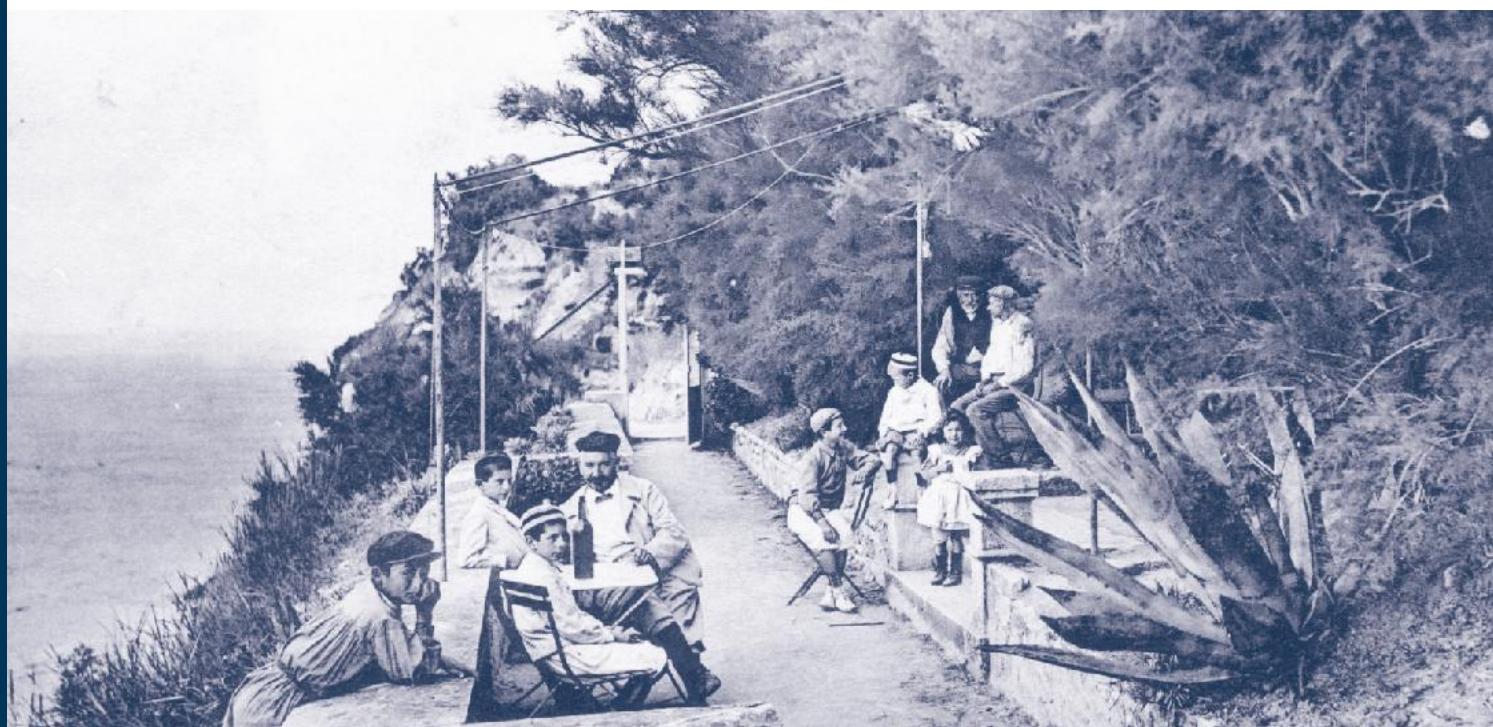


LES GROTTES DE
MATATA
La Crêperie



LES BOISSONS

// DRINKS

LE CIDRE

// CIDER

Cidres Kerisac doux ou brut

20cl.....	3.00€
50cl.....	6.30€
75cl.....	9.80€

Cidre rosé

20cl.....	3.20€
50cl.....	6.50€
75cl.....	10.00€

LES BIÈRES

// BEERS

Bière pression 25cl..... 3.10€

Bière bouteille 33cl..... 4.50€

Hoogarden, Leffe, Pelfort

Bières artisanales « La Bercloise » 33cl..... 4.80€

Ambrée, blanche

LES SANS ALCOOL

// ALCOHOL-FREE

Sirop à l'eau..... 1.80€

(parfum au choix)

