

PANCAKE SQUARE

La Crêperie

Depuis 1995

www.pancakesquare.com - Tél.: 01 47 69 00 00
27, rue des Bourguignons - 92270 Bois-Colombes
Ouvert tous les jours sauf lundi soir

Les Galettes de Sarrasin

Beurre demi-sel <i>Salted butter</i>	4,00 €
Œuf ou Fromage ou Jambon <i>Egg or Cheese or Ham</i>	5,00 €
Jambon-œuf <i>Ham and egg</i>	6,00 €
Fromage-œuf <i>Cheese and egg</i>	6,00 €
Jambon-fromage <i>Ham and cheese</i>	6,00 €
Les Glénan <i>Jambon, fromage, œuf Ham, cheese and egg</i>	8,00 €
Sicile <i>Fromage, jambon, tomates, champignons, oignons, olives, basilic, huile d'olive</i> <i>Cheese, ham, tomatoes, mushrooms, onions, olives, basil, olive oil</i>	10,00 €
Winch <i>Champignons, fromage, œuf, crème fraîche</i> <i>Mushrooms, cheese, egg, fresh cream</i>	8,00 €
Raz-de-marée <i>Chèvre bûche, tomates, huile d'olive</i> <i>Goat cheese, tomatoes, olive oil</i>	9,00 €
Ouragan <i>Roquefort, noix, crème fraîche</i> <i>Roquefort, walnuts, fresh cream</i>	8,50 €
Typhon <i>Roquefort, lardons, épinards, crème fraîche</i> <i>Roquefort, strips of bacon, spinach, fresh cream</i>	9,50 €
Mistral <i>Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive</i> <i>Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil</i>	9,00 €
Cap Fréhel <i>Lardons, champignons, crème fraîche, œuf</i> <i>Strips of bacon, mushrooms, fresh cream, egg</i>	9,00 €
Black Pearl <i>Tapenade faite maison, chèvre bûche, tomates</i> <i>"Home-made" tapenade, goat cheese, tomatoes</i>	10,00 €
Régate <i>Émincé de poulet mariné, coulis de tomates, fromage, oignons</i> <i>Marinated chicken, tomatoes coulis, cheese, onions</i>	10,00 €
Babord <i>Saumon fumé, épinards, fromage, crème fraîche, citron</i> <i>Smoked salmon, spinach, cheese, fresh cream, lemon</i>	10,50 €
Grand Frais <i>Saumon fumé, fromage, crème fraîche, citron</i> <i>Smoked salmon, cheese, fresh cream, lemon</i>	10,00 €
Corsaire <i>Steak haché, tomates, fromage, œuf, oignons, coulis de tomates, crème fraîche</i> <i>Chopped steak, tomatoes, cheese, egg, onions, tomatoes "coulis", fresh cream</i>	10,00 €
Pirate <i>Saucisse, fromage, champignons, crème fraîche, moutarde</i> <i>Sausage, cheese, mushrooms, fresh cream, mustard</i>	9,50 €
L'abordage <i>Saucisse, fromage, moutarde, œuf</i> <i>Sausage, cheese, mustard, egg</i>	9,00 €
Mille sabords <i>Épinards, œuf, fromage, crème fraîche</i> <i>Spinach, egg, cheese, fresh cream</i>	8,00 €
Popeye <i>Épinards, bacon, œuf, crème fraîche</i> <i>Spinach, bacon, egg, fresh cream</i>	8,00 €
Capitaine Nemo <i>Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche, oignons</i> <i>Smoked salmon, potatoes, fresh cream, onions</i>	10,50 €
Flibustier <i>Champignons, fromage, crème fraîche, jambon</i> <i>Mushrooms, cheese, fresh cream, ham</i>	8,50 €
Goélette <i>Jambon, tomates, oignons, fromage, coulis de tomates</i> <i>Ham, tomatoes, onions, cheese, tomatoes "coulis"</i>	9,00 €
Mayday <i>Coulis de tomates, œuf, fromage, thon</i> <i>Tomatoes "coulis", egg, cheese, tuna</i>	9,00 €
Brise <i>Salade verte, tomates, thon, oignons, basilic, ail</i> <i>Green salad, tomatoes, tuna, onions, basil, garlic</i>	10,00 €
Nautilus <i>Jambon, fromage, œuf, fondue de poireaux</i> <i>Ham, cheese, egg, fondant leeks</i>	9,50 €
Savoyarde <i>Fromage à raclette, pommes de terre, bacon, crème fraîche, noix de muscade</i> <i>Raclette cheese, potatoes, bacon, fresh cream, nutmeg</i>	10,00 €
Écume <i>Chèvre bûche, miel, noix</i> <i>Goat cheese, honey, walnuts</i>	9,00 €

