

Les Classiques

Sucre ou Cassonade	3,50 €
Beurre sucre ou Beurre Cassonnade	4,00 €
Caramel au beurre salé maison	4,90 €
Sauce chocolat maison	4,90 €
Nutella	4,60 €
Confiture (fraises, abricots)	4,50 €
Crème de marrons	4,90 €
Miel	4,50 €
Citron	4,00 €
Sirop d'érable	4,50 €
Miel citron	4,50 €

Supplément chantilly : 1,00 €

Supplément glace : 2,00 €

NOS GLACES

Coupe Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly

PRIX
UNIQUE
8,50 €

Coupe Jamaïque

Glace rhum raisin, glace café, sauce chocolat maison, chantilly

Coupe Sorbets

Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet mangue, caramel au beurre salé maison, chantilly

Coupe Bretonne

Glace vanille, glace caramel, caramel au beurre salé maison, chantilly

Coupe des îles

Glace chocolat, glace noix de coco, sauce chocolat maison, chantilly

Parfums au choix

Vanille • Chocolat • Café • Rhum raisin • Caramel • Noix de coco • Pistache
Sorbets : Fraise • Framboise • Mangue • Citron

1 Boule

3,00 €

2 Boules

5,50 €

3 Boules

7,50 €

Supplément chantilly : 1,00 €

Supplément sauce chocolat maison

ou caramel au beurre salé maison : 1,00 €



NOS FORMULES

La Tour du Guet

UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Une galette classique au choix

Une crêpe sucrée classique au choix

Bolée de cidre ou verre de vin
ou 1/2 eau plate / gazeuse

15,50 €

Tonnerre de Brest

Une galette au choix

Une crêpe sucrée au choix
(Supplément crêpe flambée ou tatin : 1,00 €)

Bolée de cidre ou 1/4 de vin
ou 1/2 eau plate / gazeuse ou 1 soft

24,00 €

Menu Petit Pirate

(ENFANT - DE 10 ANS)

Plat au choix :

La Triskell (jambon, emmental)

ou La Corsaire (steak haché à la bolognaise, emmental)

Dessert au choix :

Crêpe sucrée (confiture, nutella, cassonade, sucre)
ou 1 boule de glace

Boisson au choix :

Limonade blanche, sirop à l'eau
ou à la limonade

10,50 €



Prix nets TTC, service compris

Conception graphique : LS Studio

Crêperie
TONNERRE
de
BREST

16 Place d'Armes, Calais



RÉSERVATIONS
03 21 96 95 35
CREPERIE-CALAIS.FR

NOS GALETTES

Les Spéciales

La Tonnerre de Brest Champignons, œuf, poivrons, chorizo, emmental	12,50 €
L'Écossaise Bacon, œuf, cheddar, moutarde, emmental	12,90 €
La Côte d'opale Sablé de Wissant, bacon, champignons, emmental	13,90 €
L'Avesnoise Émincés de poulet, maroilles, oignons, crème, emmental	12,90 €
La Montagnarde Raclette, oignons, pommes de terre, jambon cru, emmental	13,50 €
La Bretonne Andouille de Guémené, pommes de terre, crème moutarde, emmental	12,50 €
La Flibustier Steak haché, œuf, champignons, oignons, emmental	12,90 €
La Malouine Magret de canard fumé, poires, roquefort, noix, emmental	13,90 €
L'Estivale ♡ Tomates fraîches, champignons, oignons, poivrons, emmental	11,90 €
La Chabichou ♡ Chèvre, oignons, miel, noix, salade, emmental	12,50 €
La Norvégienne Chèvre, fondue de poireaux crémée, saumon fumé, emmental	14,50 €
La Galette du Pêcheur Saumon fumé, pommes de terre, crème citronnée, emmental	13,50 €

Supplément ingrédient : 2,00 €



Toutes nos galettes sont **sans gluten**,
elles sont faites **à la demande**
avec de la **farine de sarrasin bio**.

