



www.lapetitesaline.fr

Crêperie

« La Petite Saline »

Restaurant bio



NOTRE CARTE

LES BOISSONS ET APÉRITIFS : [toucher > ici <](#)

LES GALETTES : [toucher > ici <](#)

LES CRÊPES DESSERT : [toucher > ici <](#)

LES GLACES : [toucher > ici <](#)

NOS PRODUITS : [toucher > ici <](#)

PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS : [toucher > ici <](#)

ALLERGIES, RESERVATIONS, SERVICE, PAIEMENT : [toucher > ici <](#)

LÉGUMES, FRUITS ET MANQUANTS : [toucher > !\[\]\(4b7a79268f6ba26c1471d4232fffa85a_img.jpg\) <](#)



www.lapetitesaline.fr

Crêperie

« La Petite Saline »

Restaurant bio



Nos crêpes et galettes sont élaborées à partir de farines de blé noir bio et de grand épeautre bio produits par la ferme des Landes du Luquet à Vay, en Loire-Atlantique.

Voici les ingrédients ou produits  que nous utilisons et que nous servons :
Les œufs, le lait entier, l'emmental râpé (lait origine France), le jambon sans nitrite, le beurre breton de baratte à la crème maturée et au sel de Guérande, les champignons, le camembert, le fromage de chèvre, le roquefort AOP, la truite fumée, la saucisse sans nitrite, la langouille, l'andouille, le saindoux, les pommes de terre, les tomates, les poireaux, les épinards et les autres légumes, l'ail, les oignons, le poivre, les herbes aromatiques, le tartare d'algues, l'huile de colza, le ketchup au cassis, la moutarde française, la salade et sa sauce, le sucre, les confitures, la crème fleurette, les noisettes caramélisées, le chocolat, la crème de marron, les oranges, le (pur jus de) citron, le miel, les pommes, les autres fruits, les glaces, les vins AOC/IGP, le cidre, la limonade, les sirops, le jus de pomme, le thé glacé et le schorle (soda), les bières, le café, les graines de tournesol et de chanvre toastées, le thé, le porto, le chouchen, le pastis de l'île de Ré, le whisky breton IGP, la Fine Bretagne AOC, les crèmes de cassis de Bourgogne IGP et de framboise et les framboises à l'eau de vie.

Les ingrédients ou produits soulignés sont de fabrication locale ou issus de l'agriculture locale.

Les produits de notre carte qui ne sont pas bio :

le whisky breton IGP, le Cointreau et le rhum vieux VO de Guadeloupe IGP.

Et ceux qui sont naturels : Le sel de mer et l'eau minérale.

Tous nos produits sont sourcés :

La liste intégrale de nos producteurs et fournisseurs est disponible **en touchant > ici <**



Nous cuisinons nos plats sur place à base de produits bruts, frais et de saison. Nous n'utilisons aucun produit surgelé. Les desserts sont faits sur place également, sans utilisation d'appareil. La crème fleurette fouettée est battue à la main.

☞ Nous n'utilisons aucun ustensile à revêtement anti-adhérent ; nous cuisinons exclusivement dans des ustensiles en inox.

☞ En dehors des distributeurs de sauce, nous n'employons aucun récipient en matière plastique pour chauffer ou stocker les produits ayant été cuisinés au beurre ou à l'huile ou simplement la charcuterie que nous avons cuite ; nous utilisons pour cela de l'inox, du verre ou de la terre cuite.

☞ Nos produits ne contiennent pas d'huile de palme, hydrogénée ou non, même bio.

Bon appétit !



Boissons

Les apéritifs, à apprécier avec modération

La **crème bio de cassis noir de Bourgogne IGP** et la **crème bio de framboise de Bourgogne** sont produites par la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or), producteurs et transformateurs de petits fruits rouges.

Le **cidre bio** est produit par la ferme des Landes du Luquet, à Vay (44)

Le **muscadet bio** est produit par Eric Chevalier à Saint-Philibert-de-Grand-Lieu.

