES EN BRETAGNE (MOULIN DE CARMENAI - MORBIHAN)

LES SIMPLES



€

Beurre	8,40
Gruyère	9,40
Roquefort	9,40
Oignons confits	9,40
Jambon	9,40
Oeuf	9,40
Champignons frais	9,40

LES 1/2 COMPLÈTES (2 INGRÉDIENTS)



Jambon - Gruyère	13,40
Oeuf - Gruyère	13,40
Oeuf - Jambon	13,40
Oeuf - Lardons	13,40
Champignons frais - Jambon	13,40
Champignons frais - Gruyère	13,40
Saumon - Crème fraîche - Citron	15,40

LES COMPLÈTES



Oeuf - Jambon - Gruyère	14,60
Oeuf - Lardons - Gruyère	14,60
Champignons frais - Jambon - Gruyère	14,60
Champignons frais - Oeuf - Gruyère	14,60
Champignons frais - Lardons - Gruyère	14,60
Champignons frais - Jambon - Oeuf	14,60

LES SUPER COMPLÈTES



Champignons frais - Oeuf - Crème fraîche - Jambon - Gruyère	15,20
Champignons frais - Oeuf - Crème fraîche - Lardons - Gruyère	15,20

LES GALETTES BREIZH-BURGER (viande d'Aubrac - région de France)



Le Classique : Viande hachée, Gruyère, Oignons confits, Oeuf miroir	15,80
L'Aubrac : Viande hachée, Echalotes confites, Cantal, Tomate fraîche, Oeuf miroir	15,80
Le Larzac : Viande hachée, Roquefort, Tomate fraîche, Gruyère, Poitrine fumée	15,80
Le Savoyard : Viande hachée, Fromage à raclette, Poitrine fumée, Oignons confits, Oeuf miroir	15,80
L'Original : Viande hachée, Cheddar, Oignons confits, Oeuf miroir, Sauce tomate basilic	15,80

LES SPÉCIALES



Galette Bretonne : Véritable Andouille de Guéméné - Gruyère - Oignons confits	15,80
Galette 3 Fromages au jambon : Cantal - Gruyère - Chèvre - Jambon	15,80
Galette 4 Fromages : Cantal - Gruyère - Chèvre - Roquefort	15,80
Galette Montagnarde : Lardons - Pommes de terre - Cantal	15,80
Galette Charentaise : Lardons - Crème fraîche - Chèvre - Champignons frais	15,80
Galette Provençale : Tomate basilic - Jambon - Oeuf - Gruyère	15,80
Galette Florentine : Epinards - Oeuf - Jambon - Gruyère - Crème fraîche	15,80
Galette Alsacienne : Pommes de terre - Crème fraîche - Lardons - Oignons confits	15,80
Galette Aveyronnaise : Roquefort - Lardons - Crème fraîche - Noix	15,80
Galette Courgette : Courgettes - Aubergines - Chèvre - Jambon	15,80
Galette au Poulet : Poulet - Champignons frais - Crème fraîche - Gruyère	15,80
Galette Nordique : Saumon fumé - Gruyère - Pommes de terre - Crème fraîche	15,80
Galette au Thon : Oeuf - Thon - Gruyère - Tomate basilic	15,80
Galette Forestière : Oeuf - Cantal - Pommes de terre - Lardons - Champignons frais	15,80
Galette Auvergnate : Cantal - Tomate fraîche - Fourme d'Ambert - Jambon	15,80
Galette du Chef : Cantal - Gruyère - Chèvre - Jambon - Tomate basilic	15,80
Galette Printanière : Gruyère - Courgettes - Aubergines - Champignons frais - Oignons confits	15,80
Galette Saint-Jacques : Noix de St Jacques - Crème fraîche - Champignons frais - Gruyère	16,80
Galette du jour (voir tableau)	

LES SALADES (vinaigrette recette Maison)



Salade verte (avec ou sans noix)	3,20
Salade fermière	16,80
Salade - Tomate - Oeuf - Filet de poulet - Parmesan Reggiano - Croûtons	
Salade Parisienne	16,80
Salade - Tomate - Oeuf - Jambon de Paris - Gruyère - Pommes de terre	
Salade Norvégienne	16,80
Salade - Saumon fumé - Tomate - Pommes de terre - Crevettes	
Salade Paysanne	16,80
Salade - Tomate - Champignons frais - Lardons - Pommes de terre - Cantal	

Prix net - service compris

CRÊPES AU FROMENT



€

Beurre - Sucre	5,60
Caramel au beurre salé	5,90
Crème de Spéculoos	5,90
Confiture de lait*	5,90
Confiture* (fraise - abricot - myrtille - framboise)	5,90
Citron	5,90
Sirop d'Erable	5,90
Crêpe flambée au choix (Grand Marnier ou calvados ou rhum)	7,40
Chocolat	5,90
Chocolat - Amandes	6,20
Chocolat - Noisettes	6,20
Chocolat - Noix de coco	6,20
Chocolat - Poires - Noix	6,40
Chocolat - Poires - Amandes	6,40
Chocolat - Banane ou Poire	6,40
Crème de marron	6,20
Miel	5,90
Miel - Noix	6,20
Miel - Amandes	6,20
Miel - Citron	6,20
Pommes	6,30
Pommes - Crème fraîche	6,50
Pommes - Calvados	7,80
Nutella	5,90
Nutella - Coco ou Amandes	6,20
Nutella - Banane ou Poire	6,40
Pomme - Caramel au beurre salé - Glace vanille	7,20
Crêpe aux fraises ou framboises (confiture*, fruits, Chantilly)	7,20

* Confitures « Bonne Maman »

Dessert du jour (voir tableau)

Supplément Chantilly Maison	1,80
Supplément boule de glace	1,80

COUPES DE GLACES

Coupe 2 boules (vanille, café, chocolat, rhum-raisins, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, nougat, praliné, pistache, poire, noix de coco, framboise, citron vert, yogurt à la groseille)	4,90
Les Liégeois (café ou chocolat ou caramel)	8,50
La Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, Chantilly)	8,50
La Gourmande (glace caramel au beurre salé, grains de pralin, caramel au beurre salé, poires, Chantilly)	8,50
La Tahiti (glace vanille, noix de coco rapée, banane, chocolat chaud, Chantilly)	8,50
L'Antillaise (glace rhum-raisins, glace noix de coco, chocolat chaud, bananes, amandes grillées, Chantilly)	8,50
La Croquante (glace praliné, glace nougat, caramel au beurre salé, amandes grillées, Chantilly)	8,50
L'Iceberg (glace menthe-chocolat, sirop de menthe ou peppermint, Chantilly)	8,50
La Belle Isle (3 boules vanille, Nutella, grains de pralin, Chantilly)	8,50
La Douceur framboise (glace noix de coco, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, framboises, Chantilly)	8,50
La Melba (Fraises ou framboises, glace vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly)	8,50
Le Colonel (glace citron vert, vodka « Zubrówka »)	8,50
La Poire Belle-Hélène (glace vanille, poire, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées)	8,50
La Poire Williams (sorbet poire, eau de vie de poire)	8,50

BOISSONS CHAUDES

Café (100 % Arabica) « Perle noire »	2,50
Café décaféiné	2,50
Café crème	3,90
Chocolat	3,90
Thé, Thé vert à la menthe, Thé noir (Earl Grey ou fruits rouges)	3,90
Infusion verveine, tilleul, tilleul menthe, verveine menthe, camomille	3,90
Café ou Chocolat Viennois	5,50

Prix net - service compris