

---

# CRÊPES DE FROMENT

---

Notre pâte est réalisée à base de farine de froment BIO et d'œufs de poule élevées en plein air.  
Nous utilisons du beurre de baratte pour toutes nos crêpes. **Toutes nos préparations sont réalisées maison.**

**TOUTES NOS CRÊPES SONT RÉALISABLES SUR SARRASIN ENTRAINANT UN SUPPLÉMENT DE 1€80**

*Our sweet crepes are made with plain organic flour and free range eggs. We use artisanal butter for our crepes.  
All our preparations are homemade.*

**IF YOUR PREFER YOUR SWEET CREPE WITH BUCKWHEAT FLOUR  
JUST LET US KNOW WHEN YOU ORDER +1.8€ EXTRA**

BEURRE DE BARATTE	<i>Artisanal Butter</i>	3€90
BEURRE DE BARATTE SUCRE BLANC OU SUCRE ROUX	<i>Butter, white or brown sugar</i>	4€90
CANELLA	<i>Beurre de baratte, cannelle, sucre / Butter, cinnamon, sugar</i>	5€20
CITRON	<i>Beurre de baratte, 1/2 citron, sucre / Butter, sugar, lemon juice</i>	5€20
CONFITURE	<i>Confiture artisanale de Savoie du moment / Local seasonal jam</i>	5€40
MIEL DE SAVOIE	<i>Local Honey</i>	6€00
MIEL CITRON	<i>Local Honey, lemon</i>	6€50
NID D'ABEILLE	<i>Miel de Savoie, amandes grillées / Local honey, roasted almonds</i>	8€40
MARRONNIERE	<i>Crème de marron Faugier / Chestnut cream</i>	6€30
MYRTILLE	<i>Confit de myrtilles maison / Blueberries compote</i>	5€90
NUTELLA		5€90
NOCCIOLATA	<i>Organic nuts chocolate</i>	6€50
PRALINE	<i>Nuts and sugar sauce</i>	6€50
BANANELLA	<i>Banane, nutella / Slice of bananas, nutella</i>	7€90
ENVOUTEUSE	<i>Crème fouettée, nutella / Whipped cream, nutella</i>	7€30

---

## CRÊPES AU CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

---

Sans lait et crème. *Our crêpes with our homemade salted caramel without milk and cream.*

CARAMEL		5€70
AMANDE CARAMEL	<i>Caramel, roasted almonds</i>	6€70
POMME	<i>Caramel, pommes au four / Caramel, baked apples</i>	9€00
POMME CHANTILLY	<i>Caramel, pommes au four, crème fouettée / Caramel, baked apples, whipped cream</i>	9€00
CARAMELO	<i>Caramel, glace vanille / Caramel, vanilla ice cream</i>	8€20
TATIN	<i>Caramel, pommes au four, glace vanille / Caramel, baked apples, vanilla ice-cream</i>	9€00
MOON	<i>Banane, caramel, glace vanille, amandes grillées / Bananas, caramel, vanilla ice cream, roasted almonds</i>	10€80

---

# CRÊPES FLAMBÉES

---

*The flambéd crepes*

GRAND MARNIER, COINTREAU, RHUM OU CALVADOS	7€80
TATIN FLAMBÉE Pommes au four, caramel beurre salé maison, calvados flambé <i>Baked apples, salted home made caramel sauce, flambéd calvados</i>	12€80
ANTILLAISE Bananes, glace rhum raisin, rhum flambé / <i>Rhum raisin ice cream, bananas, flambéd Rhum</i>	12€80

---

## CRÊPES AU CHOCOLAT MAISON

---

*Our crêpes with our homemade chocolate sauce*

FIESTA Nappage chocolat fondant / <i>Melting chocolate sauce</i>	5€60
CREOLE Banane, nappage chocolat fondant / <i>Melting chocolate sauce, slice of bananas</i>	7€50
CHARMEUSE Nappage chocolat fondant, crème fouettée / <i>Melting chocolate sauce, whipped cream</i>	7€00
GOURMANDE Banane, coco râpée, nappage chocolat fondant <i>Melting chocolate sauce, slice of bananas, coconuts</i>	7€80
BLANCHE Cacahuètes caramélisées, nappage chocolat, crème fouettée <i>Melting chocolate sauce, caramelized peanuts, whipped cream</i>	7€80
ALASKA Nappage chocolat fondant, glace vanille / <i>Melting chocolate sauce, vanilla ice cream</i>	8€20
AFTER EIGHT Nappage chocolat fondant, glace menthe chocolat <i>Melting chocolate sauce, chocolate mint ice cream</i>	8€20
COCO Nappage chocolat fondant, coco rapée, glace coco <i>Melting chocolate sauce, coconuts, coconuts ice cream</i>	9€10
FONDANTE Glace noisette, nappage chocolat fondant, cacahuètes caramélisées <i>Nuts ice cream, melting chocolate sauce, caramelized peanuts</i>	9€60

