

entrées d'Imogène *first courses*

assiette de la mer	<i>saumon fumé et tarama accompagnés de blinis maison au blé noir nordic assortment smoked salmon, tarama, home made blinis</i>	8,30 €
salade verte	<i>salade verte, tomates, graines de tournesol et de courge green salad salad, tomatoes, seeds of marrow and sunflower</i>	4,10 €
salade méridionale	<i>salade verte, tomates, olives et thon green salad, tomatoes, olives and tuna</i>	6,70 €
salade de caractère	<i>salade verte agrémentée de roquefort et de cerneaux de noix green salad with blue cheese and nuts</i>	6,20 €
salade aux petits lardons	<i>green salad with bacon</i>	6,20 €
ramequin de tarama	<i>et ses blinis maison au blé noir tarama* and home made blinis*</i>	6,20 €

galettes spéciales d'Imogène au blé noir *evening specialities (salted crepes)*

la rustique	<i>lard fumé, œuf, chèvre et concassé de tomates maison smoked bacon, egg, goat's cheese, tomato sauce</i>	9,50 €
la forestière	<i>lard fumé, champignons poêlés, concassé de tomates et purée de carottes maison smoked bacon, mushrooms, tomato sauce, carrot purée</i>	9,50 €
la savoyarde	<i>fromage de Savoie, pommes de terre, lard fumé et fondue d'oignons cow's cheese, potatoes, onions, bacon</i>	9,50 €
la fromagère	<i>fromage de chèvre, emmental, camembert, concassé de tomates maison goat's cheese, emmental, camembert, tomato sauce</i>	9,50 €
la bergère	<i>roquefort, crème fraîche, tomates fraîches et noix blue cheese, white cream, tomatoes and nuts</i>	9,50 €
la pélerine	<i>noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et sauce aux crustacés maison scallops, sea-food and sauce leeks</i>	12,50 €
la légère	<i>saumon fumé, tarama, crème fraîche et blinis smoked salmon, tarama*, white cream, blinis*</i>	10,50 €
la potagère	<i>pancake de sarrazin aux légumes, concassé de tomates, fondue de poireaux, champignons poêlés et purée de carottes maison vegetarian buckwheat pancake, mushrooms, leeks, tomato sauce, carrot purée</i>	9,50 €

galettes traditionnelles au blé noir *traditional salted crepes*

beurre demi-sel <i>salted butter</i>	3,00 €	œuf, jambon <i>egg, ham</i>	6,20 €
œuf <i>egg</i>	4,10 €	jambon, emmental <i>ham, emmental</i>	6,20 €
emmental <i>emmental</i>	4,10 €	emmental et une garniture au choix <i>emmental and one speciality</i>	6,20 €
jambon <i>ham</i>	4,10 €	emmental et deux garnitures au choix <i>emmental and two specialities</i>	8,00 €
andouille <i>andouille*</i>	5,20 €	andouille, emmental <i>andouille*, emmental</i>	8,00 €
roquefort <i>blue cheese</i>	7,20 €	andouille, emmental, garniture au choix <i>andouille*, emmental and one speciality</i>	9,00 €
œuf, emmental <i>egg, emmental</i>	6,20 €	chèvre, concassé de tomates maison <i>goat's cheese, tomato sauce</i>	7,20 €
complète		œuf, jambon et emmental <i>egg, ham and emmental</i>	8,00 €
très complète		œuf, jambon, emmental accompagnée d'une garniture au choix <i>egg, ham and emmental and one speciality</i>	10,00 €
très très complète		œuf, jambon, emmental accompagnée de deux garnitures au choix <i>egg, ham and emmental and two specialities</i>	11,00 €
très très très complète		œuf, jambon, emmental accompagnée de nos quatre garnitures <i>egg, ham and emmental and four specialities</i>	12,00 €

garnitures maison à la carte *home made specialities*

champignons poêlés, concassé de tomates, fondue de poireaux, purée de carottes
mushrooms, tomato sauce, leeks, carrot purée
Supplément garniture au choix with extra 2,00 €

les galettes choisies à la carte sont servies accompagnées d'une salade verte crepes selected à la carte are served accompanied by a green salad

