



la Picoterie

RESTAURANT DE CRÊPES



MENU

NOS POTAGES

Soupe gratinée à l'oignon maison 7.20

Soupe de poissons : servie avec sa rouille, emmental, croûtons 7.20

Soupe du jour et ses gressins : (voir tableau)



L'ŒUF POULAILLER

Omelette nature 6.20

Omelette composée :
Un ingrédient 8.10
Deux ingrédients 9.10
Trois ingrédients 10.10

Au choix : jambon, oignons, emmental, camembert, lardons, fines herbes, champignons, pommes de terre ou tomates

Omelette de la mer : chair de crabe 12.40

Omelette saumon fumé, crème fraîche 10.60

Œufs brouillés aux fines herbes 8.10

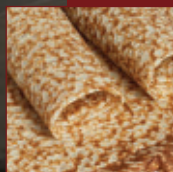
Œufs brouillés au saumon fumé 10.60

Toutes nos omelettes sont servies avec une salade verte

Assiette enfant : steak haché ou jambon ou saucisse
Pommes de terres sautées 5.80

NOS SALADES

Œuf Mayonnaise	5.90
Caesar'Salad : salade, tomates, blanc de poulet, croûtons à l'ail, parmesan, sauce Caesar	14.80
Salmon Caesar : salade, tomates, saumon fumé, parmesan, croûtons à l'ail, sauce Caesar, œuf poché	16.20
Salade Auvergnate : salade, pommes de terre, œuf, tomates, bleu d'Auvergne, noix, lardons, croûtons, sauce blue-cheese	14.90
Salade Crétoise : salade, tomates, concombres, olives noires, fêta (en saison)	13.80
Salade de Chèvre chaud : salade, tomates, chèvre sur toasts de pain « Poilâne » chauds, noix, jambon de pays	14.90
Salade Gourmande : salade, saumon fumé, tomates, artichauts à la romaine, tomates confites, haricots verts, crevettes roses	16.90
COBB' Salad : salade, tomates, avocat, œuf dur, lard rôti, bleu d'Auvergne, carottes râpées, sauce blue cheese	14.80
Salade Maraîchère : salade, tomates, concombres, haricots verts, artichauts à la romaine, betteraves rouges, carottes râpées	13.20
Salade Mixte : salade, œuf, tomates	7.40
Salade Niçoise : salade, thon, tomates, œuf, pommes de terre, haricots verts, anchois marinés, olives noires	14.20
Salade Océane : salade, tomates, crevettes, chair de crabe, saumon fumé, œuf poché	16.90
Salade Picorette : salade, tomates, blanc de poulet rôti, asperges, haricots verts, oeuf dur	13.90
Salade Sud-Ouest : salade, tomates, magrets de canards fumés, gésiers, haricots verts, bloc foie gras sur toast, noix	16.90



NOS ASSIETTES CASSE-CROUTE

Assortiment de fromages de «la ferme Sainte-Suzanne » et sa salade aux fruits secs 9.20

Assiette Saint-Jacques de Compostelle : Jambon de pays, andouille de Vire, Saint-Nectaire, girolle de brebis 15.80

Cassoulet de la Maison «Castaing» et sa salade verte 15.60

Croûte Basse-Cour : Blanc de poulet, œuf au plat, bleu d'Auvergne, emmental, crème fraîche 14.80

Croûte Bayonnaise : Concassé de tomates, blanc de poulet, tomates confites, piment d'Espelette AOC, petits poivrons doux, parmesan 14.80

Croûte Cotentin : Andouille de Vire, oignons confits, crème fraîche, emmental, moutarde à l'ancienne 14.80

Croûte Calanque : Tartare de tomates, anchois frais, filets de sardine, thon, pesto 15.40

Croûte Cocotte : Jambon de pays, tomates fraîches, 2 œufs au plat, emmental 13.80

Croûte Coin-Coin : Magrets de canard fumés, pommes de terre, fromage à raclette, crème fraîche, mendiants de fruits secs 15.80

Croûte Duo de Pommes : Pommes de terre, pommes caramélisées, crème fraîche, Saint-Nectaire, Saint-Marcellin, miel, mendiants de fruits secs 15.80