---

## LES SPÉCIALES GOURMANDS

---

ENJOLEUSE Crème de marron Faugier, glace vanille, crème fouettée <i>Chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream</i>	9€50
SPE CARMEL Caramel beurre salé, glace caramel beurre salé, crème fouettée <i>Salted caramel, caramel ice cream, whipped cream</i>	9€80
SPE CHOCOLAT Nappage chocolat fondant, glace chocolat, crème fouettée <i>Melting chocolate sauce, chocolate ice cream, whipped cream</i>	9€80
SPE MYRTILLE Confit de myrtille, glace myrtille, crème fouettée <i>Blueberries compote, blueberry ice cream, whipped cream</i>	9€80
SPE POMME Pommes au four, glace vanille, caramel beurre salé, crème fouettée <i>Caramel, baked apples, vanilla ice-cream, whipped cream</i>	11€80

Supplément ingrédient / *1 Extra Ingredient* 1€90

Supplément chantilly / *Extra whipped cream* 1€90

Supplément glace / *Extra Ice cream* 3€00

---

# NOS COUPES GLACÉES

---

Glaces artisanales et locales. Crème sucrée fouettée à la vanille réalisée sur place. *Ice cream*

## LES CLASSIQUES

<b>CAFE LIEGEOIS</b> 2 boules de glace café, une boule de glace vanille, café expresso, crème fouettée <i>Coffee and vanilla ice cream, coffee expresso, whipped cream</i>	9€30
<b>CHOCOLAT LIEGEOIS</b> 2 boules de glace chocolat, une boule de glace vanille, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9€30
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules de glace vanille, chocolat fondant maison, meringue, crème fouettée <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, meringue, whipped cream</i>	9€50
<b>LA GENEPI</b> 3 boules de sorbet génépi, alcool Génépi / <i>Local Génépi ice cream, Génépi alcohol</i>	9€50
<b>LA COLONEL</b> 3 boules de sorbet citron, alcool vodka / <i>Lemon ice cream, Vodka alcohol</i>	9€50
<b>LA BANANA SPLIT</b> 1 boule de glace vanille, une chocolat, une fraise, fruit banane, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Vanilla, chocolat, and strawberry ice cream, hot chocolate sauce, slice of bananas, whipped cream</i>	9€50
<b>LA DIJONAISE</b> 1 boule de glace vanille, deux boules de glaces myrtille, crème de cassis, crème fouettée <i>Vanilla and Blueberry ice cream with the blackcurrant liqueur, whipped cream</i>	9€50

## LES QUAI NUMÉRO 10 SIGNATURES

<b>LA CRAQUANTE</b> 2 boules de glace noisette, une boule vanille, nutella fondant, crème fouettée <i>Chocolat and hazelnut ice cream, vanilla ice cream, meltin nutella, whipped cream</i>	10€50
<b>LA BOUNTY</b> 1 boule de glace coco, une caramel beurre salé, une vanille, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Coconuts, caramel and vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	10€50
<b>LA JAMAIQUE</b> 2 boules de glace rhum raisin, une café, liqueur de café, raisins sec, crème fouettée <i>Rum raisin and coffee ice cream, coffee alcohol, dry raisin, whipped cream</i>	9€50
<b>LA MINT</b> 2 boules de glace menthe chocolat, une chocolat, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Chocolat and mint chocolate ice cream, hot chocolat sauce, whipped cream</i>	9€50
<b>LA MONT BLANC</b> 3 boules de glace vanille, chocolat fondant maison, crème de marron Faugier, crème fouettée <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chestnut cream, whipped cream</i>	10€50
<b>LA QUAI N°10</b> 3 boules de glace vanille, pomme au four, caramel beurre salé maison, crème fouettée <i>Vanilla and apples ice cream, baked apple, homemade salted caramel, whipped cream</i>	11€50

## NOS PARFUMS AU CHOIX

### **Crème glacée :**

Café, vanille, chocolat, fraise, coco, caramel beurre salé, rhum raisin, menthe chocolat, noisette, génépi

**Sorbet :** Framboise, citron, myrtille, banane

Coupe Solo (1 boule) : 4€20

Coupe Trio (3 boules) : 7€80

Coupe Duo (2 boules) : 7€00

Supplément chantilly : 1€90