 Kir breton 10 cl à la crème de cassis IGP ou de framboise	4,50 €
 Kir 10 cl à la crème de cassis IGP ou de framboise	4,50 €
 Kir celte 10 cl au chouchen artisanal	5,50 €
 Chouchen artisanal 13% vol. 10 cl	6,00 €
 Pastis de l'île de Ré 45% vol. 2 cl	5,00 €
Whisky breton IGP 40% vol. 4 cl EDDU (blé noir) «Brocéliande» double maturation..	8,00 €
 Whisky breton IGP 43% vol. 4 cl Armorik <i>single malt</i> «Légende» double distil. ..	7,50 €
 Porto 20% vol. 5 cl	6,00 €

Et pour grignoter...

 Deux tranches de langouille de Dinan poêlées au billig	4,00 €
 Trois petites galettes de blé noir nature avec du tartare d'algues.....	8,00 €

Les boissons non alcoolisées

 Pur jus de pomme 23 cl de la ferme des Landes du Luquet	4,00 €
 Pur jus de pomme 1 l de la ferme des Landes du Luquet.....	• 12,00 €
 Pur jus de pomme pétillant 75 cl de la ferme des Landes du Luquet ...	• 13,00 €
 Pur jus de tomate maison 23 cl (jour et lendemain de marché, en été, dispo. : ).	4,50 €
 Thé chai glacé 33 cl des Filles de l'Ouest (thé noir cannelle hibiscus)..	• 5,50 €
 Schorle 33 cl des Filles de l'Ouest.....	• 5,50 €

Citron de Sicile et gingembre, orange ou pomélo de Corse

Le schorle est un mélange de fruit et d'eau finement pétillante. Produit en France, 100% naturel.

 Limonade 33 cl des Filles de l'Ouest. Une limo bonne comme avant..	• 5,00 €
 Diabolo (Limo des «<i>Filles</i>» et Fraise, Framboise ou Menthe) 33 cl	6,00 €
 Sirop à l'eau (Fraise, Framboise ou Menthe) 23 cl	3,50 €
Les sirops bio de fraise et de framboise sont produits par la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges.	
Eau minérale Plancoët 50 cl plate ou gazeuse fines bulles	• 4,00 €
Eau minérale Plancoët 33 cl gazeuse intense	• 4,00 €



: bio certifié

Restaurant bio
02 40 61 49 48





Le cidre, à apprécier avec modération

Le cidre et le jus de pomme bio sont produits par la ferme des Landes du Luquet, à Vay (44). La fermentation du cidre est naturelle ; il ne contient pas de sulfites ajoutés.

La bouteille de 75 cl (Brut de Brut 5,5% et Brut 5% - Demi-sec 3,5% vol.) . • 14,00 €

La bolée de 20 cl (Brut 5% vol. ou Demi-sec 3,5% vol.) 4,50 €



Les bières bretonnes, à apprécier avec modération

Lueur, Brasserie Bouyer (44), bière ambrée 6% vol. 33 cl • 6,00 €

La lueur, façon *Brown ale*, produite à Saint-Nazaire, est majoritairement fabriquée avec des malts d'orge et des flocons d'avoine bretons et des houblons de Loire-Atlantique.

Baignoire Sabot, Brasserie Bouyer (44), blonde triple 7,5% vol. 33 cl ... • 6,00 €

La Baignoire Sabot, produite à Saint-Nazaire, est fabriquée avec des malts d'orge, de blé et des flocons d'avoine bretons et des houblons de Loire-Atlantique.



Les vins, à apprécier avec modération

Les vins bio que nous vous proposons sont tous cultivés, récoltés, vinifiés et mis en bouteille en Loire-Atlantique par leurs producteurs.

