

LE MARÉLIE

Crêperie Lyonnaise

À travers le Marélie, nous nous sommes lancés le défi de redécouvrir la crêpe autour de recettes plus originales avec l'envie folle de vous faire plaisir et de vous surprendre.

Vous retrouverez notre âme dans ce restaurant mais aussi la volonté de tout faire maison et avec amour. Toutes nos garnitures sont faites à base de produits frais cuisinés sur place. Les crêpes et galettes de Sarrasin sont cuites et garnies à la commande pour préserver au maximum leurs saveurs. Nos galettes sont faites exclusivement à base de farine de sarrasin importée de Bretagne, convenant ainsi aux régimes « Sans Gluten ».

Le logo  indique nos recettes 100% végétariennes. Nous pouvons également adapter nos autres recettes aux régimes végétariens.

Nous espérons que vous passerez un bon moment Gourmand et surtout nous vous souhaitons
Un bon appétit.



Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
 Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Boissons

Apéritifs

Kir breton ou Apéritif maison	5,90€
Kir (cassis, passion, framboise, pêche)	5,70€
Martini blanc ou rouge	5,00€
Ricard	5,00€
Whisky Clan Campbell 4cl	7,90€

A partager pour l'apéritif, nos amuses
galettes au choix: 9,90 €

Petits roulés au fromage 

Petits roulés, Jambon/emmental

Petits roulés tomates confites/emmental 

Le coin breton

Cidre Breton pur jus Loïc Raison
(le plaisir de tomber dans les pommes...)

Cru breton <i>doux ou brut</i>	75cl	14,90€
Cidre rosé	75cl	16,90€
Cidre BIO	75cl	17,90€
Cidre Poiré	75cl	18,90€
Cidre poiré ou rosé	33cl	7,90€
La bolée <i>doux ou brut</i>	20cl	5,50€
Le ½ pichet	50cl	10,90€

Rafrachissements

Coca Cola ou Coca zéro	33cl	4,90€
Ice Tea	25cl	4,50€

Jus de fruits (Pomme, ananas, abricot, tomate)	25cl	4,50€
Evian Sirop (Grenadine, fraise, citron, menthe, passion)	33cl	3,90€
Limonade	25cl	4,70€
Badoit rouge	33cl	4,50€

Bières

Blonde pression	4,50€
Grimbergen double ambrée 25cl	5,70€
Grimbergen blonde 25cl	5,70€
Grimbergen blanche 25cl	5,70€
Desperados 33cl	6,50€

Eaux

Evian ou San Pellegrino	50cl	4,90€
Evian ou San Pellegrino	100cl	6,90€

Digestifs

Get 27, Poire, Cognac	4cl	8,00€
-----------------------	-----	-------

Milk Shake

Vanille, Chocolat, Fraise

25cl 5,90€


Boissons chaudes

Café - Déca	2,50€
Double expresso	4,90€
Grand café crème	4,90€
Chocolat Chaud	4,90€
Thés-Infusions	
BIO	



Paie ment par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos vins au Pichet et au Verre

	46 cl	23 cl	
Viognier Pays d'Oc blanc	15,90 €	9,90 €	5,90 €
Haut Masterel rosé	15,90 €	9,90 €	5,90 €
Côte du Rhône rouge	15,90 €	9,90 €	5,90 €
Saint Joseph rouge	19,90 €	12,90 €	7,90 €

Nos vins rouges

« Mieux vaut boire du rouge que broyer du noir ... »

	75 cl	37,5 cl
Bourgogne	33,00 €	
Haute Côtes de Beaune		
Vallée du Rhône	37,00 €	19,50 €
Saint Joseph Saint Desirat		

Nos vins blancs

	75 cl	37,5 cl
Bourgogne	27,90 €	17,90 €
Bourgogne Aligoté		
Vallée du Rhône	39,00 €	
Saint-Péray		

Nos Vins Rosés

	75 cl	37,5 cl
Provence	26,90 €	15,90 €
Saint Tropez Rosé		

Pétillant

	75 cl
Blanc de blanc Veuve de Lalande	32,90 €



Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Entrées & Salades

Petite

Plat

« La César »

Mesclun de salades, tomates, poulet émincé cuit aux herbes de provence, parmesan « Grana Padano », oignons frits, croutons à l'ail, sauce césar.

