



CRÊPERIE
O P'TIT CHEF

MENU

36 RUE DE L'ORATOIRE
14000 CAEN

Mardi au samedi :

12h00 - 13h30
19h00 - 21h30

NOS GALETTES

NORVÉGIENNE

14,80€

Saumon fumé, crème fraîche, citron, salade

SAVOYARDE

14,50€

Reblochon AOP au lait cru, lardons, pommes de terre sautées maison, oignons cuits au vin blanc*, salade

COMPLÈTE CHAMPIGNONS

10,00€

Emmental râpé, jambon, œufs, champignons

4 FROMAGES

12,00€

Chèvre, camembert au lait cru, Pont-L'Evêque lait cru, roquefort AOP

GALETTE JAMBON FROMAGE

8,00€

Jambon, emmental

COMPLÈTE

9,00€

Emmental, jambon, œuf

EDMOND

14,50€

Magret canard fumé, saint-nectaire AOP, noix, salade

SAINT-JACQUES

16,50€

Coquilles Saint-Jacques, crème normande aux champignons, salade

SOUBISE

9,80€

Emmental, jambon, œuf, oignons compotés au vin blanc*

BIQUETTE

14,00€

Rocamadour AOP, jambon Serrano, miel de fleurs, noix, salade

PAYSANNE

13,90€

Pommes de terre sautées maison, emmental, lardons fumés, crème, œufs

CAENNAISE

14,50€

Andouille de vire, pommes de terre sautées maison, Pont-L'Evêque, camembert au lait cru, crème fraîche, ciboulette, salade

NORMANDE

14,50€

Steak haché du boucher 150g, oignons confits, pommes de terre sautées maison, sauce camembert au lait cru, salade

TRUFFLE SARRASIN

19,00€

Crème truffe aestivum & champignons, comté AOP, jambon blanc truffée, œuf

PAULINE

15,00€

Cheddar, émincé de poulet, crème curry, œuf, oignons cuits, salade

JAVIER

13,50€

Chorizo, œuf, emmental, coulis tomates, salade

AURÉLIEN

14,50€

Buratta, tomates, pesto vert, jambon Serrano, tomates séchées, salade

FULGENCE

14,00€

Tomme de Savoie, saucisse fumée, pickles d'oignons, salade

TINO

14,80€

Épinard, crème épaisse, saumon fumé, œuf, salade

VÉGÉTARIENNE

13,90€

Emmental, tomates, œufs, champignons, salade

LÉON

13,50€

Boursin, jambon blanc, œuf, noix, salade

Toutes nos garnitures sont cuisinées par nos soins.
Notre farine de sarrasin est bio

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MENU MIDI (Hors week-end)

12,20€

GALETTE COMPLÈTE

CRÊPE AU SUCRE

CAFÉ

MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans)

11,50€

GALETTE JAMBON EMMENTAL

CRÊPE

sucré ou Nutella

BOISSON

sirop à l'eau

NOS SALADES

POUR CEUX QUI SONT FÂCHÉS AVEC LE SARRASIN

ITALIENNE

12,00€

Salade, tomate cerise, jambon Serrano, huile d'olive, pesto, Burrata, copeaux de parmesan

NORVÉGIENNE

12,00€

Salade, tomates, toasts à la crème, saumon fumé, citron

NORMANDE

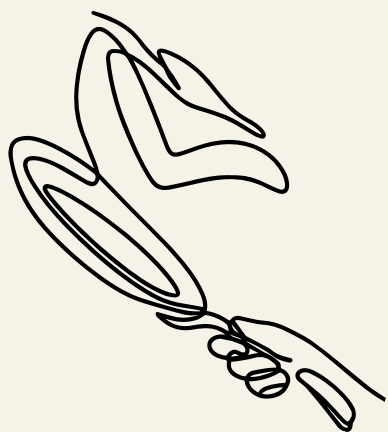
11,50€

Salade, tomates, toasts camembert, Pont-L'Evêque, noix

Toutes nos garnitures sont cuisinées par nos soins.
Notre farine de sarrasin est bio

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS SPÉCIALITÉS DE CRÊPES



LA GOURMANDE 9,00€

Nutella, banane, crème glacée vanille, chantilly

PISTACHIO PAPI 9,50€

Crème pistache, crème glacée pistache, chantilly, pistache concassée

KINDER 9,50€

Nutella, Crème glacée brownie, chantilly, kinder, coulis chocolat

LA BRETONNE 7,50€

Pomme cuite au four, caramel au beurre salé

VALENTINE 8,10€

Coupe avec crêpe, crème glacée Caramel et Vanille, glace Noix de Coco, coulis caramel, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,50€

