



*La
Crêperie
Des
Grottes
De
Matata*

LES APERITIFS

Le Cocktail de Matata 8cl	5.00€
<i>Crème de cassis, martini blanc, cidre</i>	
Le rouge délice 8cl	3.50€
<i>Crème de framboise, cidre rosé</i>	
Le «façon kir» ou kir breton 8cl	3.00€
Sangria ou Punch maison 12cl	5.00€
Pineau des Charentes 5cl	3.20€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Martini rouge ou blanc 5cl	4.00€
Ricard 2cl	3.00€
Pastis Charentais jaune ou bleu 2cl	3.80€
Whisky Charentais 4cl	6.00€
Gin Charentais 4cl	5.50€
Whisky, Vodka, Rhum 4cl	5.50€
Supplément sodas ou jus	1.00€
Coupe de Champagne 8cl	8.00€

LES BIERES

Stella pression 25cl	3.50€
Leffe pression 25cl	4.00€
Panaché 25cl	3.50€
Monaco 25cl	3.90€
Bières artisanales « 3 Phares » 33cl	4.80€
<i>Blanche, blonde, ambré, brune, pineau</i>	

LES CIDRES

Kerisac doux / brut ou Ecusson rosé BIO	
20cl	3.20€
50cl	6.50€
75cl	10.00€

LES SODAS

Sirop à l'eau (parfum au choix)	1.80€
Limonade	2.50€
Diabolo (parfum au choix)	2.70€
Soda «Oréa» local BIO	3.90€
<i>cola, limonade, tonic</i>	
Coca Cola /Zéro, Orangina, Perrier, 7up	3.90€
Schweppes / Agrumes, Oasis, Fuze Tea	3.90€
Jus de fruits	3.40€
<i>orange, abricot, pomme, ananas, tomate</i>	

LES EAUX

Vittel 25 cl	1.90€
Vittel ou Badoit 50 cl	3.90€
Vittel ou Badoit 100 cl	4.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	1.70€
Crème / Déca crème	1.90€
Grand café /Grand déca	3.20€
Thé «DAMMANN Frères»	3.20€
<i>Ceylan, Earl Grey, Thé vert Gunpowder,</i>	
<i>Menthe Touareg, Verveine, Tilleul-menthe</i>	
Thé «MAISON»	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Café / chocolat viennois	4.50€
Irish coffee ou café Charentais	8.00€

LES DIGESTIFS

Cognac VSOP /Calvados /Poire williams	6.00€
Cognac «veille réserve»	8.00€
Cognac gingembre «Hedonist»	7.00€
Get 27 / Baileys	6.00€
Limoncello /Manzana /Rhum arrangée	4.00€

LES ENTREES ET SALADES

Assiette de charcuterie	<i>petite</i> 6.50€ / <i>grande</i> 10.50€
Assiette à partager (mixte chaud et froid)	10.50€
Salade « samoussa de chèvre »	<i>petite</i> 6.50€ / <i>grande</i> 8.80€
<i>Salade, tomate, samoussa de chèvre, lardons</i>	
Salade de crevettes marinées	<i>petite</i> 9.50€ / <i>grande</i> 14.00€
<i>Marinade huile d'olive, graines de fenouil, coriandre, câpres</i>	
Salade « Nems de saumon »	12.00€
<i>Salade, tomate, roulé au saumon et emmental, crème ciboulette</i>	
Le foie gras mi-cuit et sa galette au beurre salée	12.90€
Salade « landaise »	14.00€
<i>Salade, tomate, lardon, magret fumé, foie gras</i>	
Salade « César »	12.00€
<i>Salade, poulet, lardons, croûtons, œuf, parmesan, sauce césar</i>	
Salade verte	3.00€
Assiette de fromages	4.80€

MENU ENFANTS 8.50€

Sirop à l'eau ou diabolo

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron

Galette de sarrasin jambon blanc et emmental

ou

Jambon blanc et ses pommes sautées

Crêpe 1 ingrédient

Sucre, chocolat, caramel ou pâte à tartiner

ou

Glace 1 boule parfum au choix

LES GALETTES DE SARRASIN

(Servi avec salade verte)