- **Blanc**, 2022, *Clos de la butte*, 11,5% vol., AOC muscadet-côtes-de-grandlieu sur lie produit par Eric Chevalier à Saint-Philibert-de-Grand-Lieu
- **Rouge**, 2022, *Gamay toujours*, 13,5% vol., AOC coteaux-d'ancenis produit par B.& B. Landron à Ligné
- **Rosé**, 2022, *Rosé des Cognettes*, 13,5% vol., IGP val-de-loire produit par Stéphane et Vincent Perraud à Clisson

La bouteille de 75 cl (que vous pouvez emporter si vous ne la finissez pas) .. • **26,50 €**

Le pichet de 50 cl 18,50 €

Le pichet de 25 cl 9,50 €

Le verre de 12 cl 5,50 €

Les digestifs, à apprécier avec modération



Fine Bretagne (Lambig) AOC 40% vol. 4 cl de la Maison Kerloïck (22) .. 6,50 €



Framboises à l'eau de vie 17% vol. 4 cl de la ferme Fruirouge (21) ... 6,50 €

Rhum vieux VO de Guadeloupe IGP 40% vol. 4 cl 6,50 €



Les boissons chaudes

Café 2,50 €

Décaféiné ou café «allongé» 3,00 €

Café crème 3,00 €

Café double 4,50 €

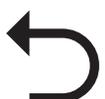
Chocolat chaud maison 5,50 €

Thé ou infusion 4,00 €



: bio certifié

Crêperie
La Petite Saline



Galettes de blé noir

Dernières infos, légumes servis, produits manquants? Toucher l' 



La Place du Marché

Légumes cuits à la vapeur douce, infusion de plantes aromatiques

à l'huile de colza et graines de tournesol toastées (végétalienne)..... 19,50 €

La Place du Marché avec du fromage de chèvre frais (végétarienne)..... 22,50 €

La Place du Marché avec de la langouille de Dinan 23,50 €

La Place du Marché avec de la langouille de Dinan et du chèvre frais.. 26,50 €



La Cabri

Emmental, légume, chèvre frais et langouille de Dinan

ou sans langouille mais davantage de chèvre (végétarienne) • 17,50 €



La Fermière

Emmental, légume, camembert et langouille de Dinan

ou sans langouille mais davantage de camembert (végétarienne) • 17,50 €



La Gulf Stream

Truite de France fumée à Rezé (44) et légume • 17,50 €



La Bigoudène

Andouille de Guéméné et compotée de pomme maison • 17,50 €



La Fromagère (végétarienne, ou pas)

Emmental, camembert et chèvre frais • 14,50 €

La même avec du miel du rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne • 15,00 €

Emmental, camembert, chèvre frais et roquefort AOP (AKA «Fromage qui pue»).. • 18,50 €

Emmental, camembert, chèvre, roquefort, langouille et ketchup au cassis .. • 24,50 €

La Fromagère de base avec le légume  • 19,50 €



La Grande Brière

Emmental, légume et langouille de Dinan ou andouille de Guéméné

ou saucisse sans nitrite • 16,50 €



La Campagnarde

Saucisse, emmental et pommes de terres sautées • 16,00 €



La Petite Saline

Emmental, légume, langouille de Dinan et tartare d'algues 18,50 €



La Lambarde, flambée au whisky breton IGP

Emmental, oignons, champignons, langouille de Dinan 19,50 €

AB ou  : bio certifié

Restaurant bio
02 40 61 49 48



Galettes de blé noir

Dernières infos, légumes servis, produits manquants? Toucher l' 

	Beurre breton de baratte à la crème maturée et au sel de Guérande ou œuf. • 7,50 €
	Emmental • 8,50 €
	Jambon blanc sans nitrite et beurre au sel de Guérande ou œuf .. • 10,50 €
	Jambon blanc sans nitrite et emmental ou œuf et emmental • 11,50 €
	Saucisse sans nitrite et beurre breton de baratte au sel de Guérande . • 11,50 €
	Saucisse, beurre au sel de Guérande et moutarde française à l'ancienne .. • 12,50 €
	Saucisse sans nitrite et emmental ou pommes de terre sautées ... • 13,50 €
	Jambon blanc sans nitrite, œuf et champignons • 13,00 €
	Complète (jambon blanc sans nitrite, œuf et emmental) • 12,50 €
	Complète «L» (langouille de Dinan, œuf et emmental) • 15,50 €
	Complète «A» (andouille de Guéméné, œuf et emmental) • 15,50 €
	Andouille de Guéméné et beurre breton de baratte au sel de Guérande. • 15,00 €
	Andouille de Guéméné, beurre et chèvre frais (AKA «L'amère Michèle») . • 18,50 €
	Andouille de Guéméné, beurre et camembert..... • 17,50 €
	Truite de France fumée à Rezé (44), beurre salé et tartare d'algues... • 16,50 €
	Complète «T» (truite de France fumée à Rezé (44), œuf et emmental). • 16,50 €
	Royale (une des complètes + pommes de terre ou champignons). • +2,50 €
	Super Royale (une des complètes + pommes de terre et champignons). • +5,00 €
	Fromage de chèvre frais et miel du Rucher des Marais à Montoir ... 13,50 €

