LA CRÊPERIE

PANCAKE SQUARE

LEVALLOIS / NEUILLY

Tél. 01 47 58 81 41
www.pancakesquare.com

Ouvert tous les jours, sauf dimanche

LES GALETTES DE SARRASIN

		€
Beurre demi-sel	*Semi-salted butter*	4
Œuf ou Fromage ou Jambon	*Egg or Cheese or Ham*	5
Jambon-œuf	*Ham and egg*	6
Fromage-œuf	*Cheese and egg*	6
Jambon-fromage	*Ham and cheese*	6
Les Glénan	Jambon, fromage, œuf *Ham, cheese and egg*	8
Sicile	Fromage, jambon, tomates, champignons, oignons, olives, basilic *Cheese, ham, tomatoes, mushrooms, onions, olives, basil*	10,50
Winch	Champignons, fromage, œuf, crème fraîche *Mushrooms, cheese, egg, fresh cream*	8,50
Raz-de-marée	Chèvre bûche, tomates, huile d'olive *Goat cheese, tomatoes, olive oil*	9
Ecume	Chèvre bûche, miel et amandes effilées *Goat cheese, honey, toasted almonds*	9
Marin	Jambon, oignons, fromage, œuf *Ham, onions, cheese, egg*	9,50
Mistral	Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive *Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil*	9
Cap Fréhel	Lardons, champignons, crème fraîche, œuf *Lardons, mushrooms, fresh cream, egg*	9,50
Ouragan	Roquefort, amandes effilées, crème fraîche *Roquefort cheese, toasted almonds, fresh cream*	8,50

Menu Bisquine — Les Glénan, crêpe sucre au beurre demi-sel, 25 cl de cidre — 13,50

À bord du Pancake Square.....

		€
Typhon	Saumon fumé, épinards, crème fraîche, citron *Smoked salmon, spinach, fresh cream, lemon*	10,50
Grand Frais	Saumon fumé, fromage, crème fraîche, citron *Smoked salmon, cheese, fresh cream, lemon*	10,50
Capitaine Nemo	Saumon fumé, pommes de terre, oignons cuits au cidre, crème fraîche *Smoked salmon, potatoes, onions cooked with cider, fresh cream*	11
Corsaire	Steak haché, tomates, fromage, œuf, oignons, coulis de tomates, crème fraîche *Chopped steak, tomatoes, cheese, egg, onions, tomatoes "coulis", fresh cream*	10,50
Régate	Poulet mariné, tomates, coulis de tomates, oignons, fromage *Marinated chicken, tomatoes "coulis", tomatoes, onions, cheese*	10,50
Pirate	Saucisse, fromage, champignons, crème fraîche, moutarde *Sausage, cheese, mushrooms, fresh cream, mustard*	9,50
Abordage	Saucisse, fromage, moutarde *Sausage, cheese, mustard*	9
Mille sabords	Epinards, œuf, fromage, crème fraîche *Spinach, egg, cheese, fresh cream*	8,50
Popeye	Epinards, bacon, œuf, crème fraîche *Spinach, bacon, egg, fresh cream*	8,50
Babord	Roquefort, épinards, lardons, crème fraiche *Roquefort cheese, spinach, lardons, fresh cream*	9,50
Flibustier	Champignons, fromage, crème fraîche, jambon *Mushrooms, cheese, fresh cream, ham*	8,50
Goélette	Jambon, tomates, oignons, fromage, coulis de tomates *Ham, tomatoes, onions, cheese, tomatoes "coulis"*	9
Mayday	Thon, coulis de tomates, œuf, fromage *Tuna, tomatoes "coulis", cheese, egg*	9
Brise	Salade verte, tomates, thon, oignons, basilic, ail *Green salad, tomatoes, tuna, onions, basil, garlic*	10
Savoyarde	Fromage à raclette, pommes de terre, bacon, crème fraîche, noix de muscade *Raclette cheese, potatoes, bacon, fresh cream, nutmeg*	10,50

Menu Optimiste — Galette 2 ingrédients au choix — 9
Menu enfant — jambon, fromage ou œuf, crêpe « bonbon »

.....nous vous garantissons une croisière savoureuse.....

