

Crêpes à la farine de sarrasin bio



Les complètes servies avec salade

French Oeuf, emmental, jambon - 8,90€

British Oeuf, cheddar, bacon - 8,90€

Espagnole Oeuf, emmental, chorizo - 8,90€

Italienne Oeuf, mozzarella, jambon speck - 8,90€

La Sarrasin **1** ingrédient - 6,30€

La Sarrasin **2** ingrédients - 8,30€

Ingrédients au choix : jambon, bacon, chorizo, lardons, oeuf, emmental, tomate, fondue de poireaux, pomme rôtie.

Ingrédients supplémentaires 1,50€

Nos spéciales servies avec salade

Crêpes au sarrasin bio

Tonton Jehan 14,70€

Coquilles St Jacques, fondue de poireaux, crème fraîche, emmental

Tante Louise 13,80€

Saumon fumé, crème citronnée, ciboulette, emmental

Tonton Paul 12,50€

Viande hachée, bacon, oeuf, cheddar

Tante Aglaé (la végétarienne) 12,00€

Chèvre, noix, miel, emmental

RECETTE DE CRÊPES



LES SALADES



La Nordique 15,20€

Salade mélangée, saumon fumé maison, asperges, concombre, tomates cerises, carottes, oignons rouges, fèves, citron

La chèvre/lardons 14,30€

Salade, toasts de chèvre, lardons, crème, échalote, ciboulette, tomates cerises, oignons rouges, fèves, oeufs durs, carottes (végétarien : sans lardons et plus fromage)

Menu enfant 10€

Crêpe jambon, emmental (sans salade) ou nuggets, frites ou steak, frites

Sirop à l'eau

Crêpe sucrée ou fondant chocolat ou frozen yogurt ou boule de glace

LES BURGERS DE QUENTIN

Servis avec des frites fraîches, pur boeuf Normand, sauce maison, et pain de l'Artisan Boulanger

Le Dieppois 13,80€ / Double steak 18,00€

140g de steak haché, salade, tomates, oignons rouges, sauce du chef, cheddar

Le Miro 14,80€ / Double steak 19,00€

140g de steak haché, bacon, salade, tomates, oignons rouges, sauce barbecue maison, oignons frits, cheddar

Le Normand 14,80€ / Double steak 19,00€

140g de steak haché, salade, tomates, oignons rouges, sauce du chef, camembert

Le Colbert 14,50€

Poulet frit, salade, tomates, oignons rouges, sauce du chef, comté

Le Marchand 15,80€

Fish, salade, tomates, oignons rouges, sauce tartare et comté

NOS FORMULES

Burger Dieppois + crêpe sucrée **16,50€**

Crêpe complète au choix + crêpe sucrée **12,00€**

Uniquement midi, hors week-end et jours fériés

NOS SUGGESTIONS

*Le fish n' Chips de l'Entrepôt 14,50€

*Pavé de saumon, crème ciboulette et citron, pomme de terre grenaille 13,50€

*Risotto noix de St Jacques, champignons, émulsion parmesan.....19,50€

*Entrecôte du CHEF (250g), sauce au choix, frites 19,50€

*Pièce du boucher, sauce au choix, pomme de terre grenaille13,80€

*Tartare de boeuf au couteau (180g), préparé à la demande16,50€

Nos sauces Maison :

Poivre, Barbecue, cheddar

Les planches



La planche de fromages 8,00€

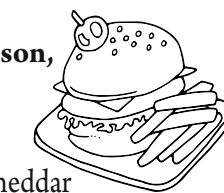
Le panier de légumes (sauce ciboulette) 8,00€

La P'tite planche de charcuterie 12,00€

La planche de charcuterie 20,00€

La planche de charcuterie et fromage 20,00€

La **mega** planche de l'entrepot 55,00€



DESSERT MAISON FROZEN YOGURT

Tiramisu 5,80€

Cookies 2,50€

Fondant au chocolat 4,50€

Tarte citron 5,80€

Crumble 5,80€

Crumble cookie 6,50€

Crostata di Nutella 5,80€

Crème brûlée 5,80€

Cheesecake 6,80€

Profiteroles 7,00€

GLACES

Dame blanche 6,80€

Café liégeois 6,80€

Chocolat liégeois 6,80€

Pistachio 6,80€



Nature **2,90€**

- Un topping + 1 sauce **4,10€**

- Topping supplémentaire **0,80€**

(daim, kit kat, cookie, spéculos, lion, crunch, fraise tagada, oréo, smarties, multi fruits, muesli)

Sauce : chocolat maison, caramel beurre salé maison, coulis fruits rouges, miel

Caramel liégeois 6,80€

Lait fraise glacé 6,80€

Choco mango 6,80€

L'entre Potes 7,20€

Red lime 6,80€

Colonel 7,20€

Irish Coffee 7,20€



Les boissons

Jus de pomme artisanal (Fournier) 33cl	4,90€
Pétillant pomme poire bio (Fournier) 15cl	4,00€
Jus de tomate Granini 25cl	3,90€
Coca cola, Coca Zéro 33cl	3,90€
Shweppes tonic, agrumes	3,90€
Sirop à l'eau 30cl	2,30€
Diabolo (Menthe, fraise, grenadine, cassis, citron, cerise) 30cl	3,50€
Citron pressé frais (2 citrons)	4,50€
Evian 50cl	3,10€
Evian 1L	6,00€
Badoit 50cl	3,10€
Badoit 1L	6,00€
Perrier 33cl	3,90€