Ingrédients en plus pour quelques unes des galettes ci-dessus :

	Œuf ou champignons ou pommes de terre sautées 2,50 €
	Oignons 3,00 €
Sur certaines composées d'au moins 2 ingrédients, vous pouvez aussi ajouter :	
	Légume  5,00 €
	Camembert..... 3,50 €
	Roquefort AOP ou chèvre frais de la ferme de Beaulieu à Plessé (44).... 5,00 €

	Salade verte 4,00 €		Tartare d'algues 4,50 €		Crème fleurette 1,50 €
	Ketchup au cassis de la ferme • 2,50 €		Moutarde à l'ancienne • 2,00 €	100% origine France	

se marie avec jambon, saucisse, langouille, andouille et roquefort.



Crêpes d'épeautre

Dernières infos, fruits servis, produits manquants? Toucher l' 

-  Beurre breton de baratte au sel de Guérande ou sucre de canne.. • 5,00 €
-  Beurre breton de baratte au sel de Guérande et sucre de canne.. • 5,50 €
-  Confiture de la ferme de la Vinaudais (44) • 7,00 €
Fraise, Abricot, Orange douce, Rhubarbe
-  Confiture de fraise et boule de glace fraise de la ferme 11,50 €
-  Confiture d'orange douce et boule de glace citron de la ferme . 11,50 €
-  Jus de citron, beurre breton au sel de Guérande et sucre de canne .. 7,50 €
-  Jus de citron et miel du rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne ... 8,50 €
-  Chocolat maison • 8,50 €
-  Chocolat maison et boule de glace Gwell de la ferme 12,50 €
-  Chocolat maison et salade de fruits frais de saison maison  .. 13,50 €
-  Crème de châtaigne • 7,00 €
-  Crème de marron et boule de glace de la ferme, sarrasin ou Orgé.. 11,50 €
- Nature^{AB} flambée Fine Bretagne^{AB} AOC ou Cointreau 9,50 €
- Deux crêpes^{AB} au beurre^{AB} breton au sel de Guérande et sucre de canne^{AB} flambées rhum vieux VO de Guadeloupe IGP..... 13,50 €

Les Salinettes

- Caramel maison au beurre breton de baratte au sel de Guérande • 8,50 €
- La même avec un filet de jus de citron • 9,50 €
- Caramel maison et salade de fruits frais de saison maison  13,50 €
- La Salinette mi-chocolat maison (caramel et chocolat) • 11,50 €
- La même avec de la salade de fruits frais de saison maison  15,50 €

Les Pralinettes

- Sauce pralinée maison • 8,50 €
- La Pralinette mi-chocolat maison (sauce pralinée et chocolat) • 11,50 €

-  Supp. graines (tournesol et chanvre) toastées • 2,00 €
-  Supp. boule de glace de la ferme de la Grande Fontaine à La Bouëxière (35).. 4,50 €
-  Supp. crème fleurette fouettée maison (dispo. limitée, voir Glaces)..... 2,50 €
-  Supp. dessert au blé noir • 1,00 €

AB ou  : bio certifié

Restaurant bio
02 40 61 49 48



Crêpes d'épeautre



Les Salinettes Gourmandes

Compotée de pomme maison, caramel maison au beurre breton de baratte au sel de Guérande et graines de tournesol et de chanvre toastées • 13,50 €
La très gourmande : + boule de glace vanille Bourbon de Madagascar .. 17,50 €