Les Classiques

La Biniou Jambon, œuf, champignons, emmental	10,50 €
La Surcouf Lardons, champignons, oignons, crème, emmental	10,50 €
La Corsaire Steak haché à la bolognaise, emmental	10,50 €
La Cabri Chèvre, lardons, champignons, crème, emmental	10,50 €
L'Aveyronnaise ♡ Poires, roquefort, noix, emmental	10,50 €
La Popeye ♡ Épinards à la crème, chèvre, emmental	10,10 €
L'Émeraude Fondue de poireaux crémée, lardons, emmental	10,10 €
La Korrigan Jambon, œuf, emmental	9,80 €
La Dolmen Jambon, champignons, emmental	9,80 €
La Triskell Jambon, emmental	9,10 €

NOS SALADES

La Nordique Salade, saumon fumé, tomates, crème citronnée, blinis	15,50 €
La Paysanne Salade, magret de canard fumé, toasts au chèvre, tomates, poires, noix	15,50 €
La Fermière Salade, émincés de poulet, œuf dur, cheddar râpé, croûtons, tomates	13,50 €
La Végétarienne Salade, maïs, tomates, œuf dur, poivrons, champignons	13,50 €



NOS CRÊPES

Les Spéciales

La Gourmande Sauce chocolat maison, caramel au beurre salé maison, glace vanille, chantilly	7,60 €
La Chocolina Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	7,10 €
La Belette Sauce chocolat maison, amandes, chantilly	6,90 €
La Caramélina Glace vanille, caramel au beurre salé maison, amandes, chantilly	7,60 €
L'Hermine Glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco râpée	7,10 €
L'Écureuil Glace caramel, caramel au beurre salé maison, noisettes, chantilly	7,60 €
La Ouistiti Banane, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, chantilly	7,60 €
La Pralinette Pralin, noisettes, glace vanille, chantilly	7,60 €
La Frangipane Crème frangipane maison, poires, sauce chocolat maison	7,60 €
La Tatin Pommes caramélisées, caramel au beurre salé maison, glace vanille, chantilly	8,90 €
La Martiniquaise Glace noix de coco, bananes, sauce chocolat maison, flambée au rhum	8,90 €
La Normande Glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé maison, flambée calvados	8,90 €
La Suzette Glace mangue, coulis d'orange maison, flambée Grand Marnier	8,90 €

RETROUVEZ NOS OFFRES DU MOMENT
SUR LES ARDOISES.

The Classics

Sugar or brown sugar	3,50 €
Butter sugar ou butter brown sugar	4,00 €
Homemade salted butter caramel	4,90 €
Homemade chocolate sauce	4,90 €
Nutella	4,60 €
Jam (strawberry, apricot)	4,50 €
Chestnut cream	4,90 €
Honey	4,50 €
Lemon	4,00 €
Maple syrup	4,50 €
Honey lemon	4,50 €

Supplement Chantilly cream : 1,00 €

Supplement ice cream : 2,00 €

OUR ICE CREAMS

UNIQUE
PRICE
8,50 €

Coupe Dame Blanche

Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, Chantilly cream

Coupe Jamaïque

Rum raisin ice cream, coffee ice cream, homemade chocolate sauce, Chantilly cream

Coupe Sorbets

Strawberry sorbet, raspberry sorbet, mango sorbet, homemade salted butter caramel, Chantilly cream

Coupe Bretonne

Vanilla ice cream, caramel ice cream, homemade salted butter caramel, Chantilly cream

Coupe des îles

Chocolate ice cream, coconut ice cream, homemade chocolate sauce, Chantilly cream

Flavors

Vanilla • Chocolate • Coffee • Rum raisin • Caramel • Coconut • Pistachio

Sorbets : Strawberry • Raspeberry • Mango • Lemon

1 Scoop	2 Scoops	3 Scoops
3,00 €	5,50 €	7,50 €

Supplement Chantilly cream : 1,00 €

Supplement homemade chocolate sauce

or homemade salted butter caramel : 1,00 €

OUR FORMULAS

La Tour du Guet

LUNCH ONLY, FROM MONDAY TO FRIDAY
(EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS)

A Classic savoury galette of your choice

A Classic sweet crepe of your choixce

Bowl of cider or glass of wine
or 1/2 still/sparkling water

15,50 €

Tonnerre de Brest

A savoury galette of your choice

A sweet crepe of your choice
(Supplement flambée or tatin : 1,00 €)

Bowl of cider ou 1/4 wine
or 1/2 still/sparkling water or 1 soft

24,00 €

Menu Petit Pirate

(CHILDREN UNDER 10 YEARS OLD)

Savoury galette :
La Triskell (ham, emmental)
or La Corsaire (ground beef Bolognese, emmental)

