

Les Happy Hours de la Crêperie des îles

FORMULE DU LUNDI AU VENDREDI
hors vacances scolaires et jours fériés

Formule Express* 13.90€

uniquement le midi

1 Galette Complète **ou** Super Complète

+ 1 Bolée de Cidre + 1 Café

Formule Coup de coeur* 19.90€

uniquement le midi

1 Galette au choix + 1 Bolée + 1 Café

Happy Goûter 5.00€

entre 16H30 et 17H30 | *pour les - 10 ans*

1 Crêpe au sucre, nutella **ou** confiture

+ 1 sirop à l'eau

FORMULE TOUTE L'ANNÉE
MIDI & SOIR

Menu Enfant 10.50€

(-12 ans) - midi et soir

1 sirop au choix

+ 1 Galette Jambon-fromage
ou nuggets frites

+ 1 boule de glace au choix

Menu Gourmand 29.90€

midi et soir

1 Bolée Cidre **ou** 1 Soft **ou** 1 Verre de vin

+ 1 Galette au choix

+ 1 Dessert au choix

(hors Spéciale des îles et Coup de foudre)

+ 1 Café *(Suppl. Thé 2,00€)*

After Work

1 VERRE ACHETÉ
LE 2ÈME VERRE À -50 %*

de 18h à 19h

*Valable uniquement
sur les bières pression
et / ou les verres de vins



Happy Hour

Photos non contractuelles - Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Allergènes disponibles à l'accueil du restaurant

Apéritifs

Kir cidre	6,00€
<i>Framboise, mûre, orange amère ou pêche</i>	
Kir Vin Blanc	6,00€
<i>Framboise, mûre, orange amère ou pêche</i>	
Martini Blanc, Martini Rouge, Suze, Porto rouge, Campari	6,00€
Ricard, Pastis, Pastis bleu de Marseille	4,00€
Whisky (<i>supp soda +0,20€</i>)	8,20€
Malibu (<i>supp soda ou jus +0,20€</i>)	7,40€

Boissons Fraîches

Sirop à l'eau	3,50€
<i>Citron, Fraise, Gambetta, Glacial, Grenadine, Hibiscus, Menthe, Orgeat, Pêche, Vanille, Violette</i>	
Jus de Fruits PAGO	4,00€
<i>Abricot, ACE, Ananas, Fraise, Mangue, Orange, Pamplemousse (GRANINI), Pomme, Tomato</i>	
Jus de fruits FRAIS	6,50€
<i>Citron pressé, Mélange d'agrumes, Orange Pressée</i>	
Jus de Pomme Artisanal « Kerné »	bolée 4,50€ bouteille 10,50€
<i>100% pur Jus aux saveurs intenses</i>	
Softs	33cl 4,00€
<i>Coca, Coca Zero, Diabolo, Ice Tea, Limonade, Oasis Tropical, Orangina, Perrier, Schweppes Agrumes</i>	

Nos Eaux



PUREZZA
L'ÉAUX ORIGINALE

Purezza Plate à volonté	75cl 4,50€
Purezza Pétillante à volonté	75cl 4,50€

Assiette de Tapas 7,90€ ou Bol de frites 3,00€

Ouvert toute l'année 7J/7J



Service continu 11 H - 23 H

Bières Pression



	25cl	50cl
Virée à Porquerolles Blonde	4,70€	7,40€
Virée à Porquerolles IPA	5,70€	8,90€
Bière du moment	5,70€	8,90€
Panaché	4,00€	6,40€
Monaco	4,20€	6,70€
Gomé / Pêche / Tango	4,90€	7,60€

Bières Bouteille

Bière sans alcool	5,90€
Desperados, Leffe Blonde	5,90€
Porquerolles Ambré, Porquerolles Blanche	6,00€

Cidres Breton

	Bolée	Pichet	Bouteille
Cidre Artisanal Brut « Kerné »	5,00€	11,50€	15,00€
<i>Fruité et intense aux parfums de pommes fraîches, 4,5%</i>			
Cidre Fermier	5,00€	11,50€	15,00€
<i>Charpenté, mélange de variétés douce-amères, 4,5%</i>			
Cidre Doux « Val de Rance »	5,00€	11,50€	15,00€
<i>Pur Jus véritable Cru Breton, 2%</i>			