Les Pralinettes Gourmandes

Sauce pralinée maison et boule de glace vanille Bourbon de Madagascar .. 13,50 €
Sauce pralinée maison et boule de glace chocolat de la ferme (35) 13,50 €
La très gourmande : praliné + boules vanille Bourbon et chocolat de la ferme .. 17,50 €
La vraiment très gourmande : tout comme + crème fleurette fouettée 19,00 €



La Côte d'Amour

Salade de fruits frais de saison maison , sauce chocolat maison, graines de tournesol et chanvre toastées et boule de glace (vanille, chocolat ou Gwell) . 18,50 €

La Côte de Jade

Crêpe^{AB} beurre^{AB} breton au sel de Guérande et sucre de canne^{AB} flambée au rhum vieux VO de Guadeloupe IGP et salade de fruits^{AB} frais de saison maison  15,50 €



La Mont Saint-Michel

Compotée de pomme maison, caramel maison au beurre breton de baratte au sel de Guérande flambée à la Fine Bretagne AOC 15,50 €



Café Gourmand

4 petites crêpes et 3 petits pots maison : caramel au beurre breton au sel de Guérande, chocolat, praliné, petit pot de confiture fraise de la ferme et 1 café ou déca... 13,50 €
Avec un thé à la place du café..... 15,50 €
Avec un chocolat chaud maison à la place du café 16,50 €

Les « comme chez » Suzette

4 petites crêpes^{AB} dans une marinade maison de beurre^{AB} breton au sel de Guérande, sucre de canne^{AB}, écorces et jus d'orange^{AB} pressée, flambée Cointreau 13,50 €
La même avec un p'tit goût d'orange^{AB}, de miel et de chocolat^{AB} 14,50 €



L'Orangette

Confiture d'orange de la ferme de la Vinaudais (44), sauce chocolat maison, graines de tournesol et chanvre toastées et crème fleurette fouettée 12,50 €



L'Après huit (servie uniquement *after eight, of course*)

Sauce chocolat maison, boule de glace menthe-ortie de la ferme de la Grande Fontaine, graines de tournesol et chanvre toastées et crème fleurette fouettée maison... 15,50 €



La « Baie » de Nuits (à boire et à manger...)

Confiture de framboise et framboises à l'eau de vie de la ferme Fruirouge à Nuits-St-Georges, sauce chocolat, glace framboise de la ferme, graines toastées (tournesol et chanvre) ... 19,00 €
La même avec de la crème fleurette fouettée maison..... 21,00 €

AB ou  : bio certifié

Crêperie
La Petite Saline



Glaces

Nos crèmes glacées et sorbets bio sont fabriqués par la ferme de la Grande Fontaine (La Bouëxière, 35). Le lait et la crème proviennent des vaches de la ferme. Cécile et Joachim utilisent des ingrédients locaux : fraise, cassis, Gwell, sarrasin, orge, menthe, ortie, etc. Les recettes exclusives, mises au point avec la Petite Saline, ne contiennent ni œuf ni colorant, même naturel ou bio, et sont plus riches en fruit.

Les parfums - crèmes glacées :

Vanille Bourbon de Madagascar - Menthe-ortie - Caramel au beurre salé -
Chocolat - Sarrasin de Bretagne - Orgé (orge de Bretagne) - Gwell.

Les parfums - sorbets :

Fraise de Bretagne - Cassis de Bretagne - Framboise de la Ferme Fruirouge
à Nuits-Saint-Georges - Citron de Sicile.

Du fait d'une production contenue, nous vous prions par avance de nous excuser si un parfum venait à manquer . Crème fouettée (à la main) : La semaine, hors congés scolaires, à la commande au début de repas, pour deux personnes minimum.

