



Chez Jeanne Sainte Mère Eglise



CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ

Crêpes/*Wheat crepes*

Beurre-sucre/ <i>Butter-sugar</i>	4,50€
Citron-sucre/ <i>Lemon-sugar</i>	5,00€
Chocolat maison/ <i>Homemade chocolate</i>	5,50€
Caramel beurre salé maison/ <i>Homemade salted butter caramel</i>	5,50€
Nutella.....	6,00€
Crème de spéculoos/ <i>Speculoos cream</i>	6,00€
Crème de pistache/ <i>Pistachio cream</i>	6,00€
Crème de marron/ <i>Chestnut cream</i>	6,00€

Suppléments / *Extras*

Crème fouettée, pommes caramélisées, amandes grillées, morceaux de cookie.....	2,00€
<i>Whipped cream, caramelized apples, roasted almonds, cookie pieces</i>	
Brisure de sablé, brisure de spéculoos, brisure d'oreo, mini meringues.....	1,50€
<i>Shortbread crumbs, speculoos crumbs, Oreo crumbs, mini meringues</i>	

La Tatin 12,00€

Crêpe, pommes caramélisées à la vanille & Calvados, boule de glace vanille, caramel beurre salé maison, brisures de sablé normand, crème fouettée

Crepe, apples caramelized with vanilla & Calvados, vanilla ice cream, homemade salted butter caramel, Normandy shortbread crumbs, whipped cream

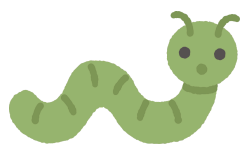
La Cookie Lover 12,00€

Crêpe, morceaux de cookie, boule de glace vanille, sauce chocolat maison, brisures d'Oreo, crème fouettée

Crepe, cookie pieces, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, Oreo crumbs, whipped cream

Winnipeg.....12,00€

Pancakes, glace amandes artisanale, sauce caramel beurre salé maison, amandes grillées, mini meringues & crème fouettée/*Pancakes, artisanal almond ice cream, homemade salted butter caramel sauce, toasted almonds & whipped cream*



Prix nets, service & sourire compris
The cutlery fee is 4€ per person in case of sharing
La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of allergens is available upon request.





Chez Jeanne Sainte Mère Eglise



Desserts/Desserts

Pommes caramélisées à la vanille flambées au Calvados, caramel beurre salé maison, brisures de speculoos..... 8,00€

Caramelized apples with vanilla & flambées with Calvados, homemade salted butter caramel sauce, speculoos crumbs

Fondant au chocolat, boule de glace vanille, sauce chocolat maison & crème fouettée 9,00€

Chocolate fondant, scoop of vanilla ice cream, homemade chocolate sauce & whipped cream

Café gourmand & ses petites douceurs..... 9,00€

Espresso or decaf and its treats (Americano +2€)

Thé gourmand & ses petites douceurs..... 9,50€

Tea of your choice and its treats

Glaces/Ice creams

Parfums : vanille, chocolat, caramel, fraise, pistache, amande

Flavours : vanilla, chocolate, caramel, strawberry, pistachio, almond

Coupe 2 boules 5,00€

2 scoops of ice cream

Coupe 3 boules 7,00€

3 scoops of ice cream

Dame blanche 9,00€

3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison, sablé normand, crème fouettée

3 scoops of vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, shortbread crumbs, whipped cream

Nougat glacé artisanal aux fruits confits et sa crème de pistache...10,00€

Artisanal frozen nougat with candied fruit and its pistachio cream

Dessert glacé speculoos & vanille Bourbon artisanal, sauce caramel beurre salé maison, crème fouettée.....10,00€

Speculoos & homemade Bourbon vanilla ice cream dessert, homemade salted caramel sauce



Prix nets, service & sourire compris
The cutlery fee is 4€ per person in case of sharing
La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of allergens is available upon request.