Croûte Espelette : Jambon de pays, tartare de tomates, piment d'Espelette (AOC), copeaux de parmesan, tomates confites, petits poivrons doux 14.80

Croûte façon « Bouchère » : Steak haché (100g), oignons confits, tomates, sauce béarnaise, emmental 15.80

Croûte VEGI : Steak de légumes du soleil, aubergines grillées, courgettes grillées, tomates confites, gouttes de poivron doux, girolles de brebis 14.80

Croûte Bruschetta : Tomates, gorgonzola, pesto, parmesan, olives noires 14.80

Croûte Fjord : Saumon fumé, cream-cheese, tomates confites, perles de wasabi, sorbet pamplemousse rose 15.60

Croûte Fromagère : Assortiment de 4 fromages sur toasts chauds 15.40

Croûte l'Œuf poulailler : Tomates fraîches, blanc de poulet, oignons confits, cheddar, œuf poché, sauce béarnaise, 14.80

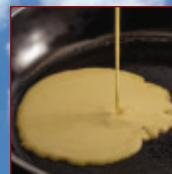
Croûte Marcelline : Magrets de canard fumés, poire, crème, Saint-Marcellin, miel de beauce 15.80

Croûte Périgourdine : Bloc de foie gras, mendiants de fruits secs, magrets de canard fumés, chutney de figues 16.90

Croûte Biquette : Tome de chèvre frais, artichauts à la romaine, tomates confites, speck, pain grillé à l'huile d'olive, gaspacho du moment 15.60

Toutes nos croûtes sont servies sur du « pain poilâne » avec une salade verte

Prix nets - Service compris.



la Picoterie
RESTAURANT DE CRÊPES



NOS GALETTES DE BLÉ NOIR

Baltique : Saumon fumé, cream cheese, perles de wasabi, salade verte	12.90
Basquaise : Œuf, concassé de tomates, blanc de poulet, piment d'Espelette, emmental, poivrons doux	11.60
Guérande : Galette au beurre demi-sel	4.30
Bleue : Bleu d'Auvergne, noix, pommes de terre, crème fraîche, salade au blue cheese	9.90
Breizh burger : Steak haché (100g), oignons confits, tomates fraîches, cornichons doux, sauce béarnaise, œuf au plat, salade, servi dans sa boîte	13.90
La Broc' : Œuf, jambon, emmental, chèvre, oignons confits	9.80
Canette : Compote, pommes caramélisées, magrets de canard fumés, gésiers, toast de bloc de foie gras, salade	16.40
Cathédrale : Magrets de canard fumés, crème fraîche, pommes caramélisées, toast de Saint-Marcellin au miel, salade	14.90
Chèvre-Feuille : Tome de chèvre frais, tartare de tomates, salade, miel, rouleau de blé noir, graines de sarrasin torréfiées	13.40
Complète : Emmental, œuf, jambon	8.90
Douarnenez : Filets de sardines à l'huile, haricots verts, tomates confites, olives, pomme de terre, salade	11.90
Druide : Steak haché (100g), emmental, œuf au plat	10.90
Fulbert : Saint-Nectaire, lardons, crème fraîche, pommes de terre, salade aux graines de sarrasin torréfiées	13.80
Galette un ingrédient : Emmental ou œuf ou jambon	4.80
Gersoise : Œufs brouillés aux truffes d'été (tuber aestivum), salade à l'huile de truffe	13.40
Hava : Tome de chèvre frais, salade, saumon fumé, perles de wasabi, salade de tomates	12.90
Hot dog : Emmental, saucisses de Francfort, salade	8.80
La ruche : Chèvre, miel de Beauce, crème, salade verte	11.90
Liza : Œufs brouillés, concassé de tomates, salade verte	9.90
Lozérienne : chèvre, pomme de terre, crème, lardons	10.60
Mixte 2 ingrédients : Emmental, jambon ou œuf	6.80
Neptune : Salade, chair de crabe, artichauts à la romaine, tomates, petits poivrons doux	17.60
Normande : Camembert, pommes de terre, lardons, salade, crème fraîche, sorbet pomme verte	12.90