Menu Bisquine*	13,00 €
<i>Mille Sabords ou Les Glénan, crêpe sucre-beurre demi-sel, 25 cl cidre</i>	
Menu Enfant Optimiste	11,00 €
<i>Galette avec 2 ingrédients au choix (jambon, fromage, œuf), crêpe « bonbon », 25 cl jus de pomme</i>	

* Uniquement le midi du lundi au vendredi

Les Salades

Baltique	11,00 €
<i>Saumon fumé sur toast poilâne, sauce fromage blanc, salade, tomates, ciboulette, citron</i> <i>Smoked salmon on "Poilâne" toast, whipped cottage cheese, salad, tomatoes, chive, lemon</i>	
Crostini	10,50 €
<i>Mozzarella fondue sur toast poilâne grillé et ailé sur un lit de salade verte, tomates, huile d'olive, citron</i> <i>Hot Mozzarella on "Poilâne" garliced toast, basil, green salad, tomatoes, olive oil, lemon</i>	
Croque Monsieur	8,50 €
<i>Toast grillé, jambon, fromage gratiné sur un lit de salade verte</i> <i>Open faced, ham, cheese, green salad</i>	
Croque Madame soleil	9,50 €
<i>Croque Monsieur fourré aux tomates fraîches, recouvert d'un œuf au plat, sur un lit de salade verte</i> <i>Croque Monsieur plus tomatoes inside, fried egg, green salad</i>	
Salade de chèvre	9,00 €
<i>Chèvre bûche sur toast poilâne, huile d'olive, sur un lit de salade verte</i> <i>Grilled goat cheese, toast, olive oil, green salad</i>	
Salade verte aux noix	5,00 €
<i>Salade verte, noix</i> <i>Green salad with walnuts</i>	
Iroise	10,00 €
<i>Émincé de poulet mariné, salade, tomates cerise, copeaux de Parmesan</i> <i>Marinated chicken, salad, tomatoes cherry, Parmesan cheese</i>	
Méditerranée	8,50 €
<i>Thon, tomates, oignons, salade verte, ail, basilic</i> <i>Tuna, tomatoes, onions, green salad, garlic, basil</i>	
Salade Roquefort	9,00 €
<i>Roquefort, pomme, noix, salade verte</i> <i>Roquefort, apple, walnuts, green salad</i>	
Risée	9,00 €
<i>Riz, maïs, thon, tomates, olives, salade verte</i> <i>Rice, corn, tuna, tomatoes, olives, green salad</i>	
Atlantique	9,00 €
<i>Jambon, tomates, comté, olives, salade verte</i> <i>Ham, tomatoes, cheese, olives, green salad</i>	
Capri	10,00 €
<i>Salade de pâtes au saumon fumé, basilic, huile d'olive, citron</i> <i>Pasta salad with salmon, basil, olive oil, lemon</i>	
Salade Mozzarella	8,00 €
<i>Mozzarella, tomates, huile d'olive, citron, basilic</i> <i>Mozzarella, tomatoes, olive oil, lemon, basil</i>	