LA COMPLETE « l'incontournable »	<i>œuf, jambon blanc, emmental</i>	7.80€
LA CHEVRE MIEL	<i>fromage de chèvre, miel, noix</i>	8.80€
LA FROMAGERE	<i>emmental, fourme d'Ambert, chèvre</i>	10.80€
L'INDIENNE	<i>émincé de poulet, poivrons, sauce curry</i>	10.80€
L'ESPAGNOL	<i>emmental, œuf, poivrons, chorizo, sauce tomate</i>	10.80€
LA PROVENCALE	<i>courgettes, aubergines, tomate fraîche, huile d'olive, herbes de Provence</i>	11.80€
LA SAVOYARDE	<i>reblochon, lardons, pomme de terre, crème fraîche</i>	11.80€
L'ITALIENNE	<i>mozzarella, tomate fraîche, jambon cru, pesto</i>	11.80€
LA MEXICAINE	<i>emmental, viande hachée épicée, poivrons, oignon cru, sauce tomate</i>	11.80€
LA NORDIQUE	<i>saumon, pousses d'épinard, champignons, crème fraîche, citron</i>	12.80€

LES SPECIALITES

(Servi avec salade verte)

LA GALETTES DU MOMENT	<i>« Selon l'humeur du chef ! »</i>	12.80€
LA ROULEE	<i>saucisse de Toulouse, emmental, oignons crus, pomme de terre, sauce moutarde</i>	12.80€
LA PARMIGIANA	<i>gratin de galette, jambon blanc, sauce tomate, aubergines, mozzarella, parmesan</i>	12.80€
LA PERIGOURDINE	<i>magret de canard fumé, pomme de terre, champignons, foie gras</i>	12.80€

LA SUR – MESURE **7.00 €**

(Servi sans salade verte)

3 ingrédients au choix (maximum 6 ingrédients)

Emmental	Chèvre	Fourme d'Ambert	Raclette
Jambon blanc	Chorizo	Poulet	Bacon
Sauce tomate	Oeuf	Champignons	Oignon cru
Crème fraîche	Miel		

Ingrédient supplémentaire 1.00€

Salade verte 3.00€

LES CREPES DE FROMENT

Beurre	3.00€
Sucre	3.00€
Beurre, sucre	3.50€
Crème de citron maison	4.50€
Confiture cuite au chaudron <i>Fraise, abricot ou figue</i>	4.50€
Pâte à tartiner « Artisanale » <i>Lucien Georgelin</i>	4.50€
Sauce chocolat maison	4.50€
Crème de marron « <i>Clément Faugier</i> »	4.50€
Caramel au beurre salé maison	4.50€
Sirop d'érable ou miel	4.50€
La Mi-choco <i>sauce chocolat, caramel crème fouettée</i>	5.50€
L'Amandine <i>sauce chocolat, amandes grillées, crème fouettée</i>	5.50€
La Flambée <i>Grand Marnier, Calvados, Rhum ou Cognac</i>	6.00€
La Créole <i>sauce chocolat, crème fouettée, coco râpée, glace coco</i>	6.80€
La banane choc <i>banane, sauce chocolat, crème fouettée</i>	6.80€
L'Hélène <i>poire, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, glace vanille</i>	7.10€
La Normande <i>pommes caramélisées, caramel, crème fouettée, glace vanille</i>	7.10€
La Normande flambée <i>idem Normande avec flambage Calvados</i>	8.10€
La façon « Suzette » <i>marmelade d'orange, crème fouettée, flambée Grand Marnier</i>	8.10€
La profiterole <i>sauce chocolat, crème fouettée, pralin, 2 glaces vanille</i>	8.10€

LES GOURMANDS

Café Gourmand <i>café, décaféiné ou thé</i>	7.50€
Digestif Gourmand 4cl <i>Cognac vsop, Limoncello, Get 27, Poire Williams, Manzana, Baileys, Rhum arrangé</i>	11.00€

LES GLACES « ARTISANALES »

