

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, french Comté & Emmental

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 ♥ 16 €

Saumon fumé, œuf bio, avocat façon guacamole, mousse citronnée à la ciboulette

Smoked salmon, organic egg, avocado guacamole, lemon chive cream

FLAM'COEUR ♥ 14.50 €

Crème, oignons, lard fumé grillé, comté AOP extra fruité & emmental

Cream, onions, grilled smoked bacon, extra fruity french Comté & Emmental

POPEYE 14 € (végétarien)

Epinards frais, crème, oeuf bio, comté AOP extra fruité & emmental

Spinach, cream, organic egg, Comté & Emmental cheese

CHEVROU 14 € (végétarien)

Fromage de chèvre, miel de Savoie, noix, herbes de Provence

Goat cheese, honey, walnuts, herbs

VIDA ♥ 14.90 €

Oeuf bio, chorizo doux, comté AOP extra fruité & emmental et oignons croustillants

Organic egg, chorizo, french Comté & Emmental cheese, crispy onions

PISTE VERTE 14.50 € (végétarien)

Oeuf bio, légumes de saison, comté AOP extra fruité & emmental, herbes de Provence

Organic egg, vegetables, french Comté & Emmental, herbs

PROMENADE DANS LES BOIS 14 €

Oeuf bio, poêlée de champignons de Paris à la crème persillade, comté AOP extra fruité & emmental (végétarien)

Organic egg, pan-fried mushrooms garlic parsley cream, Comté & Emmental cheese

COQUILLAGE ♥ 18.20 €

Noix de Saint-Jacques, saumon fumé, épinards, mousse citronnée à la ciboulette

Scallops, smoked salmon, spinach, lemon chive cream

SALADES

GALETTE DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef
14.50 €

BOL DE SALADE

Salade verte, vinaigrette maison, graine de sésame 4.50€

SALADE BURRATA TOAST 16.50 €

Salade verte, burrata, tomate, pesto basilic sur toast de sarasin

Salad, burrata, tomato, pesto

SALADE SAUMON TOAST 16.50 €

Salade verte, saumon, tomates, crème ciboulette citronnée sur toast de sarasin

Salad, tomato, salmon, lemon chive cream

SUPPLÉMENT +1.50€

Œuf, chèvre, mozzarella, jambon blanc, légumes, chorizo, huile de truffe, champignons, avocat saumon +3 € / burrata +3 €

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 mini galette au fromage

PANCAKES BRUNCH



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 nappés de sirop d'érable,
fruits rouges & chantilly

*Maple syrup, red berries
& homemade 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 spread* 6.80 €

Pâte à tartiner Nocciolata bio 6.80 €

Miel *Honey* 6.80 €

Sirop d'érable *Maple syrup* 6.80 €

Confiture artisanale : Myrtille - Fraise - Framboise 6.80 €

Sucre bio *Sugar* 5.50 €

Sucre, citron *Lemon sugar* 6 €

Beurre, Sucre *Butter Sugar* 6 €

FORMULE BRUNCH

BRUNCH COMPLET FAIT MAISON

- 27€ -

ASSIETTE PANCAKES

bacon / saumon ou végété

1 boisson chaude

1 jus d'orange

1 crêpe sucrée

PETIT DEJ GOURMAND

- 8 € -

PANCAKES Nocciolata

+ 1 CAFÉ

CRÊPES DESSERT

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

JARDIN D'ÉTÉ ♥ 9.90 €

Fruits rouges, pâte à tartiner bio Nocciolata,
chantilly maison

*Red berries, organic Nocciolata spread, homemade
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, homemade
whipped cream*

TIRAMISU ♥ 11.90 €

Glace artisanale au tiramisu, coulis
de chocolat café maison, chantilly maison
& éclats de Speculoos

*Tiramisu ice cream, homemade chocolate sauce &
coffee homemade whipped cream, speculoos*

CARAMELITA ♥ 9.90 €

Caramel beurre salé maison, pommes
caramélisées, amandes effilées & chantilly maison

*Homemade salted caramel sauce, caramelised apples,
almond flakes & homemade whipped cream*

BANANA UNANA 9.90 €

Banane, chocolat maison, amandes effilées
& chantilly maison

*Banana, homemade chocolate sauce, almond flakes
& homemade whipped cream*

CINNAMON CRÊPE 9.90 €

Cannelle, sucre, glacage & chantilly maison

Cinnamon, sugar, whipped cream

SUPPLÉMENT +1.50€

chantilly - chocolat - caramel - banane - amandes effilées
cacahuète - speculoos fruits rouges 2€ - glace 2.90€

