

Les Menus du Pot O'Lait

Uniquement du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Uniquement le midi (de 11 h à 14 h 30)

Monday to Friday Menus (except on Bank holidays)

Only at Lunch time (11 am to 2.30 pm)

Le Menu déjeuner

14,90 €

avec café
with coffee

15,90 €

Une galette One galette

Verdurette : œuf, jambon, salade
eggs, ham, salad

Spéciale : œuf, fromage
eggs, cheese

Mixte : jambon, fromage
ham, cheese

Complète : œuf, jambon, fromage
eggs, ham and cheese

Ile-de-France : champignons frais, crème
fresh mushrooms, sour cream

Capucin : Bleu d'Auvergne,
jambon, crème
Auvergne blue cheese, ham,
sour cream

Popeye : Epinards, œuf, crème fraîche
Spinach, egg, sour cream

Une crêpe One crêpe

La beurre sucre
The butter and sugar

Nid d'abeille : beurre, miel
butter, honey

Valaisanne : chocolat ou Nutella
chocolate or Nutella

Citron : jus de citron, sucre
lemon juice, sugar

Grand'Mère : confiture
(fraise, orange, myrtille, abricot,
rhubarbe, figue)
jam (strawberry, orange,
bilberry, apricot, rhubarb, figs)

Une boisson One drink

Bolée cidre 25 cl - Evian 50 cl - Coca-Cola 33 cl
Jus de pomme 25 cl - Perrier 33 cl

L'Express

12,00 €

Une galette One galette

Mixte : jambon, fromage
ham, cheese

Spéciale : œuf, fromage
eggs, cheese

Composée : œuf, jambon
eggs, ham

Une crêpe One crêpe

La beurre sucre
The butter and sugar

Citron : jus de citron, sucre
lemon juice, Sugar

Valaisanne : chocolat ou Nutella
chocolate or Nutella

et and

Jus de pomme OU Café One apple juice OR one coffee

Le Menu enfant

10,00 €

(Enfants moins de 12 ans) (Children under 12)

Un plat One dish

Une galette jambon ou fromage OU jambon et pommes de terre sautées
One ham galette or cheese galette OR ham and sautées potatoes

Un dessert One dessert

Crêpe beurre sucre OU 2 boules de glace au choix
Butter and sugar crêpe OR 2 scoops of ice cream

Une boisson One drink

Jus d'orange, de pomme, d'abricot, sirop à l'eau
Orange, apple or apricot juice, sirop with water

Galettes de sarrasin (buckwheat flour) au beurre demi-sel

Galette nature au beurre salé 3,50 € <i>(plain galette with salted butter)</i>	Galette au jambon 6,00 € (ham)
Galette du Jour (voir l'ardoise) 11,00 € <i>(today's special)</i>	Galette aux oignons 6,00 € (onions)
Galette œuf (eggs) 6,00 €	Galette au fromage 6,00 € (cheese)
Galette composée 7,50 € <i>(jambon, œuf) (ham and eggs)</i>	Galette spéciale 7,50 € <i>(œuf, fromage) (eggs, cheese)</i>
Galette complète 9,00 € <i>(jambon, fromage, œuf)</i> <i>(ham, cheese, eggs)</i>	Galette mixte 7,50 € <i>(jambon, fromage) (ham, cheese)</i>

Supplément ingrédient : 1,50 €, sauf poulet, saumon, steack haché, andouille, viande des Grisons, saucisse de Montbéliard : 3,00 €
Add some ingredients: 1,50 € per item, except chicken, salmon, minced meat, andouille de Guéméné (sausage), Grisons dried meat, Montbéliard sausage: 3,00 €