NOS GALETTES DE BLÉ NOIR

Notre-Dame : Compotée de rhubarbe, pommes caramélisées, magrets de canard, compotée de cerises noires, salade, girofle de brebis, sorbet cerise	14.90
Parisienne : Emmental, œuf, champignons, crème fraîche	9.60
Paysanne : Reblochon, pommes de terre, crème fraîche, jambon de pays	12.80
Pêcheur : Filets de sole tropicale, moules, crevettes, champignons sauce homardine	12.90
Picoterie : Emmental, œuf, jambon, champignons à la crème	10.90
Popeye : Œuf, emmental, saumon fumé, épinards à la crème	12.90
Poulette : Œuf, emmental, blanc de poulet, champignons à la crème	10.90
Quatre Fromages : Raclette, bleu d'Auvergne, camembert, reblochon, crème fraîche	12.90
Raclette : Œuf, fromage à raclette, lard rôti, fondue d'oignons	8.90
Rocamadour : Emmental, magrets de canard fumés, gésiers, pommes de terre, salade	13.90
Serpente : Saint-Nectaire, poire, pommes caramélisées, crème fraîche, jambon de pays	13.90
Six goûts : Œuf, emmental, jambon, champignons, saucisse, crème fraîche	12.90
Souillac : Escalopes de foie gras poêlées, pommes caramélisées, compotée d'échalotes et de raisins blancs au martini	18.90
Tartiflette : Fromage à raclette, lard rôti, pommes de terre, crème fraîche	11.90
Thonnière : Tartare de tomates, haricots verts, thon, asperges, salade, œuf dur	11.90
Trouvillaise : Camembert, andouille de Vire rôtie, pommes caramélisées flambées au Calvados	11.80
Végétarienne : Artichauts à la romaine, carottes râpées, salade, haricots verts, asperges, tomates, concombre, betteraves rouges, gaspacho du moment	11.90
Venizia : Gorgonzola, speck et son gressin, tomates confites, parmesan, salade	13.80
Viroise : Andouille de Vire rôtie, pommes caramélisées, compote, sorbet pomme verte	11.80
Supplément salade verte pour galette	2.50

Tout changement ou supplément seront facturés.

Prix nets - Service compris.





After Eight : chocolat chaud, glace menthe, Chantilly	7.60
Amandine : chocolat chaud, amandes grillées	5.40
Aux pommes : compote de pommes, pommes caramélisées	6.90
Banana : banane, chocolat chaud, flambée rhum	8.90
Banane chocolat	6.90
Belle Hélène : chocolat chaud, poire au sirop, glace vanille, chantilly	8.90
Beurre sucre	4.40
Canadienne : sirop d'érable, glace vanille	6.40
Caramelidou : caramel au beurre salé « fabrication maison »	6.40
Chocolat chaud et noix de coco râpée	4.90
Chocolat chaud maison	3.90
Citron pressé	4.20
Compotée de rhubarbe	4.60
Confitures : myrtille, fraises, clémentines de corse, gelée de cidre	4.20
Crème de marron	4.60
Créole : chocolat chaud, coco râpé, glace coco, chantilly	7.90
Dame Noire : chocolat chaud, glace vanille	6.40
Honfleuraise : compote, pommes caramélisées, glace vanille	8.90
L'Abeille : beurre, citron pressé, miel de Beauce	5.90
La Doreuse : miel, beurre, citron pressé, sorbet citron vert	8.10
La Flambée : au choix Rhum, Calvados ou Grand -Marnier	6.40
La Griotte : aumônière de glace vanille et ses griottines de Fougerolles au kirsch	8.40
La Laitière : chausson de fromage blanc, compotée de cerises noires	6.90
La Sully : pommes caramélisées, caramel au beurre salé « fabrication maison », chantilly	8.90
Mangoo-Cheese : cream-cheese, amarena , sorbet mangue	8.20
Mankenpis : crème de spéculoos, glace vanille, crumble de spéculoos	8.90
Marron glacé : crème de marron, glace vanille	6.60
Maya : miel de beauce	4.20
Méli-Mélo : crème de marron, chocolat chaud	5.90
Mentchi'crep : crêpiots, glace café, chocolat chaud, mentchikoffs de Chartres	8.90
Mont-Blanc : crème de marron, chantilly	5.60
Nutella : juste pour les gourmands !!!!!!!!!!!!!!!	5.90
Nutella, banane	6.90
Orangeat : chocolat chaud, tranches d'orange, sorbet mandarine	8.90
Paimpol : glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly	8.90
Pâturage : compotée de rhubarbe, fromage blanc, pommes caramélisées	8.60
Pays d'Auge : compote de pommes, pommes caramélisées flambées au Calvados	8.60
Poupoupidou : chocolat chaud, glace lion, chamallow	7.60
Sirop d'érable	4.20
Sucre	3.40
Suzette : beurre, sucre, confiture de clémentines de corse, tranches d'orange, flambée au Grand-Marnier	8.90
Supplément chantilly	1.80