*andouille: sausage filled with pork intestine

*tarama: greek preparation of smoked cod roes, lemon juice and fresh cream

*blinis: little buckwheat pancake

déjeuner d'Imogène *lunch*
10,50 €

petite salade verte vinaigrette traditionnelle ou balsamique little salad traditional or balsamic dressing

galette complète jambon fromage et œuf (brouillé ou miroir)
the "complète" crepe ham, cheese and egg (fried or scrambled)

galette andouille et emmental
crepe andouille and cheese

galette roquefort et purée de carottes
crepe blue cheese and carrot purée

galette chèvre et concassé de tomates
crepe goat's cheese and tomato sauce

galette emmental et légumes (deux garnitures au choix)
crepe cheese and vegetables (and two specialities)

pancake de sarrazin aux légumes
vegetarian buckwheat pancake

crêpe beurre et sucre
butter and sugar crepe

crêpe beurre, cassonade et jus de citron frais
butter and sugar crepe with fresh lemon juice

crêpe confiture de fraise, myrtille ou abricot
crepe with jam

crêpe caramel au beurre salé
caramel crepe

crêpe chocolat
chocolate crepe

crêpe à la compote de fruits maison
sweetened apple crepe

fromage blanc et compote de fruits maison
cottage cheese with sweetened apple

1/4 de cidre (25 cl.)
1/4 of cider

1/4 de vin rouge, rosé ou blanc (25 cl.)
1/4 of wine

eau de source (50 cl.)
mineral water

coca-cola (33 cl.), **jus d'orange** (25 cl.) ou **jus de pomme** (25 cl.)
coca-cola, orange juice or apple juice

café, déca ou thé avec supplément de 1,50 €
coffee, decaffeinated coffee or tea with extra of 1,50 €

le petit d'Imogène *children's menu*
8,80 €

galette jambon et fromage
crepe ham and cheese

galette œuf et fromage
crepe egg and cheese

galette œuf et jambon
crepe ham and egg

crêpe Nutella
nuts cream crepe

crêpe au chocolat
chocolate crepe

crêpe à la confiture
crepe with jam

deux boules de glace
today's special (ask the wai

eau et sirops *grenadine, fraise, citron* (25 cl.)
water and syrup

coca-cola (33 cl.), **jus d'orange** (25 cl.) ou **jus de pomme** (25 cl.)
coca-cola, orange juice or apple juice

déjeuner gourmand *"gourmand" lunch*
14,00 €

petite salade verte vinaigrette traditionnelle ou balsamique little salad traditional or balsamic dressing

galette très très complète œuf, jambon, emmental
accompagnée de deux garnitures au choix the "très très complète" crepe egg, ham, cheese and two specialities

suggestion du jour
today's special (ask the waiter)

crêpe
crêpe chocolat et chantilly
chocolate crepe and chantilly

crêpe caramel beurre salé et glace vanille
caramel crepe with vanilla ice cream

coupe imogène *glace noisette, caramel au beurre salé et chantilly*
coupe imogène hazelnut ice cream, caramel and chantilly

coupe imogène II *glace noisette, chocolat et chantilly*
coupe imogène II hazelnut ice cream, chocolate and chantilly

ou
suggestion du jour
today's special (ask the waiter)

1/4 de cidre (25 cl.)
1/4 of cider

1/4 de vin rouge, rosé ou blanc (25 cl.)
1/4 of wine

eau de source (50 cl.)
mineral water

coca-cola (33 cl.), **jus d'orange** (25 cl.) ou **jus de pomme** (25 cl.)
coca-cola, orange juice or apple juice

café, déca ou thé
coffee, decaffeinated coffee or tea

dîner d'Imogène *dinner*
19,00 €

galette au beurre
natural salted crepe

blinis maison au blé noir et tarama
blinis home made and tarama**

salade verte agrémentée de roquefort et de cerneaux de noix
green salad with blue cheese and nuts

salade verte et sa poêlée de petits lardons
green salad and bacon

suggestion du jour
today's special (ask the waiter)

galette au choix à la carte
supplément de 2,00 € « la pélerine » crepe (as you prefer)

suggestion du jour
today's special (ask the waiter)

crêpe
crêpe flambée au Rhum, au Calvados ou au Grand Marnier
flambéed crepe with Rum, Calvados or Grand Marnier

crêpe au caramel beurre salé et glace vanille
caramel crepe and vanilla ice cream

