



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 et de grand épeautre produits par la ferme des Landes du Luquet à Vay, en Loire-Atlantique.

Voici les produits de notre carte qui ne sont pas bio :

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

Ceux qui sont naturels ou sauvages :

Les poissons fumés et le sel de mer.

Et 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 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 de 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 poires, 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, l'Orgé, 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.



Nous cuisinons nos plats à la crêperie à base de produits bruts, frais et de saison. Les desserts sont faits sur place également, sans utilisation d'appareil. La crème fouettée est faite maison avec de la crème fleurette. (il se peut que nous n'en ayons pas suffisamment pour toute la durée du service).

☞ 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 !



: bio certifié



Nos producteurs et fournisseurs

Producteur/artisan souligné = en direct = sans intermédiaire

Ferme des Landes du Luquet, Vay (44) : agriculteur, produit le cidre^{AB}, les jus de pomme^{AB} et les farines (blé noir^{AB} et grand épeautre^{AB}).

Maison Lefebvre, charcuterie artisanale à Quévert (22) : fabrique toute la charcuterie^{AB}.

SCEA de la Grée, Herbignac (44) : agriculteur, produit tous les légumes^{AB}.

Jardins de Brière, Missillac (44) : agriculteur, produit des pommes^{AB}, des poires^{AB} et des scoubidouidous, ah.

Ferme de Beaulieu, Plessé (44) : agriculteur, produit le fromage de chèvre^{AB}.

Gérard Macé, La Turballe (44) : éleveur, produit (enfin, ses poules !) les œufs^{AB}.

Le Saumon de Piriac, Piriac-sur-Mer (44) : petit fumeur (bois de hêtre) de sardines et autres poissons.

Atlantique Saumon Fumé, Rezé (44) : fumeur (bois de chêne) de poisson rouge^{AB} et de poissons sauvages.

Ferme de la Grande Fontaine, La Bouëxière (35) : agriculteur givré, produit les glaces^{AB}.

Fabienne, au marché : n'a pas sa langue dans sa poche. Heureusement ses mains non plus, pour servir les fruits^{AB}.

François Durand, Saillé (44) : paludier, récolte le sel mais plus la salicorne sauvage.

Ferme de la Vinaudais, Corsept (44) : agriculteur, produit les confitures^{AB} (sauf fruits rouges).

Ferme Fruirouge, Nuits-Saint-Georges (21) : agriculteur, produit les sirops^{AB} de fruits rouges, les framboises à l'eau de vie^{AB}, les crèmes^{AB} de cassis et framboise, les confitures de fruits rouges^{AB} et le ketchup de cassis^{AB}.

Eric Chevalier, St-Philibert-Gd-Lieu (44), B.& B. Landron, Ligné (44) et S. & V. Perraud, Clisson (44), viticulteurs^{AB}.

Rucher des Marais, Montoir-de-Bretagne (44) : apiculteur, produit (enfin, les abeilles !) le miel^{AB}.

Ferme de Kerlan, Herbignac (44) : agriculteur, produit l'huile de colza^{AB}.

Yoann Gouery, Ploec l'Hermitage (22) : artisan-torréfacteur, fabrique Orgé^{AB} et graines bretonnes^{AB}.

Algue service, Roscoff (29) : fabrique le tartare d'algues^{AB} (algues majoritairement bretonnes)

Brasserie Bouyer, Saint-Nazaire : artisan brasseur, ne brasse pas d'air avec ses ailes mais de la bière^{AB}.

Les Filles de l'Ouest, Bressuire (79) : pas vraiment à l'ouest mais dans le vent, ne font pas que des bulles^{AB}.

Birgand Boissons, Herbignac (44) : fabrique la Diablotine.

Maison Kerloïck, Plestan (22) : producteur-récoltant, produit la Fine Bretagne^{AB}.

Lk chocolatier, Saint-Nazaire : chocolatier, fabrique les palets au chocolat^{AB} et grain de café^{AB}.

Comtes de Provence, Peyruis (04) : fabrique la crème de marrons^{AB} et la confiture d'orange^{AB}.