Galettes de sarrasin du Pot O'Lait au beurre demi-sel

La Savoyarde 13,00 € <i>Viande des Grisons, jambon, raclette, fromage, pommes de terre, cornichons</i> <i>Grisons dried meat, ham, raclette cheese, potatoes, pickles</i>	La Popeye 10,50 € <i>Epinards, œuf, crème fraîche, chèvre</i> <i>Spinach, egg, sour cream, goat cheese</i>
La Paysanne 11,00 € <i>Œuf, fromage, oignons frits, pommes de terre, poitrine fumée</i> <i>Eggs, cheese, fried onions, potatoes, smoked pork belly</i>	La Végétale 10,00 € <i>Aubergines, tomates, oignons frits, fromage</i> <i>Eggplant, tomatoes, fried onions, cheese</i>
La Nordique 12,00 € <i>Saumon fumé, citron, crème fraîche</i> <i>Smoked salmon, lemon, sour cream</i>	La Capucin 9,00 € <i>Jambon, Bleu d'Auvergne, crème fraîche, salade</i> <i>Ham, Bleu d'Auvergne (blue cheese), sour cream, salad</i>
La Western 13,00 € <i>Œuf, fromage, steack haché, tomates, oignons frits</i> <i>Eggs, cheese, minced meat, tomatoes, fried onions</i>	La Fermière 11,50 € <i>Fromage, crème fraîche, poulet, poivrons, herbes de Provence, tomates, salade</i> <i>Cheese, sour cream, chicken, pepper, Provençal herbs, tomatoes, salad</i>
La Chouans 12,00 € <i>Jambon, andouille de Guéméné, œuf, fromage, champignons</i> <i>Ham, andouille de Guéméné (sausage), eggs, cheese, mushrooms</i>	La Méridionale 11,50 € <i>Pommes de terre, fromage, herbes de Provence, tomates, oignons frits, anchois marinés, salade</i> <i>Potatoes, cheese, Provençal herbs, tomatoes, fried onions, marinated anchovies, salad</i>
La Galette du Port 13,00 € <i>Noix de Saint-Jacques, crevettes, champignons frais, crème fraîche</i> <i>Scallops, shrimps, fresh mushroom, sour cream</i>	La Montbéliard 10,50 € <i>Saucisse de Montbéliard, champignons frais, crème fraîche</i> <i>Montbéliard sausage, fresh mushrooms, sour cream</i>
La Morbihannaise 10,50 € <i>Andouille de Guéméné, pommes</i> <i>Andouille de Guéméné (sausage), apples</i>	La Guéméné 10,50 € <i>Andouille de Guéméné, oignons, crème moutardée à l'ancienne</i> <i>Andouille de Guéméné (sausage), onions, traditional mustard sauce</i>
La Robiquette 10,00 € <i>Chèvre chaud, crème fraîche, poitrine fumée, salade</i> <i>Warm goat cheese, sour cream, smoked pork belly, salad</i>	L'Ile-de-France 9,00 € <i>Champignons frais, crème fraîche</i> <i>Fresh mushrooms, sour cream</i>
La Verdurette 9,00 € <i>Œuf, jambon, salade verte</i> <i>Eggs, ham, green salad</i>	La Bleu d'Auvergne 9,00 € <i>Bleu, crème fraîche, noix</i> <i>Blue cheese, sour cream, walnuts</i>
La Super Complète 11,00 € <i>Œuf, jambon, fromage et au choix (champignons plus crème fraîche ou oignons frits ou tomates)</i> <i>Eggs, ham, cheese and choice of mushrooms plus sour cream or fried onions or tomatoes</i>	La Provence 11,00 € <i>Œuf, tomates, oignons frits, thon, olives, basilic</i> <i>Eggs, tomatoes, fried onions, tuna, olives, basil</i>
La Seguin 12,00 € <i>Chèvre chaud, noix, confiture de figues, pomme râpée</i> <i>Warm goat cheese, nuts, fig jam, grated apple</i>	La Quiberonnaise 11,00 € <i>Filets de sardines marinés au basilic, pommes de terre, tomates cuisinées</i> <i>Sardines filets marinated in basil, potatoes, cooked tomatoes</i>

