

Carte à emporter



www.creperiedelours.fr

Galettes au sarrasin

- Bucheron** 11
Emmental, comté, beaufort (râpés par nos soins),
coppa du coin
- Hamburger** 13
Steak haché façon bouchère 125g (France), œuf
fermier, Comté, Beaufort, emmental, tomates,
oignons rouges
- La locale** 14
Truite fumée du coin, bleu du Vercors, noix de
Grenoble, emmental
- Végétarienne** 11
Fromage de chèvre grillé, emmental, œuf fermier,
tomates, oignons
- La JOF** 10
Jambon à la coupe, œuf fermier et emmental
- Guéméné Royale** 14
Andouille de Guéméné, lard grillé, camembert fondu,
miel du Vercors, oignons frais, emmental
- Hockeyeur (XXL)** 18
Steak haché façon bouchère (240gr, France),
tomates, comté, beaufort, bleu du Vercors,
reblochon, oignons frais.

Salades & frites maison

- Salade du Vercors** 13
Servie sur galette de blé noir croustillante, jambon
cru, bleu du Vercors, ravioles, noix de Grenoble,
tomates, oignons rouges
- Salade de l'Ours** 14
Truite fumée locale, fromage de chèvre grillé,
amandes torréfiées, œuf fermier, tomates, oignons
rouges
- Cornet de frites maison** 4

Crêpes au froment

- Crêpe beurre & sucre** 3
- Créole** 4.5
Banane, nutella
- La spéciale** 5
Caramel beurre salé maison, nutella, palet breton
- Crêpe à composer (un ingrédient au choix)** 4
Nutella ou chocolat maison, crème de marron
-

Glaces artisanales

- Crèmes glacées* : vanille, chocolat de Tanzanie, café,
marron, caramel à la fleur de sel, Chartreuse verte
- Sorbets* : citron de Sicile, fraise senga, myrtille, noix
de coco
- 1 boule / 2 boules au choix** 3 / 4,5
-

Boissons

- Les bières artisanales (Jean-Louis bio) - 33cl**
- La Super Blonde « Triple grains » - 5,5% 4
- La Rousse « Hoppy Amber Ale » - 4,6%
- L'Indienne « India Pale Ale » - 6%
- Coca, limonade, Valls, Ice Tea - 33cl** 2,5
- Café expresso / grand café** 1,5 / 2,5