Biocoop, Pornichet : emmental français^{AB} (25), beurre^{AB} (29, 35 ou 53), roquefort^{AB} (12), calendo coulant^{AB} (53), crème fleurette^{AB} (29), sucre de canne^{AB}, champignons^{AB} (56), quelques légumes^{AB} (44 pour la plupart), chocolat^{AB}, pastis de l'île de Ré^{AB} (17), porto^{AB} (P), etc^{AB}.

Intermarché, Pornichet : le lait entier^{AB} (44), le beurre^{AB} (29), le roquefort^{AB} (12), le café^{AB} (56).

Métro, Saint-Nazaire : alcools (dont ^{AB}, 22, 29, 49), eaux (22 & 30), non alimentaire et entretien.

Enercoop : électricité garantie 100% d'origine renouvelable.

La main à sel, Léniphen (Guérande) : C'est un petit potier qui... fabrique bols à cidre, à salade, mugs et mains à sel.

Certains produits frais, issus de producteurs bio et/ou locaux, sont soumis à saisonnalité : le fromage de chèvre, les tomates, les pommes, les poireaux, les épinards, les champignons, les oignons rouges...

Refusant tout compromis sur la qualité et l'origine de nos produits, nous ne les substituons pas par des produits issus de l'agriculture conventionnelle ou même bio mais venus d'« ailleurs. »











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 Stéphane et Vincent Perraud à Clisson (44).

	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 €
	Diablotine 10 cl (rhum, vin blanc et sirop de fruit  , fabriquée à Herbignac) ..	5,00 €
	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 single malt «Légende» double distil. ..	7,50 €
	Porto 20% vol. 4 cl	5,00 €

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	3,50 €
	Pur jus de pomme 1 l de la ferme des Landes du Luquet.....	• 11,50 €
	Pur jus de pomme pétillant 75 cl de la ferme des Landes du Luquet ...	• 13,00 €
	Pur jus de tomate maison nature 23 cl (en été, disponibilité : )....	4,00 €
	Thé vert glacé 33 cl des Filles de l'Ouest menthe citron gingembre ...	• 5,50 €
	Schorle 33 cl des Filles de l'Ouest au citron-gingembre ou à l'orange..	• 5,50 €
	Le Schorle est un mélange de fruit bio 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 «Filles» et Fraise, Framboise, Citron ou Menthe) 33 cl...	6,00 €
	Sirop à l'eau (Fraise, Framboise, Citron ou Menthe) 23 cl	3,50 €
	Les sirops bio de fraise et de framboise sont produits par la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges.	
	Perrier 33 cl ou Plancoët plate ou gazeuse 50 cl	• 3,50 €



: 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 et Brut 5,5% vol.- Demi-sec 3% vol.) • 14,00 €

La bolée de 20 cl (Brut ou Demi-sec) 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.

En bouteille :

- **Blanc**, 2022, *Clos de la butte*, 11,5%, AOC muscadet-côtes-de-grandlieu sur lie produit par Eric Chevalier à Saint-Philibert-de-Grand-Lieu
- **Rouge**, 2022, *Gamay toujours*, 13,5%, AOC coteaux-d'ancenis produit par B.& B. Landron à Ligné
- **Rosé**, 2021, *Esprit détente*, 12%, AOC coteaux-d'ancenis prod. B.& B. Landron à Ligné

Au verre et au pichet :

- **Blanc**, *Clos de la butte*, AOC muscadet-côtes-de-grandlieu-sur-lie *idem* ci-dessus
- **Rouge**, *Gamay toujours*, AOC coteaux-d'ancenis *idem* ci-dessus
- **Rosé**, 2022, *Rosé des Cognettes*, 13,5%, 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 ou déca 2,50 €

«Café» d'Orgé : infusion d'orge bretonne germée, séchée (malt) et torréfiée, sans caféine .. • **3,00 €**

Café crème 3,00 €

Café double 4,50 €

Chocolat chaud maison 4,50 €

Thé ou infusion 4,00 €



: bio certifié

Crêperie
La Petite Saline



Galettes de blé noir

Infos, légumes et poisson 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)..... 21,00 €
La Place du Marché avec de la langouille de Dinan 22,00 €
La Place du Marché avec langouille de Dinan et fromage de chèvre frais.. 25,50 €