Les Boissons

Cidre			
Cidre bouché (brut ou doux)	75 cl	11,00 €	
Cidre brut ou doux	pichet 50 cl	8,50 €	
Cidre brut ou doux	pichet 25 cl	5,00 €	
Champagne brut	75 cl	50,00 €	
Vins			
Graves Chanteloiseau (rouge)	bouteille 75 cl	25,00 €	
Côtes du Rhône (rouge)	25 cl / 50 cl / 75 cl	8,00 / 14,00 / 18,50 €	
Côtes de Provence (rosé)	25 cl / 50 cl / 75 cl	8,00 / 14,00 / 18,50 €	
Sauvignon (blanc)	pichet 25 cl / 50 cl	8,00 / 14,00 €	
Bière	Heineken	33 cl	5,50 €
Apéritifs et digestifs			
Kir Sauvignon ou breton		4,50 €	
Ricard	5 cl	5,00 €	
Martini rouge ou blanc	5 cl	5,00 €	
Whisky	5 cl	6,00 €	
Calvados, Chouchen	3 cl	3,50 €	
Get 27	5 cl	5,00 €	

Les Crêpes de Froment

Sucre-beurre demi-sel <i>Sugar, salted butter</i>	4,00 €
Caramel au beurre salé "fait maison" <i>"Home made" Caramel with salted butter</i>	6,00 €
Chantilly <i>Sugar, whipped cream</i>	6,00 €
Sirop d'érable <i>Maple syrup</i>	6,00 €
Crème de marron <i>Chestnut cream</i>	6,00 €
Jus de citron ou orange pressée <i>Freshly-squeezed lemon or orange juice, sugar</i>	5,50 €
Chocolat chaud <i>Melt chocolate</i>	6,00 €
Nutella <i>Nutella</i>	6,00 €
Confiture <i>Myrtille, fraise, marmelade d'orange</i> <i>Blueberry, strawberry, orange's marmelade</i>	6,00 €
Mont St' Michel <i>Pommes caramélisées, cannelle, crème fraîche</i> <i>Caramelized apples, cinnamon, fresh cream</i>	8,00 €
Belle-Île <i>Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées</i> <i>Vanilla ice cream, melt chocolate, toasted almonds</i>	8,00 €
Antilles <i>Chocolat chaud, noix de coco, Chantilly</i> <i>Melt chocolate, coconut, whipped cream</i>	8,00 €
Madagascar <i>Crème de marron, chocolat chaud, Chantilly</i> <i>Chestnut cream, melt chocolate, whipped cream</i>	8,50 €
Saint-Martin <i>Miel, glace vanille, amandes grillées</i> <i>Honey, ice cream, toasted almonds</i>	8,50 €
Bali <i>Chocolat chaud, bananes caramélisées</i> <i>Melt chocolate, caramelized bananas</i>	8,00 €
Ouessant <i>Sorbet fraise, confiture fraise, Chantilly</i> <i>Strawberry ice cream, strawberry marmelade, whipped cream</i>	8,50 €
Chausey <i>Crème de marron, Chantilly</i> <i>Chestnut cream, whipped cream</i>	7,50 €
Jersey <i>Chocolat chaud, Chantilly</i> <i>Melt chocolate, whipped cream</i>	7,50 €
Bréhat <i>Caramel au beurre salé "fait maison", glace vanille, amandes grillées</i> <i>"Home made" caramel with salted butter, vanilla ice cream, toasted almonds</i>	8,50 €
Caraiïbes <i>Chocolat chaud, amandes grillées</i> <i>Melt chocolate, toasted almonds</i>	7,50 €
Hawaï <i>Orange pressée, cannelle, miel</i> <i>Fresh orange juice, cinnamon, honey</i>	7,50 €
Calypso <i>Banane nature, Nutella, noix de coco</i> <i>Banana, Nutella, coconut</i>	8,00 €
Mousse <i>Flambée Grand Marnier ou Calvados ou Rhum ou Armagnac</i> <i>Flambéed with Grand Marnier or Calvados or Rhum or Armagnac</i>	7,00 €
Lieutenant <i>Pommes caramélisées, raisins secs, cannelle, flambée Calvados</i> <i>Caramelized apples, raisins, cinnamon, flambéed with Calvados</i>	9,00 €
Capitaine <i>Chocolat chaud, bananes caramélisées, flambée Rhum</i> <i>Melt chocolate, caramelized bananas, flambéed with Rhum</i>	9,00 €
Commandant <i>Chocolat chaud, marmelade d'orange, flambée Grand Marnier</i> <i>Melt chocolate, marmelade, flambéed with Grand Marnier</i>	9,00 €
Amiral <i>Orange pressée, flambée Grand Marnier</i> <i>Fresh orange juice, flambéed with Grand Marnier</i>	8,00 €

