# Zoet

Peltier
est. 2024
Crêpes & Galettes

## Crêpes traditionele Bretonse pannenkoek van tarwebloem

### De klassiekers

Crêpe sucre Maak het zelf af met witte, bruine of kaneelsuiker. ..... 4

The OG boter - bruine suiker - citroensap ..... 4.8

Nutella cacao - hazelnootpasta ..... 5.2
add banana +1

Salted Caramel zelfgemaakte karamel - sel de Guérande ..... 5.8
Maak er Dulce de Leche van door er een bolletje vanille-ijs aan toe te voegen +1.5

Suzette flambée Grand Marnier -boter - bruine suiker - citroenrasp ..... 7.8

### Creaties

Dutchie stroop - poedersuiker - koekkruimels ..... 5

À la 'Apple pie' appel - kaneel - fijngehakte walnoten - nootmuskaat ..... 6.5

Balkanique huisgemaakte aardbeienjam – witte kaas ..... 7

Marron kastanjecrème - peer - vanille-ijs - citroenrasp ..... 8

## Andere Franse specialiteiten

Ochtendbrioche gebakken Franse brioche, geserveerd met huisgemaakte jam 6.5

Pain Perdu custard gedoopte Franse brioche, geroosterd in boter ..... 7.5

Tartelette Crème Brulée gemaakt door Franse Patisserie Tilburg ..... 7.5



# Hartig

Peltier
est. 2024
Crêpes & Galettes

## Galettes traditionele Bretonse pannenkoek van boekweitmeel

Allemaal geserveerd met een bijgerecht-salade.

### De klassiekers

Emmentaler emmentaler kaas ..... 7.5

Classique ham - emmentaler kaas - nootmuskaat ..... 8.5

Complète spiegelei - ham - emmentaler kaas ..... 9

The goat geiten kaas - honing - walnoten ..... 9.5

Nordique spiegelei - spek - ui - crème fraîche ..... 9.5

### Creaties

Fromagère emmentaler kaas - geiten kaas - reblochon kaas ..... 10.5

Alpine raclette - spek - aardappel - crème fraîche ..... 11

Marine makreel - gedroogde kappertjes - aardappel - citroendressing ..... 11.5

La Délicate reblochon – peer – gekaramelliseerde ui – gepofte boekweit ..... 12.5

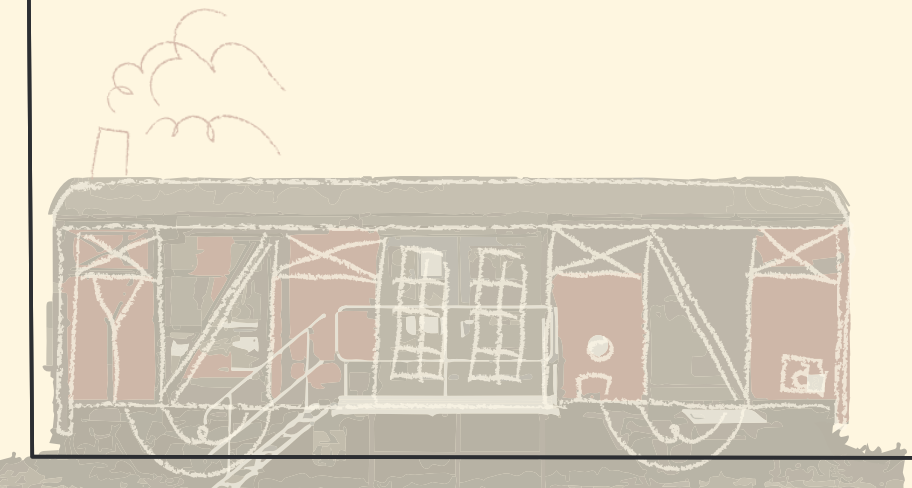
maak er een La Robuste van door de peer te vervangen door gegrilde worst +1

## Andere Franse specialiteiten

Croque Monsieur Franse brioche - ham - emmentalergratiné - bechamelsaus 10

Galette saucisse varkensworst - gekaramelliseerde uien - Dijonmosterd ..... 9

Soep van de dag vraag het aan uw ober ..... 5.5



# Dranken

Peltier
est. 2024
Crêpes & Galettes

## Warm

### Koffie

Espresso enkel / dubbel ..... 2.6 / 3.2
Café au lait* ..... 3
Americano ..... 3.2
Capuccino* ..... 3.5
Latte macchiato* ..... 3.6

Vraag uw ober naar meer opties of ijskoffies
*ook verkrijgbaar met havermelk +0,3

### Thee

La Vie en Rose bloemig - fruitig - romantisch ..... 3
Jardin Français groen – botanisch – verfijnd ..... 3
Douceur de Vanille zacht - warm - natuurlijk ..... 3
Citron de Bretagne fris - citrus - licht ..... 3
Le Petit Déjeuner klassiek – elegant – Frans ..... 3
Verse munt of gember ..... 3.5

## Koud

Water ..... 2.5
Bruisend water ..... 2.5
Coca Cola ..... 3
Coca Cola Zero ..... 3
Orangina ..... 3

Biologisch appelsap ..... 2.5
Biologische chocolademelk ..... 3.2
Huisgemaakte limonade ..... 3.2