Nos GLACES



Coupe 2 boules au choix :	4.80
Glaces : café, caramel fleur de sel, chocolat noir, menthe-chocolat, noix de coco, vanille, confiture de lait, crème lion	
Sorbets : cerise, framboise, citron vert, mandarine, pamplemousse rose, pomme verte, mangue	
Africaine : glace coco et chocolat noir, chocolat chaud, chantilly	7.90
Anglaise : glace menthe, chocolat noir, chocolat chaud, chantilly	7.90
Banana Split : glace chocolat, vanille, sorbet framboise, banane, chocolat chaud, chantilly	8.40
Café Liégeois : glace vanille, café, sauce café, chantilly	7.90
Carnute : glace vanille, confiture de lait, caramel fleur de sel, chantilly, chocolat chaud	7.90
Chartraine : glace confiture de lait, vanille, caramel fleur de sel, caramélidou, chantilly	7.90
Chocolat Liégeois : glace vanille, chocolat noir, chocolat chaud, chantilly	7.90
Colonel : sorbet citron, vodka	8.90
Croquantine : glace confiture de lait, caramel fleur de sel, palet breton, chantilly et amandes grillées, caramélidou	7.90
Dame Blanche : glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.90
Exotique : glace coco, sorbet mangue, chocolat, rhum arrangé	8.90
Forêt Noire : sorbet cerise, glace chocolat noir, vanille, cerises amaréna, chocolat chaud, chantilly	8.20
Fruits Glacés : sorbet framboise, mandarine, mangue, oranges fraîches, coulis fruits rouges	8.20
Fruits Rouges : sorbet pamplemousse rose, framboise, cerise, coulis fruits rouges, chantilly	7.90
Guérandaise : glace caramel fleur de sel, vanille, caramélidou, poire au sirop, crêpiot, caramel au beurre salé	8.20
L'enfantine : glace vanille, lion, chamallows, choco chaud	5.80
L'œuf surprise : un kinder, une boule glace vanille	6.60
Poire Belle Hélène : glace vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly	8.20
Saint-Eman : glace café, chocolat, chocolat chaud, Chantilly, mentchikoffs	8.20
Trou normand : sorbet pomme verte, calvados	8.90
Vacherin maison parfum au choix	6.20

NOS AUTRES DESSERTS

Cabri : fromage blanc de chèvre, compote de cerises noires (en saison)	5.80
Brioche perdue : glace vanille, caramel beurre salé « fabrication maison »	7.60
Fromage Blanc : miel, sucre, sirop d'érable, coulis de fruits rouges ou compotée de cerises noires, clémentines de Corse	5.80
Profiteroles	8.90
Salade de fruits frais (en saison)	6.20
Tarte tatin revisitée : pommes caramélisées, palet breton, caramel au beurre salé, chantilly	6.80
Trois saveurs : fromage blanc, sorbet mangue, coulis fruits rouges	6.80
Verger : fromage blanc, compotée de rhubarbe, miel	5.80
Salade d'oranges : tranches d'oranges	5.80
Macaron glacé du moment : (demander parfum)	8.10
Omelette soufflée aux pommes et caramélidou	8.10