Bar à jus

Les purs jus 33cl 6,30€

Les purs jus 33cl avec alcool (4cl) 10,00€

Le good boy

citron vert- pamplemousse - gingembre

Le zumba

Ananas - concombre - pomme- menthe

La vie en rose

Framboise - carotte - pomme - gingembre

Lendemain de fête

Citron - citron vert - poire - pomme - cannelle

Le bonne mine

Citron - orange - carotte - pomme - gingembre

L'anti-stress

Citron - framboise - pomme - ananas

Le santé bonheur

Orange - mangue - framboise

L'extravagant

Ananas, banane, orange, basilic

Les smoothies 33cl 6,30€

Le rêve de framboise

Framboise - banane - pomme - frozen

L'adorable

Mangue - orange - banane - frozen

L'irresistible

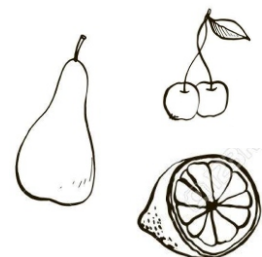
Citron vert - framboise - pomme - frozen

Le délicieux

Orange - ananas - banane - frozen

Le féerique

Framboise - orange - carotte - pomme - frozen



LES CIDRES

Cidre brut IGP Normandie 4,5% 75cl	12,00€
Cidre doux IGP Normandie 2,5% 75cl	12,00€
Cidre de Normandie tradition BIO 1/2 sec 4,0% 75cl	14,50€
Cidre brut 4,5% ou doux 2% fournisseur 50cl	7,50€
La bolée 20cl	3,00€
Cidre rosé fournisseur 3% 33cl	4,90€
Petillant pomme poire BIO sans alcool	12,00€

Boissons chaudes

Décaféinés sur demande	Café viennois	4,80€
Expresso 1,80€	Irish coffee	8,00€
Petit crème 2,00€		
Double expresso 3,40€	Chocolat	3,60€
Grand café au lait 3,60€	Chocolat viennois	5,60€
Cappuccino 3,80€		
Thé Kodama 4,90€		

Les milkshakes 33cl 6,80€

Mon chéri

Chocolat maison - lait - frozen

Coup de vent

Caramel au beurre salé maison - lait - frozen

Liaison dangereuse

Cookie maison - lait - frozen - chocolat

L'abracadéllice

Framboise - Nutella - lait - frozen - coulis de fruits rouges

Du bout des lèvres

Mélange de fruits rouges - frozen - lait - coulis de fruits rouges

Le marchand de sable

Banane - lait - frozen - cacao poudre

Nos cocktails

L'entrepôt (5cl) 6,90€

Calvados, crème de cassis, pétillant bio pomme poire

Le vrai normand (6cl) 6,90€

Pommeau de Normandie, calvados, jus de pomme, grenadine

Kir (15cl) 4,50€

Chardonnay, crème de cassis

Kir normand (15cl) 3,60€

Cidre brut, crème de cassis

Ti' punch (6cl) 8,50€

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

Spritz Apérol ou Campari (4cl) 8,50€

Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange



Pina Colada (4cl) 8,50€

Rhum blanc, crème de coco, ananas frais, jus d'ananas

Americano (14cl) 8,50€

Martini rouge, campari, noilly prat

Lillet tonic 8,50€

Pimm's limonade (4cl) 8,50€

Pimm's, concombre, citron, rondelle d'orange, limonade

Pimm's champagne (4cl) 11,50€

Pimm's, concombre, citron, rondelle d'orange, champagne

Gin Tonic (4cl) 8,50€

Whisky (4cl)

Jack Daniel 8,50€

Oban 11,50€

Aberlour 9,50€

Irish coffee 8,00€

(whisky irlandais, café, crème fouettée)



Mojito (6cl)

Le classique 8,50€

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

Le Virgin 6,50€

Sirop de rhum, citron vert, menthe, perrier

Le Royal 11,50€

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, champagne

Les vins blancs

IGP côtes de Gascogne Sauvignon-Fumées blanches 75cl 21,60€ / 15 cl 4,50€

IGP pays d'OC Chardonnay Orchys 75cl 20,30€ / 4,20€

IGP pays d'OC Viognier le versant 75cl 21,60€

IGP côtes de Gascogne elixir de joy 75cl 27,60€/ 15cl 6,10€

Les vins rosés

IGP sables de Camargue 75cl 19,00€ / 15cl 4,30€

Côtes de Provence AOC - sélection Minuty 75cl 29,80€

Côtes de Provence Minuty 75cl 37,00€

Les vins rouges

Gamay « les copains d'abord » 75cl 21,30€ / 15cl 4,50€

St Nicolas de Bourgeuil AOC - Taluau 75cl 27,00€ / 15cl 5,60€

Languedoc AOC Jeff Carrel Les darons 75cl 21,60€ / 15cl 4,50€

Côtes du Bourg AOC Hispter de barbe 2013 75cl 24,00€ / 15cl 5,20€

Pichets du moment (50cl) : rouge, blanc ou rosé 8,50€