10,90€

15,90€

« La Lyonnaise »

Mesclun de salades, Saucisson pistaché, pommes de terre, oignons confits, croutons à l'ail.

11,90€

16,90€

« La Saint-Marcellin »

Mesclun de salades, tomates, Saint-Marcellin-sur son toast, noix, jambon cru.

11,90€

16,90€

« L'Original »

Mesclun de salades, tomates confites, ravioles poêlées, champignons cuisinés, parmesan « Grana Padano ».

11,90€

16,50€

« La Norvégienne »

Mesclun de salades, saumon fumé, tomates confites, crème d'aneth et citron, caviar de saumon, croutons à l'ail.

12,50€

17,50€

La Salade du Moment

Voir l'ardoise et selon humeur du chef



Paieement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos Menus

FORMULE TRADITIONNELLE

(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Entrée et plat
Ou
Plat et dessert

15,90€

L'Entrée du Jour

Et

La Galette du Jour

Servie avec salade verte

Et

Crêpe du Jour

Ou

Café Gourmand (+ 2,00€)

Entrée, plat et
dessert

19,90€

Lundi

Salade de chèvre
chaud au miel

Galette Spianata
piccante, emmental,
œuf plein air, Tomate

Crêpe nutella

Mardi

Salade de Spianata
piccante

Galette lardons,
emmental, pommes
de terre, oignons
confits

Crêpe caramel beurre
salé

Mercredi

Salade de penne au
pesto

Galette œuf plein air,
mozzarella, Jambon de
dinde, crème

Crêpe crème de citron

Jeudi

Salade piémontaise à
la dinde

Galette cervelas,
emmental, oignons
rouges.

Crêpe chocolat
maison.

Vendredi

Salade de lentilles et
cervelas

Galette truite fumé,
crème de ciboulette
citron, mozzarella

Crêpe pomme
caramélisées.

LE COIN DES ENFANTS

10,90€

Galette jambon/emmental

Ou

Galette emmental/œuf plein air plein air

Crêpe 1 garniture ou Glace 1 boule ou sirop à l'eau



Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Galettes Nos Compositions

Toutes nos galettes sont servies avec un mesclun de salade

La Super complète

12,90€

Emmental, œuf plein air, jambon blanc, crème.

La Végétarienne

14,90€

Antipasto, pesto, Mozza, oignons frits, œuf plein air.

La Fromagère

15,50€

Chèvre, emmental, roquefort, crème, noix.

La Seguin

15,50€

Jambon blanc, tomates confites, chèvre, miel, noix, emmental.

La Lyonnaise

16,50€

Saucisson pistaché, Saint-Marcellin, Pommes de terre, oignons confits.

L'Indienne

15,90€

Butter chicken (Poulet au beurre), Vache qui rit.

La Drômoise

16,50€

Ravioles de la Mère Maury, sauce cuisinée au pesto, oignons confits, emmental.

La Marélie

16,90€

Emmental, œuf plein air, jambon blanc, champignons frais cuisinés, oignons confits, crème de truffée.

La Baltique

16,90€

Saumon fumé, tomates confites, crème d'aneth et citron, caviar de saumon.



La Galette du Moment

Voilà l'ardoise selon saison et humeur du chef
Supplément par ingrédient : 2,00 €



Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Galettes Nos Compositions

La Mexicaine 16,50€

Viande haché, Haricots rouges, cheddar, Mais.

15,90€

La Méridionale

Emmental, chèvre, tomates confites, pesto, jambon cru.

16,90€

La Poularde

Émincés de poulet, crème de truffée, champignons frais cuisinés, emmental, œuf.

15,90€

La Savoyarde

Reblochon, oignons confits, lardons, pommes de terre, crème, oignons frits.