TOUTES NOS GALETTES SONT CONFECTIONNÉES
SANS GLUTEN
ALL OUR GALETTES ARE GLUTEN FREE

Salades gourmandes

Salade Campagnarde 12,00 € <i>Salade, poitrine fumée, pommes de terre, maïs, tomate, œuf</i> <i>Salad, smoked pork belly, potatoes, corn, tomatoes, boiled egg</i>	Salade Exotique 12,00 € <i>Salade, tomate, ananas, thon, maïs</i> <i>Salad, tomatoes, pineapple, tuna, corn</i>
Salade Végétarienne 12,00 € <i>Salade, pommes de terre, carotte, tomate, betterave, concombre</i> <i>Salad, potatoes, carrots, tomatoes, beetroot, cucumber</i>	Salade Chicken 12,00 € <i>Poulet grillé, maïs, tomate, salade verte, pommes de terre</i> <i>Grilled chicken, corn, tomatoes, green salad, potatoes</i>
Salade Marie Galante 13,00 € <i>Salade verte, saumon fumé, avocat, tomate, citron</i> <i>Green salad, smoked salmon, avocado, tomatoes, lemon</i>	Salade Fromagère 12,00 € <i>Salade, tomate, poitrine fumée, fromage de chèvre, miel</i> <i>Salad, tomatoes, smoked pork belly, goat cheese, honey</i>
Salade Italienne 12,00 € <i>Salade, tomate, jambon de Parme, grana, olives</i> <i>Salad, tomatoes, Parma ham, olives</i>	Tomates et Mozzarella, basilic 8,00 € <i>Mozzarella, tomatoes, salad</i>
	Salade verte et Tomates 6,00 € <i>Tomatoes and green salad</i>
	Salade verte 3,50 € <i>Green salad</i>

Crêpes de froment au beurre demi-sel

Crêpe du Jour (voir l'ardoise)	8,00 €	La Hérisson	8,00 €
Today's special		Pignons de pin, glace praliné, chocolat chaud, chantilly	
La Beurre salée - Sucre	3,50 €	La Valentine	7,50 €
Salted butter crêpe		Glace fraise ou framboise, chantilly, amandes	
La Valaisanne	5,50 €	La Duchesse	7,50 €
Chocolat ou Nutella		Pommes chaudes, raisins marinés rhum, chocolat chaud	
La Chocolat-Chantilly	6,50 €	La Mono Gaga	8,00 €
(whipped cream)		Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly, coco râpé	
L'Oncle Sam	6,50 €	La Pêcheresse	8,00 €
Chocolat, noix de coco		Pêche poêlée au beurre, glace vanille, chocolat, chantilly	
La Cannelle	5,00 €	La Cévenole	6,50 €
Beurre, sucre, cannelle		Crème de marron, chantilly	
La Banane	7,00 €	La Citron - Sucre , citron à presser	5,00 €
Banane poêlée au beurre, chocolat ou Nutella		Sugar, lemon to squeeze	
Butter stir fried banana, chocolate or Nutella		La Caramel	7,50 €
La Nid d'Abeille - Miel, beurre	5,00 €	Beurre salé maison, amandes grillées	
Honey, butter		Home made salted butter, roasted almond	
La Martiniquaise	8,00 €	La Williams	8,00 €
Glace vanille, banane poêlée au beurre, chocolat chaud, chantilly		Poire poêlée au beurre, chocolat, glace vanille, chantilly	
Vanilla, butter stir fried banana, hot chocolate, whipped cream		Butter stir fried pears, chocolate, vanilla ice cream, whipped cream	
L'Ecureuil	8,00 €	La Grand'mère	5,00 €
Glace praliné, crème praliné, noisettes		Confiture au choix : abricot, fraise, figes orange, myrtille, framboise, rhubarbe	
Praliné ice cream, crème praliné, chestnut		Choice of jams: apricot, strawberry, orange, bilberry, raspberry, figs, rhubarb	
La Bécassine	7,50 €		
Glace pistache, zeste orange, chocolat chaud, chantilly			
Pistachio ice cream, orange zest, hot chocolate, whipped cream			
L'Acadienne - Sirop d'érable	5,50 €		
Maple sirop			
La Pomme Caramel - Beurre salé	7,50 €		
Salted butter, apple and caramel			
La Côte d'Ivoire	7,50 €		
Ananas poêlé au beurre, glace rhum raisin, caramel, chantilly			
Butter stir fried pineapple, rum raisin ice cream, caramel, whipped cream			
La Miel-Citron	6,00 €		
Miel, beurre, citron			

LE CHOCOLAT EST FONDU MAISON / OUR CHOCOLATE IS MELTED AT THE PREMISES SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON : 1,90 € / SUPPLEMENT OF HOME MADE WHIPPED CREAM: 1,90 €