Limonade..... 2.50€

Diabolo..... 2.70€

(parfum au choix)

Coca Cola / light, Perrier, Orangina,

Schweppes, Ice Tea..... 3.40€

Jus de fruits..... 3.20€

Orange, Abricot, Pomme, Raisin, Ananas, Tomate,

Pamplemousse

LES EAUX MINÉRALES

// MINERAL WATER

¼ L Vittel..... 1.90€

½ L Vittel ou San Pellegrino..... 2.80€

1 L Vittel ou San Pellegrino..... 4.30€

LES APÉRITIFS

// APERITIFS

Cocktail de Matata 8cl..... 5.00€

Liqueur de cassis, Noilly, Prat & Cidre

Pineau des Charentes 5cl..... 3.00€

rosé ou blanc

Ricard..... 3.00€

Martini rouge / blanc 5cl..... 4.00€

Kir cassis /pêche /mûre 8cl..... 3.00€

Whisky, vodka, gin, rhum 4cl..... 5.50€

Supplément Coca Cola ou jus..... 1.00€

Coupe de champagne 8cl..... 7.00€

LES DIGESTIFS

// LIQUEURS

Cognac VSOP 4cl..... 6.00€

Cognac XO 4cl..... 8.50€

Calvados 4cl..... 6.00€

Sève de feu de joie 4cl..... 5.00€

LES BULLES

// SPARKLING

Champagne 75cl..... 48.00€

LES BOISSONS CHAUDES

// HOT DRINKS

Café..... 1.70€

Grand café..... 3.00€

Thé DAMMANN frères..... 3.20€

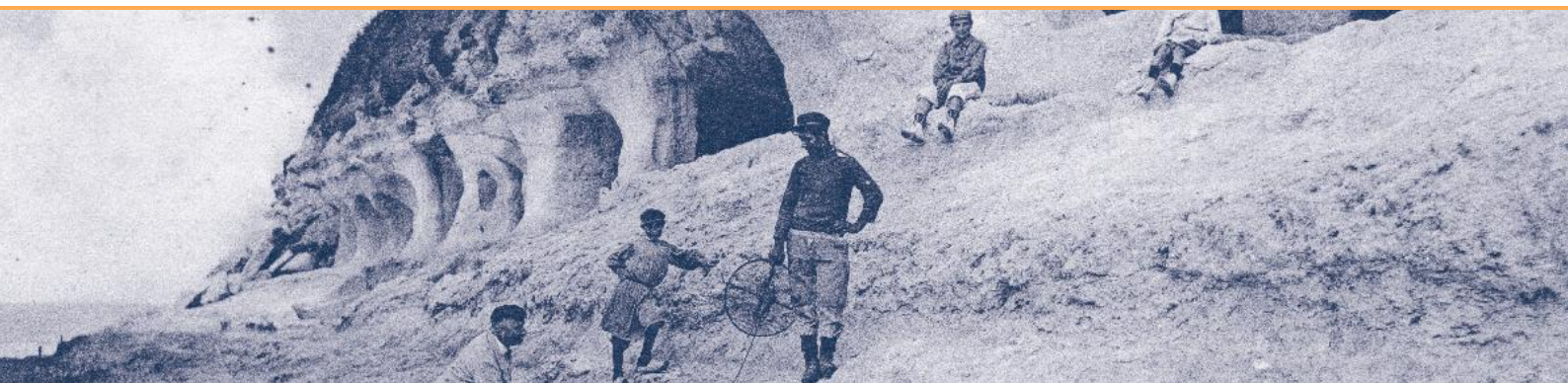
Noir Ceylan O.P, Noir Earl Grey Yin Zhen,