La Galette liberté

Garnitures au choix : emmental, œuf plein air, jambon blanc, jambon cru, lardons, champignons cuisinés, pommes de terre, oignons, crème, tomates.

3 garnitures 11,90 €

Supplément 1 garniture 2,50€

Supplément mesclun de salade 2,90 €

Nos spécialités régionales

Nos gratins de Ravioles de la Mère Maury

Tous nos gratins de ravioles sont servis avec un mesclun de salade

Le Traditionnel 14,90€

Ravioles, crème, emmental.

Le Gourmand

Ravioles, crème de truffée, oignons confits, champignons cuisinés, emmental.

16,90€

Le Carbonara

Ravioles, oignons confits, lardons, œuf plein air, emmental.

15,90€

Le Savoyard

Ravioles, oignons confits, lardons, crème, reblochon gratiné.

17,50€

L'Italien

Ravioles au basilic, crème, pesto, tomates confites, Mozza, jambon cru.

17,90€

La Bolognaise

Ravioles au basilic, Viande haché, tomates confites, emmental.

16,90€



Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Crêpes Nos Compositions

10,90 €

La Tatin Royale

Pommes caramélisées par nos soins, caramel au beurre salé, amandes caramélisées, glace vanille, chantilly maison

La « Mi Choco »

Chocolat noir maison, caramel au beurre salé maison, glace yaourt, chantilly maison.

La Negresco

Chocolat chaud maison, glace à la noix de coco, coco râpée, chantilly maison.

La Pommier

Pommes caramélisées par nos soins, miel, amandes caramélisées, flambée calvados, chantilly maison.

La Marélie

Nutella, caramel, amandes caramélisées, chantilly maison, glace vanille.

La Tout Citron

Crème de citron, éclats de spéculos, chantilly maison, glace citron.

La Cocotier

Nutella, noix de coco râpée, banane, chantilly maison, glace coco.

La Créole

Banane, chocolat chaud maison, chantilly, flambée rhum.

La Fraîcheur

Beurre, sucre, citron, cannelle, chantilly maison, sorbet citron.

Café Gourmand

Assortiment de 3 mini crêpes (Beurre sucre, citron, Nutella), boisson chaude, chantilly maison.



La Crêpe du Moment
Voir l'ardoise et selon humeur du chef



Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Crêpes Nos Compositions

Les Classiques

Garnitures au choix : sucre ou beurre sucre, Chocolat maison, sucre cannelle, Noix de coco râpée, Pommes caramélisées, Amandes caramélisées, Eclats de spéculos, Caramel au beurre salé maison, Miel, Banane, Citron pressé, Nutella

1 garniture	6,90 €	Supplément glace 1 boule	3,50 €
Supplément 1 garniture	2,50 €	Supplément flambage	3,50 €
		Supplément chantilly maison	2,20 €

Les Glaces Nos Compositions

10,90€

La Dame Blanche

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison

Caramel liégeois

2 boules caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé, chantilly maison

La coupe du Marélie

Crèmes glacées vanille, chocolat, caramel, amandes caramélisées, chantilly maison, Caramel beurre salé maison

La Fraicheur

glace yaourt, glace framboise, amandes caramélisées, coulis de fruits rouges, chantilly maison

La Coupe Tatin

Glace vanille, glace caramel, pommes caramélisées, chantilly maison, caramel au beurre salé

L'exotique

Sorbet coco, sorbet passion, sorbet framboise, chantilly maison, coulis de fruits rouge

La coupe Nutella

Glace vanille, glace chocolat, glace coco, Nutella, chantilly maison, amandes caramélisées

Nos Parfums

Les sorbets

Framboise
Citron
Passion
Coco

Crème glacée

Vanille
Chocolat
Caramel beurre salé
Yaourt
Fraise

1 boule 4,50€ 2 boules 6,20 € 3 boules 8,70€ Chantilly 2,20€

Paiement par carte bleue accepté à partir de 1€. Prix nets, service compris. Suite à de nombreux impayés, les chèques ne sont plus acceptés.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

