

TOUT EST TENTANT

OUVERTURE : du mardi au samedi

[SUR RESERVATION LE WEEK-END POUR DES EVENEMENTS]

HORAIRES : de 9h à 17h30

[UN CAFÉ LE MATIN, DÉJEUNER, APRÈS-MIDI « GOURMAND »]

Nos galettes

**Farine sarrasin 100% blé noir directement
venue de la minoterie le Stunff en Bretagne.**

 Notre **FACEBOOK**: @toutesttentant

 Notre **INSTAGRAM**: @tout.est.tenant

 Et vous pouvez également nous laisser un avis sur la **page GOOGLE** de Tout est Tentant.

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade.

MENU TOUT EST TENTANT:

- une classique + une beurre sucre ou une Nutella + une bolée de cidre (brut, rosé ou poiré) 14 €

MENU ENFANTS :

- un sirop à l'eau + une galette Classique + une boule de glace 9€90

GALETTES AU SARRASIN :

- **La Classique** : emmental, œuf, jambon 9€50

- **La Champêtre** : mélange forestier, patate douce, marrons 11€00

- **La Poulet** : poulet, fondue de poireaux, thym et miel 11€00

- **La Fénelon** : voir ardoise 11€00

- **La Lyonnaise** : andouillette, Saint-Marcellin, fondue d'oignons, moutarde à l'ancienne 12€50

- **La Raclette** : lardons à la crème, pommes de terre, fromage à raclette 12€50

- **La Burger** : viande de bœuf, morbier, fondue d'oignons, tomates, sauce barbecue 13€00

- **La Pêcheur** : saumon, fondue de poireaux, pommes de terre, sauce ciboulette citronnée 13€00

SALADES : PETITE : 6€50 ou GRANDE : 12€50

- **La Tout est Tentant** : lardons, croutons, morbier, marron

- **La Pêcheur** : saumon fumé, fondue de poireaux, pommes de terre, sauce ciboulette citronnée

Tout est tentant - Tout est fait maison



CREPES FROMENT :

Accompagnées de chantilly maison

- **La Traditionnelle** : beurre, sucre 3€80
- **La Nutella** 3€80
- **La Tendance** : pâte de spéculos 5€50
- **L'Hivernale** : crème de marron 5€50
- **La Duo Chocolat** : chocolat noir et blanc maison 6€00
- **L'Acidulée** : miel, citron 6€00
- **La Fénelon** : crêpe du mois, voir ardoise 6€00
- **La Praline**: crème de praline 6€50
- **La Gourmande** : caramel beurre salé maison 7€00
- **La Fruit** : pomme calvados, crumble noisette, glace vanille 7€50

- CAFE TOUT EST TENTANT

Une boisson chaude (café/thé/chocolat) et mignardises 6€00

Supplément de 0,50€ pour le thé et le chocolat maison.

- **GLACES ARTISANALES** deux boules 4€00

Sorbets : fraise, citron, mangue, cassis

Glaces : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café

Tout est tentant - Tout est fait maison



NOS BOISSONS CHAUDES :

CAFE GONEO : chez ce fournisseur Lyonnais, j'ai choisi pour vous « Le généreux »

- Café/décaféiné	1€80
- Café double	3€50
- Café noisette	2€10
- Café crème	2€60
- Thés/infusions	3€20
- Chocolat maison	3€50

NOS BOISSONS FROIDES:

- Orange ou citron pressé(e)	4€00
- Sirop à l'eau : grenadine, fraise, citron, pêche, menthe verte, orgeat, violette	2€50
- Diabolo : (limonade avec sirop au choix)	2€80
- Jus de fruits : pomme, poire, orange, tomate, abricot, ACE (orange, carotte, citron), ananas	3€20
- Coca-cola/Coca-cola 0/Orangina/ Schweppes tonic ou agrumes ou encore IceTea, 25CL	3€20
- Perrier, 33CL	3€20
- Perrier tranche ou sirop, 33CL	3€50
- Evian ou San Pellegrino ½, 50CL	2€00
- Evian ou San Pellegrino 1L	4€00

NOS APERITIFS:

- Martini rouge ou blanc 3€50
- Kir breton (cassis, pêche, framboise) 3€80

NOS CIDRES APPIE:

Toutes les recettes APPIE sont produites et mises en bouteilles en France avec des pommes et des poires issues de vergers Français situés en Normandie. 100% pur jus.

Nous vous proposons LE BRUT, LE BRUT AU MIEL, LE ROSÉ ou LE POIRÉ.

- La Bolée 3€50
- Bouteille 33CL 5€00
- Bouteille 75CL 12€00

NOS BIERES BOUTEILLES:

- Blonde 1664, 25CL 3€20
- Desperados / Grimbergen Blanche, 33CL 4€20

NOS VINS:

ROUGE : Côte du Rhône/**BLANC** : Macon Villages/**ROSÉ** : Côte de Provence

- Verre 3€50
- ½ Pot Lyonnais, 25CL 5€00
- Pot Lyonnais, 46CL 9€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net, service compris