

The logo for Pancake Square is a blue rounded square with the words "PANCAKE" and "SQUARE" stacked vertically in white, serif, all-caps font. The background of the entire image consists of horizontal blue and white stripes.

PANCAKE SQUARE

PARIS, LEVALLOIS, BOIS-COLOMBES
WWW.PANCAKESQUARE.COM
OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE DIMANCHE

NOS GALETTES DE SARRASIN

PLUTÔT CLASSIQUE

LES GLÉNAN Jambon, fromage, œuf ... 8,50€
Ham, cheese and egg

WINCH Champignons, fromage, œuf, crème fraîche ... 9€
Mushrooms, cheese, egg, fresh cream

MARIN Jambon, oignons, fromage, œuf ... 10€
Ham, onions, cheese, egg

CAP FRÉHEL Lardons, champignons, crème fraîche, œuf ... 10€
Lardons, mushrooms, fresh cream, egg

FLIBUSTIER Champignons, fromage, crème fraîche, jambon ... 9€
Mushrooms, cheese, fresh cream, ham

PLUTÔT POISSON

TYPHON Saumon fumé, épinards, crème fraîche, citron ... 11€
Smoked salmon, spinach, fresh cream, lemon

GRAND FRAIS Saumon fumé, fromage, crème fraîche, citron ... 11€
Smoked salmon, cheese, fresh cream, lemon

CAPITAINE NEMO Saumon fumé, pommes de terre,
oignons cuits au cidre, crème fraîche ... 11€
Smoked salmon, potatoes, onions cooked with cider, fresh cream

MAYDAY Thon, coulis de tomates, œuf, fromage ... 9,50€
Tuna, tomatoes "coulis", cheese, egg

PLUTÔT VIANDE

CORSAIRE Steak haché, tomates, fromage, œuf, oignons,
coulis de tomates, crème fraîche ... 11€
Chopped steak, tomatoes, cheese, egg, onions, tomatoes "coulis", fresh cream

RÉGATE Poulet mariné, tomates, coulis de tomates,
oignons, fromage ... 11€
Marinated chicken, tomatoes "coulis", tomatoes, onions, cheese

PIRATE Saucisse, fromage, champignons, crème fraîche, moutarde ... 10€
Sausage, cheese, mushrooms, fresh cream, mustard

ABORDAGE Saucisse, fromage, moutarde, œuf ... 9,50€
Sausage, cheese, mustard, egg

MENU FASTNET

LES GLÉNAN, CRÊPE SUCRE ET BEURRE DEMI-SEL ... 11€

PLUTÔT FROMAGE

RAZ-DE-MARÉE Chèvre bûche, tomates, huile d'olive ... 9,50€
Goat cheese, tomatoes, olive oil

ECUME Chèvre bûche, miel et amandes effilées ... 9,50€
Goat cheese, honey, toasted almonds

MISTRAL Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive ... 9,50€
Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil

OURAGAN Roquefort, amandes effilées, crème fraîche ... 9€
Roquefort cheese, toasted almonds, fresh cream

BABORD Roquefort, épinards, lardons, crème fraîche ... 10€
Roquefort cheese, spinach, lardons, fresh cream

SAVOYARDE Fromage à raclette, pommes de terre, bacon, crème fraîche, noix de muscade ... 11€
Raclette cheese, potatoes, bacon, fresh cream, nutmeg

PLUTÔT LÉGUME

SICILE Fromage, jambon, tomates, champignons, oignons, olives, basilic ... 11€
Cheese, ham, tomatoes, mushrooms, onions, olives, basil

MILLE SABORDS Epinards, œuf, fromage, crème fraîche ... 9€
Spinach, egg, cheese, fresh cream

POPEYE Epinards, bacon, œuf, crème fraîche ... 9€
Spinach, bacon, egg, fresh cream

GOÉLETTE Jambon, tomates, oignons, fromage, coulis de tomates ... 9,50€
Ham, tomatoes, onions, cheese, tomatoes "coulis"

BRISE Salade verte, tomates, thon, oignons, basilic, ail ... 10,50€
Green salad, tomatoes, tuna, onions, basil, garlic