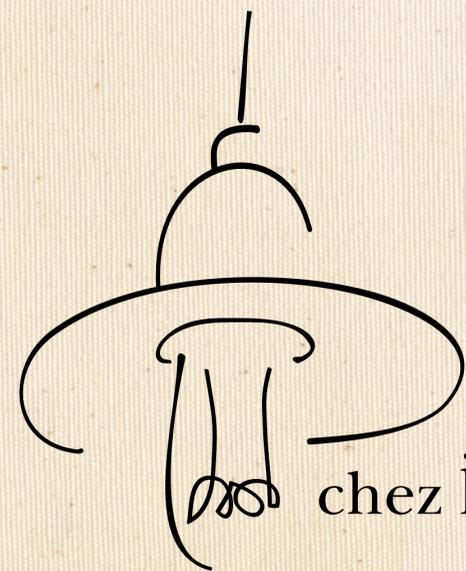
crêpe chocolat et chantilly
chocolate crepe and chantilly

coupe glacée
coupe imogène *glace noisette, caramel au beurre salé et chantilly*
coupe imogène hazelnut ice cream, caramel and chantilly

coupe imogène II *glace noisette, chocolat chaud et chantilly*
coupe imogène II hazelnut ice cream, chocolate and chantilly

coupe de trois boules de glace ou de sorbet
3 scoops of ice cream

ou
suggestion du jour
today's special (ask the waiter)



les desserts d'Imogène *sweet*

crêpes *sweetened crepes*

flambée au Rhum, au Calvados ou au Grand Marnier <i>flambéed</i>	5,90 €
pomme flambée au calvados <i>flambéed apples with Calvados</i>	6,20 €
pomme, caramel au beurre salé et amandes <i>apples, caramel, almonds</i>	6,70 €
banane flambée au rhum <i>flambéed banana with rum</i>	6,70 €
banane et chocolat <i>banana and chocolate</i>	6,20 €
glace au choix, chocolat et chantilly <i>ice cream, chocolate and chantilly</i>	6,20 €
glace au choix et chocolat <i>ice cream and chocolate</i>	5,60 €
glace au choix et caramel au beurre salé <i>ice cream and caramel</i>	5,60 €
damnation <i>chocolat, crème de marrons et chantilly</i> <i>chocolate, chestnut cream and chantilly</i>	6,70 €

beurre et sucre <i>butter and sugar</i>	3,60 €	duo beurre et sucre (2 crêpes / 2 crepes)	6,00 €
caramel au beurre salé <i>caramel</i>	4,60 €	compote de fruits maison <i>stewed fruits</i>	4,60 €
chocolat <i>chocolate</i>	4,60 €	confiture <i>jam</i>	4,60 €
chocolat et chantilly ... and chantilly	5,70 €	citron frais <i>fresh lemon juice</i>	4,60 €
chocolat et noix de coco ... and coconut	5,70 €	miel <i>honey</i>	4,60 €
chocolat, noix et miel ..., nuts and honey	5,90 €	crème de marrons <i>chestnut cream</i>	4,60 €
caramel et chocolat <i>caramel and chocolate</i>	5,90 €	crème de marrons et chantilly ... and chantilly	5,70 €
miel et citron <i>honey and lemon</i>	5,70 €	Nutella <i>nuts cream</i>	4,60 €

suppléments *chantilly ou glace*
chantilly or ice cream 1,60 €

coupes glacées *ice cream*

coupe imogène <i>glace noisette, caramel au beurre salé, chantilly et pralin</i> <i>hazelnut ice cream, caramel and chantilly</i>	6,20 €
coupe imogène II <i>glace noisette, chocolat, chantilly et pralin</i> <i>hazelnut ice cream, chocolate and chantilly</i>	6,20 €
sorbets ou glaces <i>3 boules, parfums au choix</i> <i>3 flavours</i>	4,70 €
coupe fraîcheur <i>glace menthe-chocolat, chocolat et chantilly</i> <i>mint ice cream, chocolate ice cream and chantilly</i>	6,20 €
coupe des îles <i>glace noix de coco, chocolat et chantilly</i> <i>coconut ice cream, chocolate and chantilly</i>	6,20 €
dame blanche <i>glace vanille, chocolat et chantilly</i> <i>vanilla ice cream, chocolate and chantilly</i>	6,20 €
coupe amandine <i>glace pistache, chocolat et chantilly</i> <i>pistachio ice cream, chocolate and chantilly</i>	6,20 €
coupe colonel <i>3 boules de citron vert etodka</i> <i>green lemon sorbet and vodka</i>	6,90 €
coupe vigneron <i>glace Rhum-raisin, pruneaux, Armagnac et chantilly</i> <i>Rum ice cream, prunes, Armagnac and chantilly</i>	6,90 €