La Cabri

- Emmental, légume, chèvre frais et langouille de Dinan ou sans langouille mais davantage de chèvre (végétarienne) • 16,50 €



La Fermière

- Emmental, légume, camembert et langouille de Dinan ou sans langouille mais davantage de camembert (végétarienne) • 16,50 €



La Gulf Stream

- Truite de Bretagne fumée en Loire-Atlantique et légume • 16,50 €

La Grande Marée

- Beurre^{AB} breton au sel de Guérande, filets de poisson sauvage , pomme de terre^{AB} vapeur et tartare d'algues^{AB} 17,50 €




La Bigoudène

- Andouille de Guéméné et pommes poêlées • 16,50 €



La Fromagère (végétarienne, ou pas)

- Emmental, camembert et chèvre frais • 14,00 €
La même avec du miel du rucher des Marais à Montoir-de-Bretagne • 14,50 €
Emmental, camembert, chèvre frais et roquefort AOP (AKA «Fromage qui pue»).. • 17,50 €
Emmental, camembert, chèvre, roquefort, langouille et ketchup de cassis .. • 23,50 €
La Fromagère de base avec le légume  • 18,50 €



La Grande Brière

- Emmental, légume et langouille de Dinan..... • 15,50 €
Emmental, légume et andouille de Guémémé • 16,50 €
Emmental, légume et saucisse (sans nitrite)..... • 16,50 €



La Petite Saline

- Emmental, légume, langouille de Dinan et tartare d'algues 17,50 €



La Lambarde, flambée au whisky breton IGP

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



La Reine Mary, pour explorer des saveurs différentes :

- Emmental, roquefort AOP, oignons, graines de tournesol toastées, ketchup de cassis de la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges en Côte-d'Or (végétarienne) • 19,50 €
La même avec de la langouille de Dinan en plus • 23,50 €

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 au sel de Guérande ou œuf	• 7,50 €
	Emmental	• 8,50 €
	Œuf et emmental	• 10,50 €
	Jambon blanc (sans nitrite) et beurre au sel de Guérande ou œuf ..	• 10,50 €
	Jambon blanc (sans nitrite) et emmental.....	• 11,50 €
	Saucisse (sans nitrite) et beurre 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 €
	Campagnarde (saucisse, emmental et pommes de terres sautées) ..	• 16,00 €
	Jambon blanc (sans nitrite), œuf et champignons	• 12,50 €
	Complète (jambon blanc (sans nitrite), œuf et emmental)	• 12,50 €
	Complète «L» (langouille de Dinan, œuf et emmental)	• 15,00 €
	Sup ^t Ketchup de cassis de la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges..	• +2,50 €
	Complète «A» (andouille de Guéméné, œuf et emmental)	• 15,50 €
	Andouille de Guéméné et beurre breton au sel de Guérande.....	• 14,50 €
	Truite bretonne fumée en Loire-Atlantique, tartare d'algues et beurre salé ..	• 15,50 €
	Complète «T» (truite bretonne fumée en L.-A., œuf et emmental) ...	• 16,50 €
	Royale (complète jambon, A, L ou T + pommes de terre ou champignons)...	• +2,50 €
	Super Royale (complète jambon, A, L ou T + pommes de terre et champignons) .	• +5,00 €
	Fromage de chèvre frais et miel du Rucher des Marais à Montoir ...	12,50 €

Ingrédients en plus pour quelques unes des galettes ci-dessus

























	Œuf ou champignons ou oignons ou pommes de terre sautées	2,50 €
Sur certaines composées d'au moins 2 ingrédients, vous pouvez aussi ajouter		
	Légume 	4,50 €
	Camembert.....	3,50 €
	Roquefort AOP ou chèvre frais de la ferme de Beaulieu à Plessé (44)....	5,00 €
	Langouille de Dinan	5,00 €

	Salade verte 3,50 €		Tartare d'algues 4,50 €		Crème fleurette 1,50 €
	Ketchup de 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' 