	1 boule à choisir parmi les parfums ci-dessus.....	4,50 €
	2 boules à choisir parmi les parfums ci-dessus	8,50 €
	3 boules à choisir parmi les parfums ci-dessus	12,00 €
	Graines de tournesol et de chanvre toastées ou pralin poudre.....	2,00 €
	Sauce chocolat maison ou sauce caramel beurre salé maison	2,50 €
	Crème fleurette fouettée maison.....	2,50 €
	Chocolat liégeois	
	2 boules (chocolat/vanille), sauce chocolat maison et crème fouettée maison ..	12,50 €
	Caramel liégeois	
	2 boules (caramel/vanille), caramel beurre salé maison et crème fouettée maison..	12,50 €
	Chocolat et caramel liégeois	
	3 boules (caramel/vanille/chocolat), sauce caramel beurre salé maison, sauce chocolat maison et crème fouettée maison	17,50 €
	Menthe-ortie liégeois	
	2 boules (menthe-ortie), sauce chocolat maison et crème fouettée maison...	12,50 €
	Fruits rouges liégeois	
	3 boules (cassis, fraise et framboise), framboises à l'eau de vie de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges en Côte d'Or et crème fleurette fouettée maison.....	17,50 €
	Deux boules de glace (chocolat et Gwell), sauce chocolat maison et salade de fruits frais de saison maison 	14,50 €



: bio certifié

Restaurant bio
02 40 61 49 48



Allergies et intolérances

N'hésitez pas à nous interroger, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Un (cou)verre, ça va.

Deux (cou)verres, bonjour les dégâts

Pour limiter notre impact sur l'environnement, l'utilisation d'eau, d'électricité et de détergents puissants et polluants, nous ne changeons pas les couverts entre les plats et ne donnons pour boire qu'un verre ou un bol.

Service, réservations etc.

Compte tenu de la capacité de la salle, les petites tables sont mises à disposition durant 1h30 ; 1h45 pour les plus grandes. Les week-ends, les jours fériés et durant les congés scolaires, nous vous remercions de nous permettre d'accueillir de nouveaux clients.

Après confirmation de votre réservation, nous conservons la table jusqu'à 10 minutes après l'heure convenue. Nous ne pouvons vous garantir sa disponibilité au-delà.

En fonction de la fréquentation, nous pouvons refuser de servir des desserts sans plat principal. En dehors de celles pour les bébés n'occupant aucune place assise, nous n'acceptons ni boisson ni nourriture de l'extérieur, dessert inclus.

Nous appliquons un forfait de 10 € par place occupée sans consommation de plat principal, par place réservée finalement inoccupée si vous n'avez pas prévenu avant votre arrivée et en cas d'apport extérieur (cf. ci-dessus)

Nous sommes conscients que certaines de ces conditions puissent paraître quelque peu «raides.» Elles sont dictées par la configuration de la salle (une place occupée sans conso. ou réservée mais inoccupée peut, à elle seule, obérer jusqu'à près de 25% du nombre de couverts d'un service) et par les expériences passées.

La cuisine étant ouverte sur la salle, nous ne pouvons accepter les animaux à l'intérieur. Un anneau est disponible à l'extérieur pour y attacher une laisse.

Moyens de paiement

Cartes : Visa, Mastercard et CB. Espèces. Chèques vacances dans la limite de 50% de la note. Conformément à la réglementation, nous ne délivrons pas de ticket, sauf demande préalable.

Le paiement s'effectue au comptoir.

Vente à emporter

Une puce • devant les prix indique la possibilité d'emporter le plat ou la boisson. Les bouteilles d'eau, de cidre, de jus de pomme et de bière sont consignées 2€.

La vente à emporter est possible sur commande à retirer à l'ouverture (12h et 19h.)

Durant le service, la vente à emporter se fait selon nos possibilités du moment.

Certificat Restaurant BIO catégorie +95% n° 2024/58267/1 délivré par FR-BIO-09 (Certipaq Bio).

A noter : seuls les établissements certifiés BIO en catégorie +95% sont autorisés à utiliser la mention «Restaurant BIO».

Crêperie «La Petite Saline®»

143 avenue du général de Gaulle - 44380 Pornichet

02 40 61 49 48

www.lapetitesaline.fr

lapetitesaline@laposte.net

S.A.S. CDC au capital de 7500 € - SIRET 81953756400018 - TVA FR70819537564 - NAF 5610A

vj.S1.27.0.0.0.0.AB.B.0.0.0.0.T - 3/07/25