Crème glacée Chocolat, chantilly, coulis chocolat

CITRON MERINGUE 9,00€

Crème citron, chantilly, crème glacée citron vert, brisure de meringue

LA CAENNAISE 8,50€

Sorbet Pomme, pommes flambées au Calvados*

LA CRÉOLE 8,80€

Glace Noix de Coco, crème glacée Chocolat, noix de coco, chantilly

LA FRAMBOISINE (En saison) 9,00€

Framboise, crème glacée Vanille, coulis de framboise, chantilly

LA GARGANTUA 9,00€

Nutella, boule de glace Noix de Coco, banane, coco râpée, chantilly

LE CARAMEL LIÉGEOIS 8,50€

Crème glacée Caramel, caramel beurre salé, chantilly

L'AFTER EIGHT 7,30€

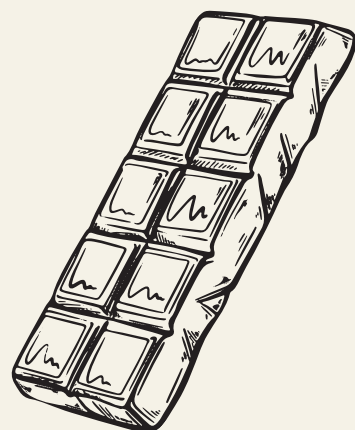
Crème glacée Menthe, chocolat

LA SPÉCIALE DU P'TIT CHEF 8,50€

Pomme au beurre, crème glacée Vanille, caramel salé, crème fraîche

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS CRÊPES



CHOCOLAT BANANE FLAMBÉE

7,90€

Flambée au rhum*

FLAMBÉE AU CHOIX

7,40€

Grand Marnier*, Cointreau*, rhum*, Calvados*

CHOCOLAT AMANDES

5,50€

MARRON

5,30€

MIEL

5,30€

SORIA

6,10€

Miel, citron

LA CHOCOLAT

7,50€

Flambée au Grand Marnier*

BANANE CHOCOLAT

7,60€

CITRON

5,00€

CHOCOLAT, NOIX

5,20€

CHOCOLAT

5,20€

CONFITURE

5,00€

Groseille, abricot, fraise, framboise, myrtille, rhubarbe

LA MARMELADE

7,40€

Marmelade d'orange flambée au Cointreau*

CONFITURE AU LAIT

5,30€

BEURRE ET SUCRE

4,30€

CARAMEL

6,50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS COUPES DE GLACE

L'AMERICAINE

8,00€

Crèmes glacées Vanille, Chocolat, Caramel, cookies, chocolat chaud, chantilly

BANANA SPLIT

8,50€

Crèmes glacées Vanille, Fraise, Chocolat, banane, chantilly, coulis chocolat

COUPE DES ÎLES

8,50€

Crème glacée Noix de Coco, banane, noix, sauce chocolat, chantilly

COUPE CANNAISE

8,50€

Sorbet Pomme, pommes, Calvados*, chantilly

DAME BLANCHE

8,00€

Crème glacée Vanille, chocolat, chantilly

COUPE COLONEL

8,50€

Crème glacée Chocolat, chantilly, coulis chocolat

SUNDAY FRAISE

8,50€

Crème glacée Vanille, fraise, coulis de fraise, chantilly

CHOCOLAT, CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS

8,00€

Crèmes glacées Vanille, Chocolat ou Café ou Caramel, sauce chocolat ou coulis de café ou coulis de caramel, chantilly

COUPE ICEBERG

8,00€

Crème glacée Menthe, sirop de menthe, coulis chocolat, chantilly

COUPE P'TIT CHEF

8,50€

Crèmes glacées Caramel, Café, Rhum-Raisins, coulis caramel, noix de pécan, chantilly

NOS CRÈMES GLACÉES ET NOS SORBETS

CAFE

Avec du café Arabica



2,50€

CARAMEL FLEUR DE SEL

À la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel



2,50€

CHOCOLAT AU LAIT

Avec des morceaux de chocolat au lait



2,50€

FRAISE

Avec des morceaux de fraise



2,50€

NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée



2,50€

RHUM-RAISINS

Raisins macérés au rhum Antilles Françaises



2,50€

VANILLE BOURBON

Extrait vanille Bourbon de Madagascar



2,50€

MENTHE

Avec des éclats de chocolat noir



2,50€

POPCORN CARAMELISÉ

Avec des éclats de maïs caramélisés



2,50€

VANILLE BROWNIE

Avec des morceaux de brownie



2,50€

CARNAVAL

Parfum guimauve



2,50€

Le chocolat, le caramel, la chantilly et les coulis sont faits maison.

Les pommes sont cuites au four.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CRÊPERIE
O P'TIT CHEF

(1) Glace. (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises. (3) Sorbet plein fruit : Teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Teneur réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte, conformément au Code de : *Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Tous les sorbets sont plein fruit. (4) Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. (5) Non fabriqué en France.