 Nature	• 4,50 €
 Beurre breton au sel de Guérande ou sucre de canne	• 5,00 €
 Beurre breton au sel de Guérande et sucre de canne	• 5,50 €
 Confiture (fermes de la Vinaudais (44) et Fruirouge (21)	• 7,00 €
Fraise (44), Abricot (44), Orange (44), Rhubarbe (44), Cassis (21) ou Groseille (21)	
Du fait d'une production contenue, veuillez nous excuser d'avance si un parfum venait à manquer 	
 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	• 8,00 €
 Chocolat maison et boule de glace gwell de la ferme	12,00 €
 Chocolat maison et salade de fruits frais de saison maison 	... 13,00 €
 Pommes poêlées	• 9,50 €
 Crème de châtaigne	• 7,00 €
 Crème de marron et boule de glace de la ferme : sarrasin ou Orgé.	11,50 €
Nature ^{AB} flambée rhum vieux IGP, 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 au sel de Guérande	• 8,00 €
La même avec un filet de jus de citron	• 9,00 €
Caramel maison et salade de fruits frais de saison maison  13,50 €
La Salinette mi-chocolat maison (caramel et chocolat)	• 10,50 €
La même avec de la salade de fruits frais de saison maison  15,50 €
 Les Pralinettes	
Sauce pralinée maison	• 8,00 €
La Pralinette mi-chocolat maison (sauce pralinée et chocolat)	• 10,50 €
 Supp. graines (tournesol et chanvre) toastées	• 2,00 €
 Supp. boule de glace de la ferme	4,50 €
 Supp. crème fleurette fouettée maison (dispo. limitée, voir <u>Glaces</u>)	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

Pommes poêlées, caramel maison au beurre breton au sel de Guérande et graines de tournesol et de chanvre toastées • 13,50 €
La très gourmande : + boule de glace vanille Bourbon de Madagascar .. 16,50 €



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

Demi-poire au sirop maison, graines de tournesol et de chanvre toastées, sauce chocolat maison et crème fleurette fouettée maison 13,50 €

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

Pommes poêlées, caramel maison au beurre breton au sel de Guérande flambée à la Fine Bretagne AOC 15,50 €



Café Gourmand

4 petites crêpes et 4 petits pots maison : caramel au beurre breton au sel de Guérande, sauces chocolat et pralinée, confiture framboise de la ferme et 1 café 13,50 €
Avec un thé ou un chocolat chaud maison à la place du café 15,50 €

La « 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 des Comtes de Provence (04), 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 et glace framboise de la ferme, graines toastées (tournesol et chanvre). 18,00 €
La même avec un peu de crème fleurette fouettée maison 19,50 €

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, dans la mesure du possible, des ingrédients locaux : fraise, cassis, Orgé, Gwell, sarrasin, menthe, ortie, etc. Les recettes exclusives, mises au point avec la Petite Saline, ne contiennent pas d'œuf ni de 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, Orgé de Bretagne, Sarrasin de Bretagne et Gwell.

Les parfums - sorbets :

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

Du fait d'une production contenue, nous vous prions par avance de nous excuser si un parfum venait à manquer . La crème fleurette est fouettée maison; il se peut que nous n'en ayons pas suffisamment pour toute la durée du service.

	1 boule à choisir parmi les parfums ci-dessus.....	4,50 €
	2 boules à choisir parmi les parfums ci-dessus	8,00 €
	3 boules à choisir parmi les parfums ci-dessus	11,00 €
	Graines de tournesol et de chanvre toastées ou pralin poudre.....	2,00 €
	Sauce chocolat maison	2,00 €
	Caramel beurre salé maison.....	2,00 €
	Crème fleurette fouettée maison.....	2,50 €
	Chocolat liégeois	
	2 boules (chocolat/vanille), sauce chocolat maison et crème fouettée maison ..	12,00 €
	Caramel liégeois	
	2 boules (caramel/vanille), caramel beurre salé maison et crème fouettée maison..	12,00 €
	Menthe-ortie liégeois	
	2 boules (menthe-ortie), sauce chocolat maison et crème fouettée maison...	12,00 €
	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.....	16,50 €
	Boule de glace chocolat , sauce chocolat maison et salade de fruits frais de saison maison 	12,50 €
	Poire belle Hélène	
	Poire au sirop maison, 3 boules (vanille/chocolat), sauce chocolat maison et crème fleurette fouettée maison	15,50 €

 : 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.

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° 2023/58267/1 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 - H.S2.13.000111P - 26/03/24

