

BOISSON MAISON HOME MADE DRINKS

Cidre de Noël (cidre chaud aux épices) 3,90€

Christmas cider (mulled cider with spices)

BOISSONS FRAÎCHES SOFT DRINKS

en canettes de 33cl in 33cl cans 3,50€

Perrier, Coca, Coca Zéro, Sprite, Orangina, Oasis Tropical,
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum, Jus de fruits Minute
Maid Orange ou Pomme

Sirop à l'eau 1,80€

(Menthe, Grenadine, Citron, Fraîse des bois, Pêche, Banane)
(Mint, Grenadine, Lemon, Wild Strawberry, Peach, Banana)

BIÈRES BEERS

Ratz Bio (Blanche, blonde ou ambrée) 5,90€

Bière sans alcool 3,50€

Ratz de saison (Noël ou printemps) 5,90€

CIDRE DOUX ou BRUT (Bolée d'Armorique) CIDER

Le gobelet 33cl 3,90€

La bouteille 1 Litre 9,50€

EAUX WATER

Abatilles ½ Litre 3,50€ **Abatilles 1 Litre** 4,50€

Abatilles pétillante ½ Litre 3,90€ **Abatilles pétillante 1 Litre** 4,90€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café allongé / Coffee 1,70€

Noisette / Small coffee with milk 1,90€

Grand café / Large coffee 2,90€

Grand café au lait, Cappuccino 3,20€

Large coffee with milk, cappuccino

Chocolat chaud / Hot chocolate 4,00€

Thé noir Earl Grey / Earl Grey tea 3,20€

Thé vert menthe / Green Mint tea 3,20€

GALETTES DE SARRASIN

OUR BUCKWHEAT PANCAKES SERVED WITH SALAD

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de sarrasin bio du Moulin de Charbonnière.

All our pancakes are made with free-range eggs and organic buckwheat flour from Moulin de Charbonnière.

Mâchicoulis Jambon, emmental *Ham, Emmental cheese* 6,50€

Archère Œuf, emmental *Egg, Emmental cheese* 6,50€

Bastion Jambon, emmental, œuf *Ham, Emmental cheese, egg* 7,50€

Barbacane Cheddar, Mozzarella, Emmental 7,50€
Emmental cheese, Cheddar and Mozzarella cheese

CRÊPES SUCRÉES MAISON

(farine de froment Bio)

OUR HOMEMADE SWEET PANCAKES MADE WITH ORGANIC WHEAT FLOUR

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de froment bio du Moulin de Charbonnière.

All our pancakes are made with free-range eggs and organic wheat flour from Moulin de Charbonnière.

Crêpe beurre, sucre *Crêpe with butter and sugar* 2,50€

Crêpe beurre, sucre, citron 2,80€

Crêpe with butter, sugar and lemon

Crêpe au miel du Périgord *Crêpe with Périgord honey* . . 3,30€

Crêpe au chocolat noisette du Lot et Garonne . . 3,30€

Crêpe with chocolate-hazelnut spread from Lot et Garonne

Lucien Georgelin (sans huile de palme)

Crêpe à la confiture de noix *Crêpe with walnut jam* 3,30€

Crêpe à la crème de marron *Crêpe with chestnut cream* . . 3,80€

Crêpe à la confiture de fraises du Lot et Garonne 3,30€

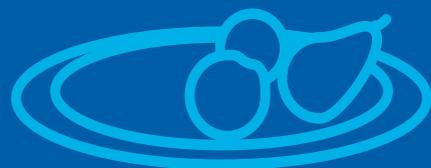
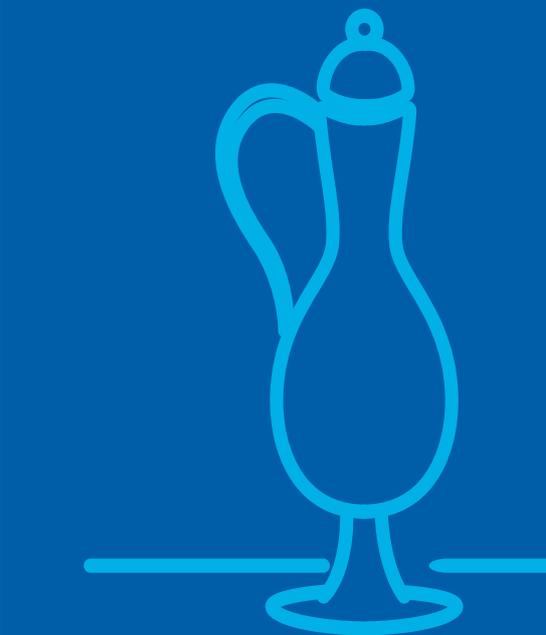
Crêpe with Lot et Garonne strawberry jam

MUFFINS MUFFINS

Myrtilles, triple chocolat ou fourré au chocolat Milka 3,90€

Blueberry, triple chocolate or Milka chocolate

L A T A V E R N E



C A R T E D' H I V E R