Crêpes flambées au beurre demi-sel

La Flambée	6,50 €	L'Ecossaise	8,00 €
Au choix : Rhum, Calvados, Grand Marnier, Cognac, Cointreau		Marmelade d'oranges, Whisky	
Choice of: rum, Calvados, Grand Marnier, Cognac, Cointreau		La Chocorange	8,00 €
La Créole	8,00 €	Marmelade d'oranges, chocolat chaud, Grand Marnier	
Banane, chocolat chaud, amandes, Rhum		Orange marmelade, hot chocolate, Grand Marnier	
Banana, hot chocolate, almonds, rum		La Chocopoire	8,00 €
La Normande	8,00 €	Poire poêlée au beurre, chocolat chaud, Cognac	
Pommes caramélisées, Calvados		Butter stir fried pears, hot chocolate, Cognac	
Caramelized apple, Calvados		La Ruche	8,00 €
L'Exotique	8,00 €	Miel, amandes grillées, Cognac	
Ananas poêlé au beurre, raisins marinés, Rhum		Honey, roasted almonds, Cognac	
Butter stir fried pineapple, marinated raisins, rum			

Coupes glacées

b. : boule
s. : scoop

Coupe - 1 b. au choix	2,10 €	Banana Split	8,00 €
Choose 1 s.		3 b. : fraise/chocolat/vanille, banane, chantilly	
Coupe - 3 b. au choix	5,70 €	3 s. : strawberry/chocolat/vanilla, banana, whipped cream	
Choose 3 s.		Café ou chocolat liégeois	6,00 €
La Brésilienne	7,50 €	Coupe des îles	7,50 €
3 b. : café/choco/praliné, chocolat chaud, chantilly		3 b. : Rhum raisin/mangue/passion, raisins au rhum, chantilly	
3 s. : coffee/choco/praliné, hot chocolate, whipped cream		3 s. : rum and raisin/mango/passion fruit, raisins marinated in rum, whipped cream	
La Mamie Tatin	8,00 €	La Colonel	8,00 €
2 b. : vanille/caramel, pommes caramélisées, chantilly		2 b. : sorbet citron vert, Vodka	
2 s. : vanilla/caramel, caramelized apple, whipped cream		2 s. : lime sherbet, vodka	
La Montagnarde	8,00 €	La Périgourdine	7,90 €
3 b. : praliné/vanille/caramel, chocolat chaud, pignons, chantilly		2 b. : vanille, miel, noix, chantilly	
3 s. : praliné/vanilla/caramel, hot chocolate, pignons, whipped cream		2 s. : vanilla, honey, chestnut, whipped cream	
Pêche Melba	7,50 €	Coupe After Eight	7,50 €
2 b. : vanille, pêche au sirop, sauce fraise, chantilly		3 b. : chocolat/menthe/chocolat, chocolat chaud	
2 s. : vanilla, peach in sirop, strawberry sauce, whipped cream		3 s. : chocolate/mint/chocolate, hot chocolate	
Poire Belle Hélène	7,50 €	Coupe Fruits rouges	7,50 €
2 b. : vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly		3 b. : fraise/cassis/framboise, coulis fraise, chantilly	
2 s. : vanilla, pear in sirop, hot chocolate, whipped cream		3 s. : strawberry/blackcurrent/strawberry, strawberry coulis, whipped cream	
Dame Blanche	6,00 €	Coupe Pirate	7,90 €
2 b. : vanille, chocolat chaud, chantilly		3 b. : chocolat/pistache/noix de coco, chocolat chaud, chantilly, noix de coco râpée	
2 s. : vanilla, hot chocolate, whipped cream		3 s. : chocolate/pistachio/coconut, hot chocolate, whipped cream, grated coconut	

NOS PARFUMS DISPONIBLES CRÈMES GLACÉES & SORBETS : Vanille, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Caramel, Rhum raisin, Pistache, Noix de coco, Fraise, Fruits de la Passion, Cassis, Citron vert, Mangue, Praliné, Framboise...

ICE CREAM & SHERBET FLAVORS: Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint chocolate, Caramel, Rum and raisin, Pistachio, Coconut, Strawberry, Passion Fruit, Blackcurrent, Lime, Mango, Praliné, Raspberry...