DRINKS - BOISSONS



CAFÉ - COFFEE

EXPRESSO BIO	2.50 €	ICED COFFEE	4.50 €
EXPRESSO NOISETTE	3.10 €	ICED DOUBLE SHOT COFFEE	5.80 €
EXPRESSO X2	4.20 €	ICED LATTE	4.90 €
ALLONGÉ	2.90 €	ICED MATCHA LATTE	6.50 €
MOCACCINO	5.50 €	ICED MATCHA FRAISE strawberry	6.50 €
LATTE Option caramel maison +1.20€	4.80 €	ICED MATCHA MANGUE mango	6.50 €
CAPPUCCINO	4.80 €	ICED DIRTY CHAI LATTE	6.80 €
CAPPUCCINO PÉDALO	5.20 €	ICED CHAI LATTE	6.80 €
Cappuccino with homemade whipped cream (disponible en décaféiné)		ICED CHOCOLAT	5.80 €

OPTIONS

- **Lait végétal**: amande - avoine +1€

- **sirop**: vanille - pistache - chocolat blanc chantilly maison - caramel beurre salé maison
chocolat maison - chamallow +1.50 €

BOISSONS CHAUDES - HOT



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

JUS

Maison SPUR Frais, sans conservateur, sans sucre
Fresh, preservative-free, sugar-free 5.90 €

SMOOTHIE EXOTIQUE ♥

(Mix mangue, orange, passion & banane)

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME

SOFTS

MATÉ BIO	33cl - 5.20 €
LIMONADE	33cl - 5.20 €
GINGER BEER BIO	25cl - 5.20 €
COLA Yaute Cola BIO	33cl - 5.20 €
ICE TEA BIO	33cl - 5.20 €
KOMBUCHA BIO	33cl - 5.20 €
DIABOLO	33cl - 5.90 €
EVIAN	33cl - 4.00 € 75cl - 7.20 €
BADOIT ROUGE	33cl - 4.80 €
SAN PELLEGRINO	75cl - 7.20 €
SIROP grenadine, citron, menthe, fraise myrtille, violette	33cl - 4.20 €



ICE CREAM

GLACES

Glacier des Alpes - Glaces Artisanales 2.90€

VANILLE - CHOCOLAT

CARAMEL BEURRE SALÉ

SORBET FRAISE - CITRON

SUPPLÉMENTS CHANTILLY MAISON +1.50 €

DRINKS - BOISSONS



CIDRE SASSY

Normandie

SMALL BATCH 33cl - 6.80 € / 75cl - 18 €

Un cidre extra brut de caractère aux fines bulles, élaboré selon le savoir-faire normand. Sec et élégant.

VERTUEUX POIRÉ 33cl - 6.80 € / 75cl - 18 €

Élaboré à partir de poires, ce poiré est vif, frais et délicatement acidulé. Sa finale légère et tendre en fait une boisson tout en finesse.

SULFUREUX ROSÉ 33cl - 6.80 € / 75cl - 18 €

Un cidre rosé élaboré à partir de pommes à chair rouge. Gourmand et délicat, il dévoile de généreuses notes de fruits rouges et une belle fraîcheur.

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 0.0% - BIO

Maison Sassy / Sans alcool

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

LEMAN Brasserie Artisanale - 33cl. 6.80 €

BLONDE

BLANCHE

I.P.A

0% SANS ALCOOL



COCKTAILS 9.50 €

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, sirop de fraise, jus de citron

MOCKTAILS 0% 8.50 €

ZESTE DE SPRITZ

Orange, Spritz sans alcool, eau gazeuse

BRUME D'ÉTÉ

Sirop de violette, hibiscus, eau gazeuse

VANILLA MULE

Sirop de vanille, rhum sans alcool, ginger beer

FULL MOON

Purée de mangue, rhum sans alcool, sirop de fraise, jus de citron, eau gazeuse

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)

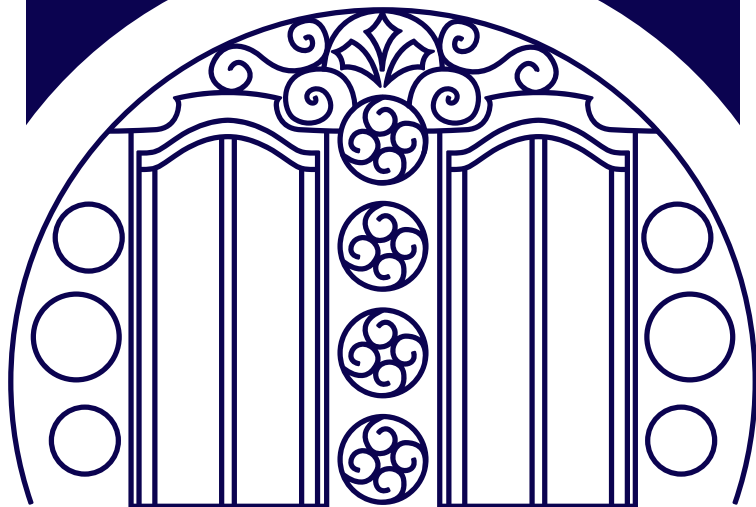
CIDRE

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



PEDALO

CRÊPERIE, ATELIERS & ÉPICERIE