Thé vert Gunpowder, Thé vert à la menthe Touareg

Chocolat chaud..... 3.20€

Café / chocolat viennois..... 3.80€

Irish coffee ou café Charentais..... 8.00€



LES VINS

// WINES

LE VIN AU PICHET

// WINE IN THE JUG

Vin de pays charentais « Le Talmonais » BIO, blanc, rosé ou rouge »
Verre..... 3.00€

25cl, 50cl, 75cl..... 4.50€ - 8.50€ - 13.00€

LES BLANCS

// WHITES

Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la
Tourmaline, 2013, 75cl..... 20.00€

Talmondais Blanc BIO Vin unique, Chardonnay,
vendangé et trié à la main, 75cl..... 21.00€

LES ROSÉS

// ROSES

Côte de Provence
37,5cl, 75cl..... 13.00€ - 19,50€

Talmondais Rosé BIO Vin unique, Merlot &
Cabernet, vendangé et trié à la main
75cl..... 21.00€

LES ROUGES

// REDS

Saumur Champigny, Domaine St Just, 2013,
Cabernet Franc BIO
37,5cl, 75cl..... 13.00€ - 21.00€

Dourthe n°1, Bordeaux 2012, Merlot-Cabernet,
Sauvignon
37,5cl, 75cl..... 14.00€ - 22.00€

Talmondais Rouge BIO Vin unique, Merlot &
Cabernet, vendangé et trié à la main
75cl..... 24.00€

LES ENTRÉES & SALADES

// STARTERS AND SALADS

Salade verte..... 3.00€
Green salad

Foie gras mi-cuit accompagné d'une galette au
beurre aux cristaux de sel..... 12.00€
Semi-cooked foie gras served with a buckwheat crepe

Tomates mozzarella & basilic petite grande
Tomatoes, mozzarella & basil..... 5.50€ 6.20€

La chèvre-chaud..... 6.50€ 8.80€
Chaussons de galette au chèvre-chaud, lardons,
tomates & salade verte
Goat cheese salad with lardons, tomatoes & green salad

La gourmande..... 6.50€ 8.80€
Jambon blanc, œuf, tomates, croûtons & salade verte
Ham, egg, tomatoes, croutons & green salad

Crevettes marinées..... 9.50€ 14.00€
Marinade à l'huile d'olive, oignons, graines de fenouil,
coriandre, câpres, servi avec salade verte
Prawns marinated in olive oil, onions, fennel seeds, coriander,
caper served with green salad

Samoussas de saumon..... 9.00€ 12.50€
Chaussons de galette au saumon mariné à l'huile d'olive,
citron, sauce soja, coriandre fraîche,
servi avec de la salade verte
Salmon marinated in olive oil, lemon, soya sauce, fresh
coriander in a samosa served with mixed green salad



