



# 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.



# 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 doux ou brut	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 doux ou brut	20cl 5,50€
Le ½ pichet	50cl 10,90€

## Rafraîchissements

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	25cl 5,90€
------------	------------

Vanille, Chocolat, Fraise

## Boissons chaudes

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



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.

# *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 ... »

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

## *Nos vins blancs*

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

## *Nos Vins Rosés*

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

## *Pétillant*

Blanc de blanc Veuve de Lalande

75cl

32,90€

LE MARÉLIE

Crêperie Lyonnaise

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



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.

# 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, oeuf 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 a 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

<b>La Super complète</b>	12,90€
Emmental, œuf plein air, jambon blanc, crème.	
<b>La Végétarienne</b>	14,90€
Antipasto, pesto, Mozza, oignons frits, œuf plein air.	
<b>La Fromagère</b> 	15,50€
Chèvre, emmental, roquefort, crème, noix.	
<b>La Seguin</b>	15,50€
Jambon blanc, tomates confites, chèvre, miel, noix, emmental.	
<b>La Lyonnaise</b>	
Saucisson pistaché, Saint-Marcellin, Pommes de terre, oignons confits.	16,50€
<b>L'Indienne</b>	
Butter chicken (Poulet au beurre), Vache qui rit.	15,90€
<b>La Drômoise</b> 	
Ravioles de la Mère Maury, sauce cuisinée au pesto, oignons confits, emmental.	16,50€
<b>La Marélie</b>	
Emmental, œuf plein air, jambon blanc, champignons frais cuisinés, oignons confits, crème de truffée.	16,90€
<b>La Baltique</b>	
Saumon fumé, tomates confites, crème d'aneth et citron, caviar de saumon.	16,90€

## La Galette du Moment

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



# Les Galettes Nos Compositions

<b>La Mexicaine</b>	16,50€
Viande haché, Haricots rouges, cheddar, Mais.	15,90€
<b>La Méridionale</b>	
Emmental, chèvre, tomates confites, pesto, jambon cru.	16,90€
<b>La Pouarde</b>	
Émincés de poulet, crème de truffée, champignons frais cuisinés, emmental, œuf.	15,90€
<b>La Savoyarde</b>	
Reblochon, oignons confits, lardons, pommes de terre, crème, oignons frits.	
<b>La Galette liberté</b>	
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

<b>Le Traditionnel</b>	14,90€
Ravioles, crème, emmental.	
<b>Le Gourmand</b>	
Ravioles, crème de truffée, oignons confits, champignons cuisinés, emmental.	16,90€
<b>Le Carbonara</b>	
Ravioles, oignons confits, lardons, œuf plein air, emmental.	15,90€
<b>Le Savoyard</b>	
Ravioles, oignons confits, lardons, crème, reblochon gratiné.	17,50€
<b>L'Italien</b>	
Ravioles au basilic, crème, pesto, tomates confites, Mozza, jambon cru.	17,90€
<b>La Bolognaise</b>	
Ravioles au basilic, Viande haché, tomates confites, emmental.	16,90€



# 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.



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 Fraîcheur

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