1 INGREDIENT

BEURRE DEMI-SEL Semi-salted butter ... 4€

ŒUF Egg ... 5,50€

FROMAGE Cheese ... 5,50€

JAMBON Ham ... 5,50€

2 INGREDIENTS

JAMBON-ŒUF Ham and egg ... 6,50€

FROMAGE-ŒUF Cheese and egg... 6,50€

JAMBON-FROMAGE Ham and cheese ... 6,50€

MENU OPTIMISTE

GALETTE 2 INGREDIENTS ET UNE CRÊPE «BONBON» ... 9€

Nos CRÊPES DE FROMENT

PLUTÔT CLASSIQUE

CARAMEL AU BEURRE SALÉ "FAIT MAISON" Caramel with salted butter "home made" ... 6,50€

SUCRE, BEURRE DEMI-SEL Sugar, semi-salted butter ... 4€

CHANTILLY Sugar, whipped cream ... 6€

SIROP D'ÉRABLE Maple syrup ... 6,50€

CRÈME DE MARRON Chestnut cream ... 6,50€

JUS DE CITRON OU ORANGE PRESSÉE Freshly-squeezed lemon or orange juice ... 6€

CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate ... 6,50€

NUTELLA ... 6€

CONFITURE Myrtille ou fraise ou marmelade d'orange ... 6€
Blueberry or strawberry or orange jam

PLUTÔT GOURMANDE

MONT SAINT-MICHEL Pommes caramélisées, cannelle, crème fraîche ... 8,50€
Caramelized apples, cinnamon, fresh cream

ANTILLES Chocolat chaud, noix de coco, Chantilly ... 8,50€
Hot chocolate, coconut, whipped cream

MADAGASCAR Crème de marron, chocolat chaud, Chantilly ... 8,50€
Chestnut cream, hot chocolate, whipped cream

CALYPSO Banane, Nutella, noix ce coco ... 8,50€
Bananas, Nutella, coconut

CHAUSEY Crème de marron, Chantilly ... 8€
Chestnut cream, whipped cream

JERSEY Chocolat chaud, Chantilly ... 8€
Hot chocolate, whipped cream

BALI Chocolat chaud, bananes caramélisées ... 8€
Hot chocolate, caramelized bananas

CARAÏBES Chocolat chaud, amandes grillées ... 8€
Hot chocolate, toasted almonds

HAWAÏ Orange pressée, cannelle, miel ... 8,50€
Squeezed orange juice, cinnamon, honey

PLUTÔT GLACÉE

BRÉHAT Caramel au beurre salé, glace vanille, amandes grillées ... 8,50€
Caramel with salted butter, vanilla ice cream, toasted almonds

BELLE ÎLE Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées ... 8,50€
Vanilla ice cream, hot chocolate, toasted almonds

SAINT MARTIN Glace vanille, miel, amandes effilées ... 8,50€
Vanilla ice cream, honey, toasted almonds

OUessant Sorbet fraise, Chantilly, amandes effilées ... 8,50€
Strawberry ice cream, whipped cream, toasted almonds

PLUTÔT FLAMBÉE

MOUSSE Flambée Grand Marnier ou Calvados ou Rhum ... 7,50€
Flambéed with Grand Marnier or Calvados or Rhum

LIEUTENANT Pommes caramélisées, cannelle, flambée Calvados ... 9€
Caramelized apples, cinnamon, flambéed with Calvados

CAPITAINE Chocolat chaud, bananes caramélisées, flambée Rhum ... 9€
Hot chocolate, caramelized bananas, flambéed with Rhum

COMMANDANT Chocolat chaud, marmelade d'orange, flambée Grand Marnier... 9€
Hot chocolate, orange jam, flambéed with Grand Marnier

AMIRAL Orange pressée, flambée Grand Marnier ... 9€
Squeezed orange juice, flambéed with Grand Marnier

LES PANCAKES

CARAMEL AU BEURRE SALÉ "FAIT MAISON" Caramel with salted butter, home made... 6,50€

SIROP D'ÉRABLE Maple syrup ... 6,50€

SUCRE Sugar ... 4€

CHANTILLY Whipped cream ... 6,50€

CHOCOLAT CHAUD OU NUTELLA OU CRÈME DE MARRON Hot chocolate or Nutella or chestnut cream... 6,50€

NOS SALADES ET TARTINES

NOS SALADES

NOIRMOUTIER Pommes de terre, lardons, Comté, jambon, œuf dur, croutons, salade ... 10,50€
Potatoes, lardons, cheese, ham, egg, salad