LES GAULETTES DE SARRASIN // BUCKWHEAT CREPES

La Double..... 8.80€

1 galette œuf, jambon, Emmental repliée dans une galette à l'Emmental

Egg, ham & Emmental crepe fold in a second Emmental crepe

La Mexicaine..... 10.80€

Viande hachée, oignons, poivrons, Emmental & sauce salsa légèrement pimentée

Minced meat, onions, peppers, Emmental & slightly spicy salsa sauce

La 3 Fromages..... 10.50€

Emmental, fourme d'Ambert & fromage de chèvre

Emmental, blue cheese & goat cheese

L'Indienne..... 10.50€

Emincé de poulet, poivrons, oignons, crème & curry

Sliced chicken, peppers, onions, cream & curry

L'Océane..... 11.80€

Saumon, épinards frais & sauce crème au vin blanc

Salmon, spinach, white wine sauce

La Galettifflette..... 11.80€

Reblochon, lardons, oignons & pommes de terre

Reblochon, lardons, onions & potatoes

La Douceur..... 10.50€

Jambon cru, chèvre & miel

Dry-cured ham, goat cheese & honey

La Végétarienne..... 8.80€

Purée de tomate, poivrons, oignons, champignons

Tomato sauce, peppers, onions & mushrooms

La Périgourdine..... 12.80€

Magret de canard séché, foie gras, oignons & pommes de terre

Dry-cured duck breast, foie gras, onions & potatoes

La sur-mesure..... 7.00€

- 3 ingrédients au choix -

Choice of 3 ingredients from the following

- Emmental
- Jambon blanc / ham
- Purée de tomate / tomato sauce
- Raclette
- Poulet / chicken
- Oignons / onions
- Chèvre / goat cheese
- Bacon
- Champignons / mushrooms
- Chorizo
- Œuf / egg

Ingrédient supplémentaire / extra ingredient for..... 1.00€

LES SPÉCIALES

// SPECIALS

Servi avec une salade verte, served with green salad

La Roulée..... 12.80€

Saucisse de Toulouse roulée dans une galette, Emmental, oignons, pommes de terre & sauce crème au vin blanc

Toulouse sausage, rolled in a crepe with Emmental, onions, potatoes & white wine sauce

La Parmigiana..... 12.80€

Gratin de galette roulée au jambon, purée de tomates, aubergines grillées, mozzarella & parmesan

Rolled crepe with ham, tomato sauce, grilled aubergines, mozzarella & parmesan



MENU ENFANT :

POUR LES DRÔLES ET LES DRÔLESSES...



// **KIDS MENU** 8.50€

Sirop a l'eau ou diablo

Choice of syrup with water or lemonade

Galette de sarrasin jambon - fromage

Ham and Emmental crepe

Ou / or **Jambon blanc servis avec des pommes de terres** Ham with warm potatoes

Crêpe au sucre, sauce chocolat ou pâte à tartiner artisanale

Pancake with sugar, homemade chocolate sauce or Nutella

Ou / or **Glace une boule, parfum au choix**

1 scoop of ice cream

CRÊPES DE FROMENT

// SWEET CREPES

Beurre, sucre 3.50€

Butter and sugar

Beurre, sucre & jus de citron 3.70€

Butter, sugar & lemon juice

Pâte à tartiner artisanale

«Lucien Georgelin» (sans huile de palme).. 4.30€

Chocolate / hazelnut spread

Confiture cuite au chaudron..... 4.30€

(Figue, fraise, framboise, abricot, coing, prune / pomme)

Jam (fig, strawberry, raspberry, apricot, quince, plum, apple)

Sauce chocolat maison 4.50€

Home made chocolate sauce

Crème de marrons Clément Faugier 4.50€

Chestnut spread

Caramel au beurre salé maison 4.50€

Home made salted butter caramel

Sirop d'érable ou miel artisanal..... 4.50€

Maple syrup or honey

Supplément crème fouettée 1.00€

Extra whipped cream

Banane, sauce chocolat maison

& crème fouettée 6.20€

Banana, homemade chocolate sauce & whipped cream

Crêpe flambée (Grand Marnier, Rhum, Calvados ou Cognac) 5.50€

Crepe blazed with Grand Marnier, rum or Calvados

Crêpe d'Hélène 6.80€

Poire, sauce chocolat maison, boule vanille, crème fouettée & amandes grillées

Pear, homemade chocolate sauce, vanilla ice-cream, whipped cream & roasted almonds

Crêpe Normande flambée 7.80€

Pommes tatin caramélisées, glace vanille, crème fouettée, flambée au Calvados

« Tatin » caramelized apples, vanilla ice-cream, whipped cream blazed with Calvados

Crêpe Stracciatella 6.80€

Crème Mont Blanc vanille, glace chocolat, sauce chocolat maison, copeaux de chocolat noir & crème fouettée