NOS BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir : crème de cassis, mûre ou pêche	10 cl	3.90
Kir maison : crème de cassis, pêche ou mûre, cidre	10 cl	3.90
Américano maison	8 cl	8.10
Anis	4 cl	5.10
Porto, Martini, Suze	5 cl	5.10
Whisky : Clan Campbell	4 cl	6.80
Whisky ou Bourbon : Jack Daniel's, Jameson	4 cl	7.80
Alcool soda	10 cl	8.20
Coupe de champagne : « Duval-Leroy »	12 cl	8.60
Kir royal	12 cl	8.80

LES BIÈRES

L'Eurélienne Micro Brasserie de Chandres		
« Terres d'Eure-et-Loir »	33 cl	5.90
L'Eurélienne	75 cl	9.80
Kronenbourg « 1664 »	20 cl	4.40
Kronenbourg « 1664 »	40 cl	8.80
Bière "sans alcool"	25 cl	4.70

LES APÉRITIFS SANS ALCOL

Cocktail de fruits	30 cl	7.80
Pétillant fraise : « Terres d'Eure-et-Loir »	10 cl	4.90

LES EAUX

Evian ou Badoit	 	75cl	6.10
------------------------	--	------	-------------

LES SOFT

Schweppes	25 cl	4.60
Coca-cola, Perrier, Limonade "la Beauceronne"	33 cl	4.80
Orangina, Ice Tea	25 cl	4.60
Fruits pressés :		6.20
Sirop à l'eau		2.20
Supplément sirop ou rondelle de citron		0.30

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

le goût inimitable production française

(Grâce à des matières premières pures et de qualité, Alain Milliat extrait le meilleur du fruits, goût authentique de fruit fraîchement cueilli, arôme puissant et texture fluide ou pulpeuse sont entièrement conservés pour un produit naturel et savoureux)

Pomme (campagne de Caen), Tomate (Marmande), Orange (Maroc, Tunisie, Brésil Nord), Fraise (Europe), Pamplemousse rose (Texas), Abricot (Ardèche)	33 cl	5.80
--	-------	-------------

NOS BOISSONS

LE CIDRE

Le pichet (brut ou doux)	Le verre 15 cl	2.90
	25 cl	3.90
	50 cl	7.80
	100 cl	15.60
La bouteille de cidre bouché (doux ou brut)	75 cl	10.40

LE VIN - PICHET

Vins : Chinon "Couly Dutheil"	Le verre 14 cl	3.90
Rouge, rosé, blanc	25 cl	7.80
	50 cl	15.60

LE VIN AOC

Chardonnay "Louis Latour" L'Ardèche IGP	Le verre 14 cl	5.80
	75 cl	23.20
Chinon "Les Gravières" Couly Dutheil ACC	75 cl	19.80
Bordeaux "Chai de Bordes"	37,5 cl	10.60
Rouge	75 cl	19.80
Côtes de Provence ACPP ou Rosé	75 cl	19.80

LE CHAMPAGNE

Champagne Duval Leroy	75 cl	58.00
-----------------------	-------	-------

LE VIN DU MOIS : voir tableau

LES BOISSONS CHAUDES

Café express	2.20
Décaféiné	2.20
Café noisette	2.40
Café US	2.40
Grand café crème	4.40
Décaféiné crème	4.40
Cappuccino	5.20
Décaféiné cappuccino	5.20

Chocolat : son verre de lait et sa sucette en chocolat	5.20
Chocolat ou café viennois	5.20

Infusion	4.20
Thé	4.20
Thé parfumé	4.20

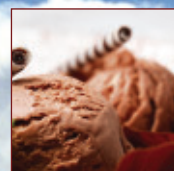
Irish coffee	8.80
Normandy coffee	8.80

Supplément citron ou lait	0.30
---------------------------	------

LES DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Poire William, Vodka, Gin, Peppermint, Armagnac, Get 31	7.40
---	------

la Picoterie
RESTAURANT DE CRÊPES





la Picoterie

RESTAURANT DE CRÊPES



36, RUE DES CHANGES
28000 CHARTRES
02 37 36 14 54

WWW.PICOTERIE.COM

© WWW.PLAINEVUE.FR - 2015 - IMPRIMÉ EN FRANCE - PHOTOS : FOTOLIA, PLAINEVUE COMMUNICATION