LES CREPES DE FROMENT

		€
Sucre, beurre demi-sel	*Sugar, semi-salted butter*	4
Caramel au beurre salé "fait maison"	*Caramel with salted butter "home made"*	6
Chantilly	*Sugar, whipped cream*	6
Sirop d'érable	*Maple syrup*	6
Crème de marron	*Chestnut cream*	6
Jus de citron ou orange pressée	*Freshly-squeezed lemon or orange juice*	6
Chocolat chaud	*Hot chocolate*	6
Nutella		6
Confiture	Myrtille ou fraise ou marmelade d'orange *Blueberry or strawberry or orange jam*	6
Mont Saint-Michel	Pommes caramélisées, cannelle, crème fraîche *Camaralized apples, cinnamon, fresh cream*	8
Belle Île	Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées *Vanilla ice cream, hot chocolate, toasted almonds*	8,50
Antilles	Chocolat chaud, noix de coco, Chantilly *Hot chocolate, coconut, whipped cream*	8
Madagascar	Crème de marron, chocolat chaud, Chantilly *Chestnut cream, hot chocolate, whipped cream*	8
Saint Martin	Glace vanille, miel, amandes effilées *Vanilla ice cream, honey, toasted almonds*	8,50
Calypso	Banane, Nutella, noix de coco *Bananas, Nutella, coconut*	8

.....Une ambiance de vacances.....

		€
Bréhat	Caramel au beurre salé, glace vanille, amandes grillées *Caramel with salted butter, vanilla ice cream, toasted almonds*	8,50
Ouessant	Sorbet fraise, Chantilly, amandes effilées *Strawberry ice cream, whipped cream, toasted almonds*	8,50
Chausey	Crème de marron, Chantilly *Chestnut cream, whipped cream*	8
Jersey	Chocolat chaud, Chantilly *Hot chocolate, whipped cream*	8
Bali	Chocolat chaud, bananes caramélisées *Hot chocolate, caramelized bananas*	8
Caraïbes	Chocolat chaud, amandes grillées *Hot chocolate, toasted almonds*	7,50
Hawaï	Orange pressée, cannelle, miel *Squeezed orange juice, cinnamon, honey*	8
Mousse	Flambée Grand Marnier ou Calvados ou Rhum *Flambed with Grand Marnier or Calvados or Rhum*	7
Lieutenant	Pommes caramélisées, cannelle, flambée Calvados *Caramelized apples, cinnamon, flambed with Calvados*	9
Capitaine	Chocolat chaud, bananes caramélisées, flambée Rhum *Hot chocolate, caramelized bananas, flambed with Rhum*	9
Commandant	Chocolat chaud, marmelade d'orange, flambée Grand Marnier *Hot chocolate, orange jam, flambed with Grand Marnier*	9
Amiral	Orange pressée, flambée Grand Marnier *Squeezed orange juice, flambed with Grand Marnier*	8,50

.....le sourire de notre équipage.....

LES SALADES

		€
Noirmoutier	Pommes de terre, lardons, Comté, jambon,œuf dur, croutons, salade *Potatoes, lardons, cheese, ham, egg, salad*	10
Capri	Salade de pâtes au saumon fumé, basilic, huile d'olive, citron *Pasta salad with salmon, basil, olive oil, lemon*	11,50
Iroise	Emincé de poulet mariné, salade, tomates cerises, copeaux de Parmesan *Marinated chicken, salad, tomatoes cherry, Parmesan cheese*	11,50
Méditerranée	Thon, tomates, oignons, salade, ail, basilic *Tuna, tomatoes, onions, salad, garlic, basil*	9,50
Salade verte	*Green salad*	5

LES TARTINES

		€
Port Manech	Rillettes de Thon maison sur pain Poilâne, pommes de terre, salade *Potted tuna « home made » on Poilâne bread, potatoes, salad*	11
Baltique	Saumon fumé sur pain Poilâne, fromage blanc ciboulette, salade, tomates, citron *Smoked salmon on Poilâne bread, wipped cottage cheese with chive, salad, tomatoes, lemon*	11,50
Crostini	Mozzarella fondue sur pain Poilâne aillé, salade, tomates, basilic, huile d'olive, citron *Hot Mozzarella with "Poilâne" garliced bread, tomatoes, basil, salad, olive oil, lemon*	11
Levita	Chèvre bûche sur pain Poilâne, olive, salade, huile d'olive *Grilled goat cheese on toast, olive oil, salad*	10,50

....pour vos p'tits mousses, les tampons à colorier et la crêpe bonbon....