Assiette de Tapas 7,90€ ou Bol de frites 3,00€

Ouvert toute l'année 7J/7J



Service continu 11 H - 23 H

Carte des Vins

Vins Rouges

	Verre	Pichet	Bouteille
Barry, Les Miquelets Vin de France	5,50€	13,50€	20,00€
<i>Nez cuir, boisé et poivré, palais rond et gourmand</i>			
Domaine de La Miquelette, Côtes de Provence			24,00€
<i>Fruité et structuré, notes de fruits rouges élégantes</i>			

Vins Rosés

	Verre	Pichet	Bouteille
Barry, Les Miquelets Vin de France	5,50€	13,50€	20,00€
<i>Notes d'agrumes, de fruits et de fleurs, léger et fruité</i>			
Domaine de La Miquelette, Côtes de Provence			24,00€
<i>Nez fruité et intense, palais long et floral</i>			
Le Cros du Loup, Bandol			30,00€
<i>Nez légèrement calcaire et puissant</i>			

Vins Blancs

	Verre	Pichet	Bouteille
Barry, Les Miquelets Vin de France	5,50€	13,50€	20,00€
<i>Nez floral et fruité, légère acidité au palais, idéal pour l'apéro</i>			
Domaine de Gueissard, Côtes de Provence			28,00€
<i>Nez sucré et légèrement fruité, perlant en bouche, parfait avec une galette océane</i>			
Gros Manseng Rigal (Moelleux), Côtes de Gascogne	5,50€	13,50€	24,00€
<i>Sucré, notes de fruits jaunes</i>			

Champagnes

	Verre	Bouteille
Prosecco, Vin blanc Pétillant Italien	7,00€	24,00€
<i>Bulles fines et persistantes, légère amertume, notes de fruits et fleurs</i>		
Champagne selon l'humeur du Barman, Appellation d'origine Contrôlée		65,00€
<i>Pour un moment de convivialité ou de fête</i>		

~~~~~  
Assiette de Tapas 7,90€



# Carte des Cocktails

## Nos Virgins

**Fleur d'hibiscus** ..... 10,00€

Jus d'ananas, sirop d'hibiscus, citron vert et Cannelle

*Cocktails frais et raffiné alliant notes florales et légères épices*

**Princesses Des Iles** ..... 10,00€

Jus de fraise, mangue et ananas, sirop de vanille

*La fraîcheur des fruits et la douceur de la vanille pour un moment de bien-être*

**Virgin Colada** ..... 10,00€

Jus d'ananas, Glace coco, cannelle

*Explosion de saveurs exotiques, 100% plaisir, 0% alcool*

**Virgin Mojito** ..... 10,00€

Menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, limonade

*Mocktail équilibrant douceur floral et fraîcheur désaltérante*

**Virgin Création selon l'humeur du Barman** ..... 10,00€

## Cocktails Création Maison Avec Alcool

**Facon Tarte Tatin** ..... 12,00€

Vodka, Calvados, jus de pomme, sirop de vanille, citron vert et cannelle

*Cocktail agréable et gourmand en bouche aux saveurs de pomme caramélisée et d'épices douces*

**Facon Tarte Aux Fraises** ..... 12,00€

Gin, Amaretto, Purée de fraise, citron Vert

*Cocktail aux notes fruitées et délicates qui rappellent une véritable tarte aux fraises*

**Pêche Blonde** ..... 12,00€

Rhum blanc, crème de pêche, bière blonde, menthe fraîche

*Cocktail exotique et rafraichissant où le rhum s'allie à la douceur fruitée de la crème de pêche, et la fraîcheur de la menthe*

**Cocktail Création selon l'humeur du Barman** ..... 12,00€

~~~~~  
Assiette de Tapas 7,90€ ou Bol de frites 3,00€

Ouvert toute l'année 7J/7J



Service continu 11 H - 23 H

Cocktails Classiques Avec Alcool

Expresso Martini 12,00€

Vodka, Crème de café, Espresso, Sirop de sucre de canne

*Cocktail élégant et gourmand qui marie la douceur de la vodka
et l'intensité du café*