Vanilla Mont Blanc cream, chocolate ice cream, sauce & chips with whipped cream

Crêpe Exotique 6.80€

1 boule noix de coco, ananas, sauce chocolat maison & crème fouettée

Coconut ice-cream, pineapple, homemade chocolate sauce & whipped cream



LES GLACES ARTISANALES*

// ICE-CREAMS

1 boule 1.80€

1 scoop

2 boules 3.60€

2 scoops

3 boules 5.40€

3 scoops

PARFUMS :

Crèmes glacés

Vanille / vanilla

Chocolat / chocolate

Café / coffee

Nougat

Pistache / pistachio

Rhum-raisin / rum-raisin

Menthe chocolat /

mint chocolate



Sorbets

Fraise / strawberry

Poire / pear

Abricot / apricot

Cassis / blackcurrant

Citron vert / lime

Mangue / mango

Framboise / raspberry

Fruit de la passion /

passion fruit

Noix de coco / coconut

La poire Belle Hélène 6.30€

2 boules vanille, poire, sauce chocolat maison & crème fouettée

2 scoops of vanilla, pear, homemade chocolate sauce & whipped cream

Le banana split 7.00€

1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, banane, sauce chocolat maison & crème fouettée

1 scoop of chocolate, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of strawberry, banana, homemade chocolate sauce & whipped cream

Le colonel 6.50€

2 boules sorbet citron vert & 2 cl de vodka

2 scoops of lime & 2cl of vodka

L'Antillaise 7.00€

1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion, ananas, crème fouettée & amandes grillées

1 scoop of mango, 1 scoop of passion fruit, pineapple, whipped cream & roasted almonds

La Mokatine 7.70€

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, pralin, sauce chocolat maison, crème fouettée & amandes grillées

1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, 1 scoop of caramel, "praline", homemade chocolate sauce, whipped cream & roasted almonds

La Farandole 7.50€

1 boule fraise, 1 boule poire, 1 boule citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée & amandes grillées

1 scoop of strawberry, 1 scoop of pear, 1 scoop of lime, red berries coulis, whipped cream & roasted almonds

LES COUPES GLACÉES ARTISANALES

// ICE-CREAMS

La dame blanche 6.10€

2 boules vanille, sauce chocolat maison & crème fouettée

2 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce & whipped cream

Le chocolat ou café Liégeois 6.10€

2 boules chocolat ou café, sauce chocolat maison ou sauce au café & crème fouettée

2 scoops of chocolate or coffee, homemade chocolate sauce or coffee & whipped cream



*Fabriquées par un fournisseur indépendant détenteur du titre de **Maître artisan Glacier**



LA LÉGENDE DE MATATA

Charlotte de la Trémoille, épouse de Henri de Condé, était propriétaire à Meschers du Château Bardon. Au XVI^e siècle, la jeune princesse y venait en villégiature en compagnie de son page Permilhac de Belcastel.

En l'année 1588, Henri de Condé fut trouvé mort empoisonné. Sa veuve fut accusée et emprisonnée durant six ans. Permilhac, soupçonné de complicité s'enfuit et se cacha dans les grottes de Meschers.

Tapis dans son creux, vêtu comme un misérable, ne sortant que la nuit, il passa d'abord inaperçu. Un matin, comme il passait près d'un moulin, quelqu'un lui demanda son nom. Il répondit par un poème en latin relatant la beauté du lever du jour « Matuta Matutina ». L'aurore, ce mot mal compris se transforma en Matata et devint son nom.

Il ne vint pas à la cérémonie du baptême de la Cloche de l'Eglise et toute la population lui en garda rancune. On ne douta plus que Matata eut des rapports avec le diable. Quelques fanatiques vinrent le guetter à la sortie de son trou, le lapidèrent et l'emmurèrent dans la falaise. Ainsi se termina la vie de Matata. Ces grottes qui portent toujours son nom, furent le témoin d'une tragique histoire d'amour entre une princesse de 19 ans et son page qui en avait 16.

Lorsqu'on aménagea l'hôtel des grottes de Matata, des ossements humains ont été mis à jour. Peut-être s'agit t-il de ceux de Matata...