LES PANCAKES

		€
Sirop d'érable	*Maple syrup*	6
Caramel au beurre salé "fait maison"	*Caramel with salted butter, home made*	6
Sucre	*Sugar*	4
Chantilly	*Whipped cream*	6
Chocolat chaud ou Nutella ou crème de marron	*Hot chocolate or Nutella or chestnut cream*	6

LES GLACES et FROMAGES BLANCS

		€
Iceberg	2 boules de glace au choix *Choice of two scoops of ice cream*	6
Santorin	Glace vanille, crème de marron, Chantilly *Vanilla ice cream, chestnut cream, wipped cream*	8
Chocolat liégeois	Glace chocolat, Chantilly, chocolat chaud, amandes grillées *Chocolate ice cream, whipped cream, hot chocolate, toasted almonds*	8
Café liégeois	Glace café, Chantilly, sauce café, amandes grillées *Coffee ice cream, whipped cream, coffee sauce, toasted almonds*	8
Antarctique	Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées *Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream, toasted almonds*	8
Bahia beach	Glace vanille, caramel au beurre salé, Chantilly, amandes grillées *Vanilla ice cream, caramel with salted butter, whipped cream, toasted almonds*	8,50
Fromage blanc	Sucre *Sugar* 5 Au choix : crème de marron,chocolat,miel,sirop d'érable, confiture,caramel au beurre salé 7 *Chestnut cream, chocolate, honey, maple syrup, jam, Caramel with salted butter*	

....et toutes nos préparations cuisinées maison.... Bon vent !

LES BOISSONS

Le cidre €
- Cidre bouché (brut ou doux) 75 cl — *Bottle of dry or sweet cider* — 10
- Cidre (brut ou doux) pichet 50 cl — *Jug of dry or sweet cider* — 8
- Cidre (brut ou doux) pichet 25 cl — *Jug of dry or sweet cider* — 4

Vins

Côte du Rhône rouge €
- Bouteille 75 cl — 17
- Pichet 50 cl — 13
- Pichet 25 cl — 7

Côte de Provence rosé
- Bouteille 75 cl — 17
- Pichet 50 cl — 13
- Pichet 25 cl — 7

Sauvignon blanc
- Pichet 50 cl — 13
- Pichet 25 cl — 7

Bière €
- Heineken 33 cl — 5
- Leffe 33 cl — 5

Apéritifs et digestifs
- Kir Sauvignon ou breton — 4,50
- Ricard 3 cl — 5
- Martini blanc 5 cl — 5
- Whisky 5 cl — 6
- Calvados 3 cl — 3
- Chouchen 3 cl — 3

Jus de fruits et sodas €
- Jus de pomme 25 cl — 4
- Jus de pomme 50 cl — 8
- Jus d'orange 25 cl — 4
- Jus d'orange 50 cl — 8
- Orange ou citron pressé — 6
- Sirop de grenadine ou menthe — 3
- Coca ou coca light ou coca zéro 33 cl — 4
- Orangina 25 cl — 4
- Ice tea pêche 25 cl — 4

Eaux minérales €
- Evian ou Badoit 50 cl — 4
- Evian ou Badoit 1 l — 6
- Perrier 33 cl — 4

Boissons chaudes
- Café — 2,50
- Café crème — 4
- Chocolat chaud — 4
- Thé ou infusion — 4
- Cappuccino — 6

Tous nos prix sont nets. *Taxes and service included.* Supplément à la carte 2 €. *Plus menu 2 €.* Supplément boule de glace ou alcool 3 €. *Extra ice cream scoop or alcohol 3 €*