Les Pancakes

Sucre <i>Sugar</i>	5,00 €
Miel ou Confiture <i>Marmelade d'orange, fraise, myrtille</i> <i>Orange, strawberry, blueberry's marmelade</i>	6,00 €
Chantilly <i>Whipped cream</i>	6,50 €
Caramel au beurre salé "fait maison" ou sirop d'Érable <i>"Home made" caramel with salted butter or maple syrup</i>	6,50 €
Chocolat chaud ou Nutella ou crème de marron <i>Melt chocolate or Nutella or chestnut cream</i>	6,50 €

Les Glaces et Fromages Blancs

Iceberg <i>2 boules de glace au choix</i> <i>Two ice cream scoops</i>	6,00 €
Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, Chantilly, chocolat chaud, amandes grillées</i> <i>Chocolate ice cream, whipped cream, melt chocolate, toasted almonds</i>	8,00 €
Café liégeois <i>Glace café, Chantilly, sauce café, amandes grillées</i> <i>Coffee ice cream, whipped cream, coffee sauce, toasted almonds</i>	8,00 €
Santorin <i>Glace vanille, crème de marron, Chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream</i>	8,00 €
Mam'zelle Sally <i>Glace vanille, sauce caramel au beurre salé, Chantilly, amandes grillées</i> <i>Vanilla ice cream, salted butter caramel sauce, whipped cream, toasted almonds</i>	9,00 €
Antarctique <i>Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées</i> <i>Vanilla ice cream, melt chocolate, whipped cream, toasted almonds</i>	8,00 €
Lady Zette <i>Sorbet fraise, framboise, cassis, coulis de framboise, Chantilly</i> <i>Strawberry, raspberry, black currant ice cream, raspberry sauce, whipped cream</i>	9,00 €
Route du Rhum <i>Glace vanille, raisins secs, Rhum</i> <i>Vanilla ice cream, raisins, Rhum</i>	9,00 €
Banana split	9,50 €
<i>Glace vanille, fraise, chocolat, banane, Chantilly, amandes grillées, chocolat chaud</i> <i>Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, whipped cream, toasted almonds, melt chocolate</i>	
Fromage blanc <i>Sucre</i> <i>Sugar</i>	5,00 €
<i>Un autre accompagnement au choix</i> <i>Another choice</i>	

Eaux minérales		
Evian	50 cl / 1 L	4,20 / 6,00 €
Badoit	50 cl / 1 L	4,20 / 6,00 €
Perrier	33 cl	4,20 €

Jus de fruits et sodas		
Jus de pomme, jus d'orange	25 cl / 50 cl	4,00 € / 8,00 €
Jus d'abricot, jus d'ananas	25 cl / 50 cl	4,00 € / 8,00 €
Orange ou citron pressé(e)		6,00 €
Sirup de grenadine ou menthe ou citron ou fraise		2,50 €
Coca ou Coca light ou Coca zéro	33 cl	4,20 €
Orangina, Limonade	25 cl	4,20 €
Ice tea pêche	25 cl	4,20 €
Diabolo	25 cl	5,50 €

Boissons chaudes		
Café gourmand		8,00 €
Café ou Décaféiné		2,40 €
Café crème		4,00 €
Chocolat chaud		4,00 €
Thé ou infusion		4,00 €
Capuccino		6,00 €

À bord du **PANCAKE SQUARE**, nous vous garantissons une croisière savoureuse, une ambiance de vacances, le sourire de notre équipage, la terrasse ouverte toute l'année, pour vos p'tits mousses, les tampons à colorier et la crêpe "bonbon", et toutes nos préparations cuisinées maison... Bon vent !

Tous nos prix sont nets (taxes and service included). Supplément à la carte 1,50 € (extra menu 1,50 €). Supplément boule de glace ou alcool 2,50 € (extra ice cream scoop or alcohol 2,50 €).