

PEDALO

CRÊPERIE, ATELIERS & ÉPICERIE

DES PRODUITS LOCAUX CHEZ PÉDALO

Nous privilégions les produits locaux et délicieux, des circuits courts et les modes de consommation responsables.

Nos produits sont de préférence locaux, issus de l'agriculture biologique ou de l'artisanat.

SLOW FOOD !

Pâte à crêpe
fabriquée avec
de la farine,
des oeufs et du lait
bio & locaux !

*Our pancake mix is made
with organic flour, eggs
and milk - all locally sourced.*

NOS FOURNISSEURS

LAIT BIO

La Ferme de P'tit Foué
Margencel (Haute-Savoie)

FARINE BIO

Gaec Le regain - Massongy (Haute-Savoie)

OEUFS BIO

Gaec Les Fermiers De Marin Pariat
Marin (Haute-Savoie)

FROMAGE ET CHARCUTERIE

Buttay Affineur
Thonon-Les-Bains (Haute-Savoie)

CAFÉ BIO - TORRÉFACTION ARTISANALE

Montagne Café
Vacheresse (Haute-Savoie)

CIDRE

Les Pentès (Savoie)

Tous nos plats
sont fait maison.

Produits de fabrication
artisanale.

Cuisinés

ou transformés

sur place à partir

de produits frais

ou bruts.



*CRÊPIÈRE DIPLOMÉE DE L'ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER À BREST

GALETTES

Sans Gluten / Gluten free

LA NATIONALE 12.70 €

Oeuf bio, jambon blanc, comté AOP extra fruité & emmental / **Organic egg, ham, french Comté & Emmental cheese**

CHALET GOURMAND ♥ 16 €

Fromage à raclette, comté AOP extra fruité & emmental, œuf bio, jambon blanc & oignons croustillants / **Raclette cheese, organic egg, ham, crispy onions, Comté & Emmental**

COQUILLAGE ♥ 18.20 €

Noix de Saint-Jacques, saumon fumé, épinards, mousse citronnée à la ciboulette / **Scallops, smoked salmon, spinach, lemon chive cream**

WEEK-END EN ITALIE ♥ 16.70 €

Burrata, comté AOP extra fruité & emmental, jambon blanc, sauce tomate, pesto, huile à la truffe / **Burrata, french Comté & Emmental cheese, ham, tomato & pesto sauce, truffle oil**

LEMAN ♥ 15.90 € (végétarien)

Saumon fumé, oeuf bio, avocat façon guacamole, mousse citronnée à la ciboulette / **Smoked salmon, organic egg, avocado guacamole, lemon chive cream**

POPEYE 14.20 € (végétarien)

Epinards frais, crème, oeuf bio, comté AOP extra fruité & emmental / **Spinach, cream, organic egg, french Comté & Emmental cheese**

SALADES

BOL DE SALADE

Salade verte, vinaigrette maison, graine de sésame 4.50€

SALADE BURRATA TOAST

Salade verte, burrata, tomate, pesto basilic / **Salad, burrata, tomato, pesto** 16.50 €

SALADE SAUMON TOAST

Salade verte, saumon, tomates, graines, crème ciboulette / **Salad, salmon, lemon chive cream** 16.50 €

FLAM'COEUR ♥ 16 €

Crème, oignons, lard fumé grillé, comté AOP extra fruité & emmental / **Cream, onions, grilled smoked bacon, extra fruity Comté & Emmental**

CHEVROU 14.20 € (végétarien)

Fromage de chèvre, miel de Savoie, noix, herbes de Provence / **Goat's cheese, honey, walnuts**

LA VIDA ♥ 14.90 €

Oeuf bio, chorizo doux, comté AOP extra fruité & emmental et «crispy onion» / **Organic egg, chorizo, french Comté & Emmental cheese, crispy onions**

PROMENADE DANS LES BOIS

14 € (végétarien)
Oeuf bio, poêlée de champignons de Paris à la crème persillade, comté AOP extra fruité & emmental / **Organic egg, pan-fried mushrooms garlic parsley cream, Comté & Emmental cheese**

PISTE VERTE 14.50 € (végétarien)

Oeuf bio, légumes croquants taillés en rubans (carottes, courgettes), comté AOP extra fruité & emmental / **Organic egg, vegetables, french Comté & Emmental cheese**

GALETTE DU MOMENT 14.50 €

Selon l'inspiration du chef

MENU ENFANT KIDS MENU 13.70

1 GALETTE
jambon, comté / Ham and cheese
+ 1 CRÊPE AU SUCRE

TAPAS APERO!

