

# GALBAR



Chez **GALBAR**, c'est du **fait Maison** et nos produits sont issus de **filières locales (AOP, IGP, Label Rouge)** et **Bio**. Nos galettes sont faites à partir de farine **100% sarrasin bio** et nos crêpes à partir de farine de **froment bio**.



## BAR À GALETTES

- **COMPLÈTEMENT GALBAR** – 9,50€  
Jambon cuit Prince de Paris, Œuf Bio Galbardisé, Cantal AOP, Emmental Français, Laitue Iceberg et Crème de Balsamique.
- **FROMETON** – 9,50€  
Brie de Meaux AOP, Cantal AOP, Pommes, Cerneaux de noix, Pousses d'épinards et Miel.
- **TONTON SAUCISSE** – 9,50€  
Saucisse de Montbéliard, Confiture d'oignons Maison, Cantal AOP, Emmental Français, Pousse d'épinards et Moutarde à l'ancienne.
- **POISCAILLE** – 9,50€  
Truite fumée, Mousse de Fromage frais (aux herbes, ail, cornichons et noix), Patates confites, Pousses d'épinards et Chips de sarrasin.
- **GAULOISE** – 9,50€  
Poulet Label Rouge pané Maison au sarrasin, Emmental Français, Tomates cerises, Tomes des Bauges AOP, Laitue Iceberg et Sauce Galbar.
- **GALETTE DU MOMENT** – 9,50€  
En fonction des inspirations de l'équipe.



## SALADES

- **BASE**  
Mâche, Carottes râpées, Pickles de chou, Tomates cerises et Chips de sarrasin Maison.
- **SAUCE AU CHOIX**
  - Huile d'Olive / Citron
  - Huile d'Olive / Vinaigre Balsamique
- **GARNITURE AU CHOIX** – 9,50€
  - Truite fumée française, Mousse de Fromage frais (aux herbes, ail, cornichons et noix).
  - Poulet Label Rouge pané Maison au sarrasin, et Tomes des Bauges AOP.



## BREUVAGES (33CL) – 3,00€

Citronnade Maison • Perrier • Coca • Coca Zéro • Évian • Fuze Tea





## DESSERTS EN MENU

- Dessert Maison (4€ hors menu)
- Crêpe Beurre / Sucre
- Crêpe Pâte à tartiner Maison
- Crêpe Ganache au Chocolat Maison
- Crêpe Caramel Beurre Salé



## MENUS

- **GALETTE OU SALADE + BREUVAGE** - 12,00€
- **GALETTE OU SALADE + BREUVAGE + DESSERT** - 15,00€  
Jus de Fruit : +1,00€ / Pression de cidre ou de bière (25Cl) : +1,50€
- **MENU 1/2 PORTION**  (-11 ANS) - 11,00€
  - Galette (Jambon, Emmental)
  - Crêpe (Beurre / Sucre ou Pâte à tartiner)
  - Breuvage

## CRÊPES ICONIQUES 7,50€ (HORS MENU)

- **CRÈME BRÛLÉE**  
Crème Vanille et Cassonade Caramélisée.
- **CITRON MERINGUÉE**  
Mousse de citron et meringue italienne Maison.
- **CHOCOBA**  
Ganache au Chocolat Maison, Banane, Amandes effilées et Crème Foisonnée.
- **TATIN**  
Pommes Caramélisées Maison, Biscuit Breton Maison et Crème Foisonnée.
- **VANICARA**  
Crème Vanille, Caramel Beurre Salé et Noisettes.

## BAR À CRÊPES

LA BASE NATURE 2,50€... PUIS À VOUS DE COMPOSER...

- **1,00€ / L'INGRÉDIENT**
  - Beurre / Sucre
  - Citron / Sucre
  - Crème Chantilly
- **2,00€ / L'INGRÉDIENT**
  - Pâte à tartiner Maison
  - Pommes Caramélisées Maison
  - Noisettes
- **1,50€ / L'INGRÉDIENT**
  - Miel
  - Caramel Beurre Salé
  - Ganache au Chocolat Maison
  - Confiture
  - Crème de Marrons
  - Banane



## GALBARISTA

- Espresso - 2,00€
- Double Espresso - 3,00€
- Noisette - 3,00€
- Café Crème - 4,00€



- Thé Vert ou Ear Grey - 4,00€
- Chocolat Chaud - 4,00€
- Oranges Pressées (25CL) - 4,00€



# GALBAR



## LES HEURES HEUREUSES DE 18H À 20H - 12,50€



1 PLANCHE AU CHOIX + 1 PINTE DE BIÈRE OU DE CIDRE



## PLANCHES

- **ROULÉ AU JAMBON CUIT** - 7,50€  
Jambon cuit Prince de Paris, Cantal AOP, Emmental Français, Chips de sarrasin et Sauce Galbar.
- **ROULÉ AU BRIE** - 7,50€  
Brie de Meaux AOP, Pommes Caramélisées Maison, Emmental Français, Chips de sarrasin et Sauce Galbar.
- **ROULÉ À LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD** - 7,50€  
Saucisse de Montbéliard, Confiture d'oignons Maison, Emmental Français, Chips de sarrasin et Sauce Galbar.



## CIDRES & BIÈRES

- **À LA PRESSION**
    - Cidre Mauret (Extra Brut Bio - 6,6%) *Mauret* - 25CL - 4,00€ - 50CL - 7,50€
    - Bière Deck & Donohue (D Pilsner - 5%) | DECK & DONOHUE - 4,00€ - 7,50€
  - **À LA BOUTEILLE (33CL)** - 5,00€
    - Cidre
    - Bière
- Sélection du moment, demandez à l'équipe !



## JUS DE FRUITS

- **LE COQ TOQUÉ!** - 3,50€  
 Sélection du moment, demandez à l'équipe !



## PETITS CANONS DU MOMENT ROUGE — BLANC — ROSÉ



- **AU VERRE (33CL) - 4,50€**
- **LA BOUTEILLE (75CL) - 24,00€**