

FOOD MENU

LES GALETTES

Sans Gluten / Gluten free

LA NATIONALE 12.50 €

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 ♥ 16.50 €

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

LEMAN ♥ 15.90 € (végétarien)

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

POPEYE 14 € (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 16.50 €

Salade verte, burrata, tomate, pesto basilic **Salad, burrata, tomato, pesto**

SALADE SAUMON TOAST 16.50 €

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

FLAM'COEUR ♥ 16 €

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

CHEVROU 14 € (végétarien)

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

VIDA ♥ 14.90 €

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

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 de saison, comté AOP extra fruité & emmental, herbes de Provence / **Organic egg, vegetables, french Comté & Emmental cheese**

GALETTE DU MOMENT 14.50 €

Selon l'inspiration du chef

SUPPLÉMENT +1.50€

ŒUF, CHÈVRE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, LÉGUMES, CHORIZO, HUILE DE TRUFFE, CHAMPIGNON

MENU ENFANT KIDS MENU 13.50

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

TAPAS APERO!

FORMULE COCKTAIL 12 €

1 cocktail ou 1 mocktail accompagné d'un tapas sur blé noir

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 / **Nocciolata spread, banana & whipped cream**

FRUITS ROUGES 11.90 €

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

CRÊPES SUCRÉES

LES CRÊPES CLASSIQUES

Caramel beurre salé maison

Homemade salted caramel

Chocolat maison

Homemade chocolate

Crème de châtaignes

Chestnut

Pâte à tartiner Nocciolata bio

Sirop d'érable

Maple syrup

Confiture artisanale :

Myrtille - Fraise - Framboise

Sucre bio

Sugar

Sucre, citron

Lemon sugar

Beurre, Sucre

FORMULE BRUNCH

BRUNCH COMPLET FAIT MAISON

- ASSIETTE PANCAKES

- BOISSON CHAUDE

- JUS D'ORANGE

- 1 CRÊPE SUCRÉE



CRÊPES DESSERT SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

JARDIN D'ÉTÉ ♥

Fruits rouges, pâte à tartiner bio Nocciolata, chantilly maison / **Red berries, organic Nocciolata spread, homemade whipped cream**

CRÊPE TARTE CITRON REVISITÉE ♥

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

TIRAMISU ♥

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

CARAMELITA ♥

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

BANANA UNANA ♥

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

PINOTTE ♥

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

SUPPLÉMENT +1.50€

CHANTILLY - CHOCOLAT - CAMEL - BANANE - AMANDES EFFILÉES - CACAHUÈTE - SPECULOOS FRUITS ROUGES 2€ - BOULE DE GLACE 2.90€

DRINKS - BOISSONS

COFFEE - TEA

Montagne café - 100 % bio

MOCACCINO

LATTE

Option caramel maison +1.20€

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO PÉDALO

Cappuccino with homemade whipped cream

ESPRESSO

ESPRESSO NOISETTE

ESPRESSO X2

ESPRESSO NOISETTE

ESPRESSO X2

ALLONGÉ

(disponible en décaféiné)

OPTIONS

- LAIT VÉGÉTAL: AMANDE - AVOINE

- SIROP: VANILLE - PISTACHE - CHOCOLAT BLANC CHANTILLY MAISON - CAMEL - CHOCOLAT CHAMALLOW +1.50 €

BOISSONS CHAUDES - HOT

MATCHA LATTE

DIRTY MATCHA LATTE

espresso

CHAI LATTE

DIRTY CHAI LATTE

espresso + chai

CHOCOLAT CHAUD

THÉ NOIR / THÉ VERT

INFUSION VERVEINE

JUS

Frais, sans conservateur, sans sucre 5.90 €

SMOOTHIE EXOTIQUE ♥

(Mix mangue, orange, passion & banane)

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME

ICED COFFEE

ICED DOUBLE SHOT COFFEE

ICED LATTE

ICED MATCHA LATTE

ICED MATCHA FRAISE

ICED MATCHA MANGUE

ICED DIRTY CHAI LATTE

ICED CHAI LATTE

ICED CHOCOLAT

LIMONADE

DIABOLO

GINGER BEER BÍO

COLA

Yaute Cola BÍO

ICE TEA BÍO

KOMBUCHA BÍO

EVIAN

33cl - 4.00 €

BADOIT ROUGE

33cl - 4.80 €

SAN PELLEGRINO

75cl - 7.20 €

SIROP

Grenadine, citron, menthe, fraise

myrtille, violette

33cl - 4.20 €

GLACES

Glacier des Alpes - Glaces Artisanales 2.90€

VANILLE - CHOCOLAT

CARAMEL BEURRE SALÉ

SORBET FRAISE - CITRON

SUPPLÉMENTS

CHANTILLY MAISON +1.50 €

DRINKS - BOISSONS

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 et de caractère, il rappelle le terroir normand.

VERTUEUX POIRÉ Cidre à base de poire. Vif et acidulé, il laisse une fin de bouche légère et tendre

SULFUREUX ROSÉ

Pommes rouges. Suave, elle dévoile des notes très fruitées

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 9 €

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 8.50 €

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

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

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 LOCAUX

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 Pentes (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