CAPRI Salade de pâtes au saumon fumé, basilic, huile d'olive, citron ... 12€
Pasta salad with salmon, basil, olive oil, lemon

IROISE Emincé de poulet mariné, salade, tomates, copeaux de Parmesan ... 12€
Marinated chicken, salad, tomatoes, Parmesan cheese

MÉDITERRANÉE Thon, tomates, oignons, salade, ail, basilic ... 10€
Tuna, tomatoes, onions, salad, garlic, basil

SALADE VERTE Green salad ... 5€

NOS TARTINES

PORT MANECH Rillettes de thon maison
sur pain Poilâne, pommes de terre, salade ... 11,50€
Potted tuna « home made » on Poilâne bread, potatoes, salad

BALTIQUE Saumon fumé sur pain Poilâne,
fromage blanc ciboulette, salade, tomates, citron ... 12€
Smoked salmon on Poilâne bread, whipped cottage cheese
with chive, salad, tomatoes, lemon

CROSTINI Mozzarella fondue sur pain Poilâne aillé,
salade, tomates, basilic, huile d'olive, citron ... 11,50€
Hot Mozzarella with "Poilâne" garlicked bread, tomatoes, basil,
salad, olive oil, lemon

LEVITA Chèvre bûche sur pain Poilâne,
olives, salade, huile d'olive, amandes effilées, miel ... 11€
Goat cheese on Poilâne bread, almonds, honey, olive oil,
green salad, olives

NOS GLACES ET FROMAGES BLANCS

NOS GLACES

ICEBERG 2 boules de glaces au choix ... 6€

Choice of two scoops of ice cream

BAHIA BEACH Glace vanille, caramel au beurre salé, Chantilly, amandes grillées ... 8,50€

Vanilla ice cream, caramel with salted butter, whipped cream, toasted almonds

SANTORIN Glace vanille, crème de marron, Chantilly ... 8,50€

Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, Chantilly, chocolat chaud, amandes grillées ... 8,50€

Chocolate ice cream, whipped cream, hot chocolate, toasted almonds

CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, Chantilly, sauce café, amandes grillées ... 8,50€

Coffee ice cream, whipped cream, coffee sauce, toasted almonds

ANTARCTIQUE Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées ... 8,50€

Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream, toasted almonds

LES FROMAGES BLANCS

SUCRE Sugar ... 5€

CRÈME DE MARRON Chestnut cream ... 7€

CHOCOLAT Chocolate ... 7€

MIEL Honey ... 7€

SIROP D'ÉRABLE Maple syrup ... 7€

CONFITURE Jam ... 7€

CARAMEL AU BEURRE SALÉ Caramel with salted butter ... 7€

Nos Boissons

LE CIDRE

CIDRE BOUCHÉ (BRUT OU DOUX) 75 cl ... 11€
Bottle of dry or sweet cider

CIDRE (BRUT OU DOUX) pichet 50 cl ... 8,50€
Jug of dry or sweet cider

CIDRE (BRUT OU DOUX) pichet 25 cl ... 4,50€
Jug of dry or sweet cider

BIÈRES

HEINEKEN 33 cl ... 5,50€

LEFFE 33 cl ... 5,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ... 2,50€

CAFÉ CRÈME ... 4€

CHOCOLAT CHAUD ... 4€

THÉ OU INFUSION ... 4€

CAPPUCCINO ... 6€

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 ZÉRO 33 cl ... 4€

ORANGINA 25 cl ... 4€

ICE TEA PÊCHE 25 cl ... 4€

PERRIER 33 cl ... 4€

EVIAN OU BADOIT 50 cl ... 4€

EVIAN OU BADOIT 1 L ... 6€

VINS

CÔTE DU RHÔNE ROUGE

CÔTE DE PROVENCE ROSÉ

Bouteille 75 cl ... 18€

Pichet 50 cl ... 14€

Pichet 25 cl ... 8€

SAUVIGNON BLANC

Pichet 50 cl ... 14€

Pichet 25 cl ... 8€

TOUS NOS PRIX SONT NETS. SUPPLÉMENT À LA CARTE 2 €. SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE OU ALCOOL 3 €.
Taxes and service included. Plus menu 2 €. Extra ice cream scoop or alcohol 3 €.