FORMULE COCKTAIL

1 cocktail ou 1 mocktail accompagné d'un rolls jambon, comté & emmental 14.50 €

BRUNCH PANCAKES

SALÉ / SUCRÉ

SAUMON AVOCADO 15.90 €

3 pancakes, saumon fumé, avocat façon guacamole, mousse citronnée à la ciboulette, graines de sésame / **Smoked Atlantic salmon, guacamole avocado, lemon chive cream mousse, sesame seeds**

RODÉO 15.90 €

3 pancakes accompagnés de bacon grillé, œuf au plat bio, sirop d'érable, oignons croustillants / **Grilled bacon, organic fried egg, maple syrup, crispy onions**

MARMOTTE 11.90 €

3 pancakes nappés de pâte à tartiner Nocciolata, banane & chantilly / **3 pancakes topped with Nocciolata spread, banana & whipped cream**

JARDIN D'ÉTÉ 11.90 €

3 pancakes, caramel beurre salé maison, fruits rouges & chantilly / **3 pancakes, homemade salted butter caramel, red berries & whipped cream**

CRÊPES SUCRÉES

LES CRÊPES CLASSIQUES

Caramel beurre salé maison

Homemade salted caramel 6.80 €

Chocolat maison

Homemade chocolate 6.80 €

Crème de châtaignes

Chestnut 6.80 €

Pâte à tartiner Nocciolata bio

6.80 €

Miel de Savoie

Honey 6.80 €

Sirop d'érable

Maple syrup 6.80 €

Confiture artisanale :

Myrtille - Fraise - Framboise 6.80 €

Sucre bio

Sugar 5.60 €

Sucre, citron

Lemon sugar 6 €

Beurre, Sucre

6 €

CRÊPES DESSERT

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

CINNAMON CRÊPE 9.90 €

Cannelle, sucre, beurre, chantilly maison / **Cinnamon, sugar, butter, whipped cream**

CRÊPE TARTE CITRON REVISITÉE 11.90 €

Glace artisanale «tarte citron meringuée», coulis citronné, chantilly maison, éclats de meringues / **Lemon meringue ice cream, lemon coulis, whipped cream**

TIRAMISU 11.90 €

Glace artisanale au tiramisu, coulis de chocolat café maison, chantilly maison & éclats de Spéculoos / **Tiramisu ice cream, homemade chocolate sauce & whipped cream, speculoos**

CARAMELITA 9.90 €

Caramel beurre salé, pommes caramélisées, amandes effilées & chantilly maison / **Homemade salted caramel sauce, caramelised apples, almond flakes & whipped cream**

BANANA UNANA 9.90 €

Banane, chocolat maison, amandes effilées & chantilly maison / **Banana, chocolate sauce, almond flakes & whipped cream**

PINOTTE 9.90 €

Caramel beurre salé, chocolat maison, éclat de cacahuète / **Homemade salted caramel sauce & chocolate, peanut**

CIDRES

CIDRE KERISAC

BRETAGNE

BOLÉE	Brut ou Doux	20cl - 4.90 €
PICHET	Brut ou Doux	50 cl - 9.90 €
BOUTEILLE	Brut ou Doux	75 cl - 14.90 €