FLEUR DE GLACE élaboré par un Maître artisan glacier

LES PARFUMS

Vanille **Chocolat** **Café** **Caramel** **Nougat** **Pistache** **Rhum-Raisin**
Menthe-Chocolat **Fraise** **Poire** **Myrtille** **Citron-vert** **Framboise**
Passion **Coco**

1 Boule au choix	2.00€
2 Boules au choix	3.90€
3 Boules au choix	5.80€
Suppléments <i>crème fouettée, sauce chocolat / caramel / coulis de fraise</i>	1.00€

La dame blanche <i>2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat</i>	6.50€
Les liégeois <i>2 boules chocolat / café / caramel ou fraise, sauce ou coulis, crème fouettée</i>	6.50€
La nougat <i>2 boules nougat, pistache, sauce chocolat, pralin, crème fouettée, amandes grillées</i>	6.90€
La belle Hélène <i>2 boules vanille, poire fruit, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées</i>	6.90€
La Matata <i>2 boules vanille, caramel, sauce caramel, pralin, crème fouettée, copeaux de chocolat</i>	6.90€
L'exotique <i>2 boules coco, passion, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées</i>	6.90€
Le banana split <i>3 boules vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, crème fouettée</i>	7.50€
La tutti-fruitti <i>3 boules myrtille, poire, fraise, coulis de fraise, crème fouettée, amandes grillées</i>	7.90€

LES COUPES « DIGESTIFS »

Le colonel <i>2 boules citron vert, 2cl de vodka</i>	6.80€
L'iceberg <i>2 boules menthe chocolat, 2 cl de Get 27</i>	6.80€
La williams <i>2 boules poire, 2 cl de Poire Williams</i>	6.80€
La rhum <i>2 boules rhum raisin, 2 cl de rhum</i>	6.80€
La limoncello <i>2 boules de citron vert, 2cl de Limoncello</i>	6.80€

Nous tenons à informer notre clientèle, que la crêperie des grottes de Matata peut être amenée à avoir des ruptures sur certains produits, veuillez nous en excuser

LES VINS

VINS AU PICHET

	12cl	25cl	50cl	75cl
Vin de Pays Charentais <i>Blanc / Rosé / Rouge</i>	2.50€	4.20€	8.00€	12.00€

LES BLANCS

	12cl	75cl
Le « Colombard » <i>Domaine la Prenellerie</i>  <i>Vin de Charente Maritime, IGP</i>	3.60€	18.00€
Le « Viognier » <i>Domaine Côtes de l'estuaire</i> <i>Vin de France, cuvée Lumière, vinification traditionnelle</i>	4.00€	23.00€
Le « Chardonnay » <i>Domaine Côtes de l'estuaire</i> <i>Vin de France, mis en bouteille au Domaine « Côtes de l'estuaire »</i>	5.00€	29.00€

LES ROSES

Le « Cuvée Clémentine » <i>Domaine la Prenellerie</i>  <i>Vin de Charente Maritime, IGP, BIO</i>	3.60€	18.00€
Le « Côte de Provence » <i>Château Ferry Lacombe</i>  <i>AOP Côtes de Provence</i>	3.90€	21.00€
Le « San Pieru » <i>Domaine San Pieru</i> <i>IGP Ile de beauté, cépage Sciacarellu et Grenache</i>	3.60€	18.00€

LES ROUGES

Le « Merlot » <i>Domaine la Prenellerie</i>  <i>Vin de Charente Maritime, IGP, élevé en fût de chêne, BIO</i>	3.90€	21.00€
Le « Malbec » <i>Domaine la Prenellerie</i>  <i>Vin de Charente Maritime, IGP, élevé en fût de chêne, BIO</i>	5.00€	29.00€
Le « Saumur Champigny » <i>Domaine de Nerleux</i> <i>Vin vallée de la Loire, AOC Saumur Champigny</i>	3.90€	21.00€
Le « Château Barrail Chevrol » <i>Vignobles Dorneau</i> <i>Vin de Bordeaux, AOP Fronsac, Vignobles Dorneau</i>	3.90€	21.00€