Madeleine 12,00€

Grand Marnier, Amaretto, Jus d'ananas

*Mariage doux et rond aux notes pâtisseries, quand les saveurs
de l'agrumes se mêlent à la gourmandise de l'amande*

Mojito 12,00€

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, eau gazeuse

Grand Classique Cubain, frais et pétillant

Piña Colada 12,00€

Rhum, crème de coco, jus d'ananas, cannelle

Crémeux et exotique, un voyage instantané sous les tropiques

Pornstar Martini 12,00€

Vodka, Purée de Passion, sirop de vanille, citron vert, shot de prosecco

Cocktail exotique et raffiné, doux et éclatant

Spritz (Apérol, Limoncello ou Saint-Germain) 12,00€

Liqueur au choix, Prosecco, eau gazeuse

Cocktail frais et pétillant, et très tendance

Ti-Punch 12,00€

Rhum Agricole, citron vert, sucre de canne

Incontournable Rhum Antillais, authentique et Puissant

~~~~~  
Assiette de Tapas 7,90€ ou Bol de frites 3,00€

# Milk-shake & Frappés

(Lait Végétal +0,50 €)

Milk-shake ..... 8,90€

Lait + 1 ou 2 parfums de glace au choix

*(Ananas, Banane, Barbe à Papa, Café, Citron, Caramel, Chocolat, Framboise, Fleur de Lait, Kinder Country, Macadamia amandes, Mandarine, Mangue, Menthe-chocolat, Noix de coco, Nutella, Passion, Pistache, Praliné-noisettes, Rhum Raisin, Stracciatella, Vanille)*

Supplément chantilly ..... 2,00€

Café Frappé classique ..... 5,00€

*Café froid légèrement sucré, Lait sur demande*

Café Frappé Maison ..... 7,50€

*Café, glace café, sirop de vanille et d'orgeat, chantilly*

Chocolat Frappé Maison ..... 7,50€

*Glace chocolat, chocolat fondu, sirop de vanille, chantilly*

## Nos Boissons Chaudes



Café, noisette ou déca ..... 2,00€

Café Double ..... 3,20€

Café Crème ..... 3,50€

Cappuccino ..... 4,00€

Chocolat Chaud ..... 5,50€

Chocolat Viennois ..... 6,00€

Irish Coffee ..... 9,50€

## Nos Digestifs

*Armagnac, Bailey's, Calvados, Cognac,*

*Diplomatico, Get 27, Limoncello, Rhum Planteur* ..... 8,50€



Ouvert toute l'année 7J/7J

Service continu 11 H - 23 H

## Thés Verts ..... 4,90€

- Jasmin *Élégant, fin et équilibré en bouche, naturellement savoureux*
- Japon Premium *Légèrement herbacées, presque le sucré d'un sencha*
- Menthe « Les Hommes Bleus » *Mariage de menthe nanah et menthe poivrée*
- « Montagnes Vertes » *Le sucré des fruits rouges mélangé au piquant de la rhubarbe réunis dans un sencha*

## Thés Rooibos ..... 4,90€

- Praluline *Gourmandise pure, sirop d'érable et amandes en éclats*
- Prince des Caraïbes *La mangue nous livre sucrosité et douceur,  
La goyave l'exotisme et la fraîcheur*

## Thés Noir ..... 4,90€

- Ceylan du Sri Lanka *Thé boisé aux notes de caramel et de fruits des bois*
- Matin Anglais BIO *Thé broken à l'anglaise, qui aimera le sucre, le lait ou le citron*
- Vanille des îles *Thé rond et boisé un délicieux parfum de vanille gousse*

## Infusions ..... 4,90€

- Citron de Menton *Duo de poires, caramel avec la légèreté du citron*
- Elixir de Chasse *Orange, cannelle, gingembre et sureau*
- Maté Coco *Recette 100% BIO*
- Petit poulet *Infusion fruitée dans laquelle on retrouve des notes de papaye,  
et de cassis, de groseille d'hibiscus (peut se faire chaud ou froid)*