CIDRE LES PENTES

SAVOIE 33cl - 6.80 € / 75cl - 18 €

LE CHAT Cidre demi-sec BIO

LE GOÛT DU RISQUE Cidre sec BIO

CIDRE SASSY

NORMANDIE / 33cl - 6.80 € / 75cl - 18 €

SMALL BATCH

Cidre Extra Brut

VERTUEUX POIRÉ

Cidre à base de poire

SULFUREUX ROSÉ

Pommes rouges

JUS DE POMME PETILLANT

Sans alcool - bio

VINS

Verre 12cl. 6.50 € / 75cl - 32 €

VIN BLANC - CHARDONNAY

VIN ROSÉ - CÔTE DE PROVENCE

VIN ROUGE - ITALIE - PUGLIA I.G.T BIO

PROSECCO Verre 12cl. 7.50 €

BIÈRES

OUR CRAFT BEERS 33cl. 6.80 €

BLONDE

BLANCHE

I.P.A

0% SANS ALCOOL

COCKTAILS

SPRITZ CLASSIQUE

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jus de citron

JAMAICAN MULE

Rhum, ginger beer, jus de citron

SUNSET

Rhum, purée de mangue, purée de fraise, jus de citron

MOCKTAILS

ZESTE DE SPRITZ

Orange, Spritz sans alcool, eau gazeuse

BRUME D'ÉTÉ

Sirop de fraise, hibiscus, eau gazeuse

VANILLA MULE

Sirop de vanille, rhum sans alcool, jus de citron

FULL MOON

Purée de mangue, rhum sans alcool, purée de fraise, jus de citron, limonade

HOT

BOISSONS CHAUDES

MATCHA LATTE	6.50 €
DIRTY MATCHA LATTE	<i>espresso</i> 6.30 €
CHAI LATTE	6.10 €
DIRTY CHAI LATTE	<i>espresso + chai</i> 6.30 €
CHOCOLAT CHAUD	5.20 €
THÉ NOIR / THÉ VERT	4.50 €
INFUSION VERVEINE	4.20 €

OPTIONS

LAIT VÉGÉTAL AMANDE . LAIT D'AVOINE SIROP DE VANILLE . SIROP DE PISTACHE . CHANTILLY MAISON . Caramel. CHOCOLAT . CHAMALLOW
+1 €

COFFEE

Montagne café - 100 % bio

MOCACCINO	5.50 €
LATTE	<i>Option caramel maison +1.20€</i> 4.80 €
CAPPUCCINO	4.80 €
CAPPUCCINO PÉDALO	5.20 €
<i>Cappucino with homemade whipped cream</i>	
ESPRESSO	2.50 €
ESPRESSO NOISETTE	3.10 €
ESPRESSO X2	4.20 €
ALLONGÉ	2.90 €

OPTIONS

LAIT VÉGÉTAL AMANDE . LAIT D'AVOINE SIROP DE VANILLE . SIROP DE PISTACHE . CHANTILLY MAISON . Caramel. CHOCOLAT . CHAMALLOW
+1 €

ICE

BOISSONS GLACÉES

ICED COFFEE	4.20 €
ICED LATTE	4.80 €
ICED MATCHA LATTE	6.30 €
ICED MATCHA FRAISE	6.30 €
ICED MATCHA MANGUE	6.30 €
ICED DOUBLE SHOT COFFEE	5.80 €
ICED DIRTY CHAI LATTE	6.80 €
ICED CHOCOLAT	5.80 €

SOFTS

LIMONADE	33cl - 5.20 €
DIABOLO	33cl - 5.90 €
GINGER BEER	BÍO 25cl - 5.20 €
COLA	<i>Yaute Cola</i> BÍO 33cl - 5.20 €
ICE TEA	BÍO 33cl - 5.20 €
KOMBUCHA	BÍO 33cl - 5.20 €
EVIAN	33cl - 4.00 € 75cl - 7.20 €
BADOIT ROUGE	33cl - 4.80 €
SAN PELLEGRINO	75cl - 7.20 €
SIROP	<i>Grenadine, citron, menthe, myrtille</i> 33cl - 4.20 €

JUS

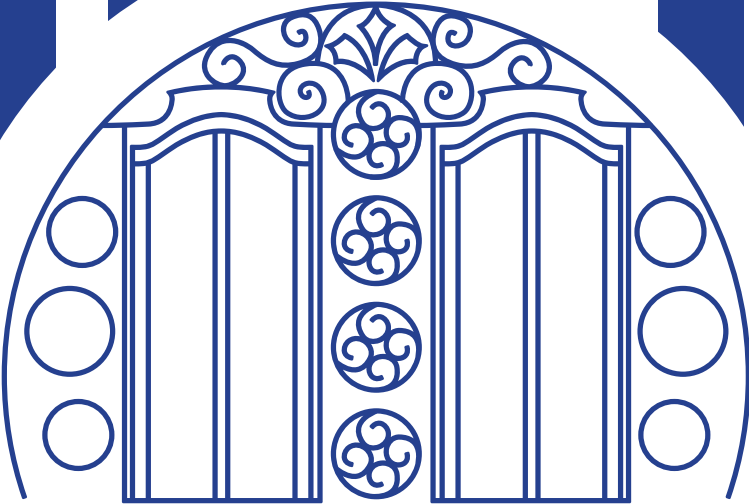
Frais, sans conservateur, sans sucre 5.90 €

SMOOTHIE EXOTIQUE ♥

(Mix mangue, orange, passion & banane)

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME



PEDALO

CRÊPERIE, ATELIERS & ÉPICERIE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.