Dessert :
Sweet crepe (jam, nutella, sugar, brown sugar)
or 1 scoop of ice cream

Drink :
Lemonade, syrup with water or lemonade

10,50 €



Net prices, service included

Graphic design : LS Studio

Crêperie
TONNERRE
de
BREST

16 Place d'Armes, Calais



RESERVATIONS
+33 21 96 95 35

CREPERIE-CALAIS.FR

SAVOURY GAULETTES

The Specials

La Tonnerre de Brest Mushrooms, egg, peppers, chorizo, emmental	12,50 €
L'Écossaise Bacon, egg, cheddar, mustard, emmental	12,90 €
La Côte d'opale Wissant cheese, bacon, mushrooms, emmental	13,90 €
L'Avesnoise Sliced chicken, maroilles, onions, fresh cream, emmental	12,90 €
La Montagnarde Raclette cheese, onions, potatoes, dry-cured ham, emmental	13,50 €
La Bretonne Guémené sausage, potatoes, mustard fresh cream, emmental	12,50 €
La Flibustier Ground beef, egg, mushrooms, onions, emmental	12,90 €
La Malouine Duck breast, pears, roquefort, nuts, emmental	13,90 €
L'Estivale ♀ Fresh tomatoes, mushrooms, onions, peppers, emmental	11,90 €
La Chabichou ♀ Goat cheese, onions, honey, nuts, green salad, emmental	12,50 €
La Norvégienne Goat cheese, leek fondue, smoked salmon, emmental	14,50 €
La Galette du Pêcheur Smoked salmon, potatoes, lemon fresh cream, emmental	13,50 €

Supplement ingredient : 2,00 €



Our galettes are **without gluten**, they are made **on demand with organic buckweat flour**.



The Classics

La Biniou Ham, egg, mushrooms, emmental	10,50 €
La Surcouf Bacon, mushrooms, onions, fresh cream, emmental	10,50 €
La Corsaire Ground beef Bolognese, emmental	10,50 €
La Cabri Goat cheese, bacon, mushrooms, fresh cream, emmental	10,50 €
L'Aveyronnaise ♀ Pears, roquefort, nuts, emmental	10,50 €
La Popeye ♀ Spinach, goat cheese, emmental	10,10 €
L'Émeraude Leek fondue, bacon, emmental	10,10 €
La Korrigan Ham, egg, emmental	9,80 €
La Dolmen Ham, mushrooms, emmental	9,80 €
La Triskell Ham, emmental	9,10 €

CHECK OUT OUR SPECIAL OFFERS ON THE SLATES.

OUR SALADS

La Nordique Salad, smoked salmon, tomatoes, lemon fresh cream, blinis	15,50 €
La Paysanne Salad, chicken breast, goat cheese toasts, tomatoes, pears, nuts	15,50 €
La Fermière Salad, sliced chicken, hard boiled egg, cheddar, croutons, tomatoes	13,50 €
La Végétarienne Salad, corn, tomatoes, hard boiled egg, peppers, mushrooms	13,50 €



OUR SWEET CREPES

The Specials

La Gourmande Homemade chocolate saude, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream, Chantilly cream	7,60 €
La Chocolina Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, Chantilly cream	7,10 €
La Belette Homemade chocolate sauce, almonds, Chantilly cream	6,90 €
La Caramélina Vanilla ice cream, homemade salted butter caramel, almonds, Chantilly cream	7,60 €
L'Hermine Coconut ice cream, homemade chocolate sauce, grated coconut	7,10 €
L'Écureuil Caramel ice cream, homemade salted butter caramel, hazelnuts, Chantilly cream	7,60 €
La Ouistiti Banana, homemade chocolate sauce, grated coconut, Chantilly cream	7,60 €
La Pralinette Praline, hazelnuts, vanilla ice cream, Chantilly creme	7,60 €
La Frangipane Homemade frangipane cream, pears, homemade chocolate sauce	7,60 €
La Tatin Caramelized apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream, Chantilly cream	8,90 €
La Martiniquaise Coconut ice cream, bananas, homemade chocolate sauce, flambée with rhum	8,90 €
La Normande Vanilla ice cream, caramelized apples, homemade salted butter caramel, flambée with calvados	8,90 €
La Suzette Mango sorbet, homemade orange coulis, flambée with Grand Marnier	8,90 €

