



regio-garantie regio-garantie

Suisse. Naturellement.

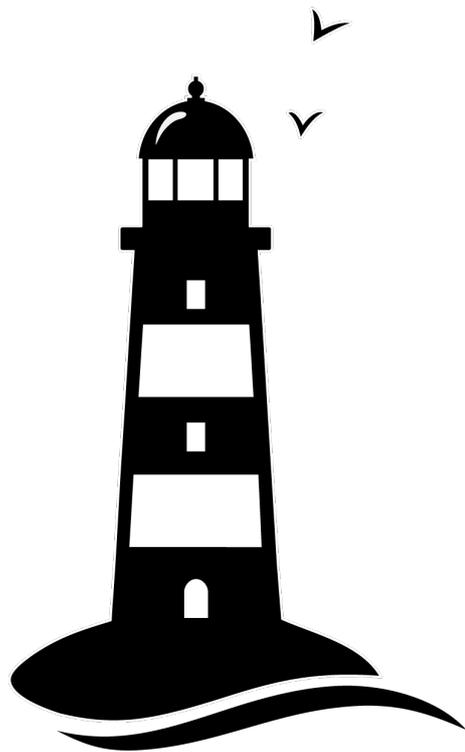
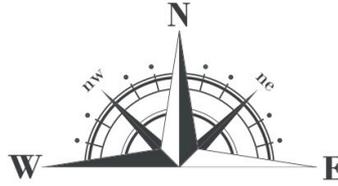
www.terroir-juraregion.ch @terroirjuraregion

Crêperie Vent d'Ouest

Rue de la Gruère 5, 2350 Saignelégier

032 951 40 37, contact@creperieventdouest.ch

Crêperie Vent d'Ouest



www.juragourmand.ch
Le guide de la restauration jurassienne

Histoire



La Bretagne au coeur des Franches-Montagnes !!!



Rien de mieux qu'une galette salée et une crêpe sucrée
pour prendre le large.

Le tout, accompagné d'une bolée de cidre évidemment.
Que ce soit pour déjeuner "sur le pouce" ou pour profiter d'un
moment de détente en famille ou entre amis, la Crêperie Vent d'Ouest
séduira vos palais.

Tous nos plats sont fait maison et cuisinés minutes avec des produits du terroir.

Nos galettes sont faites avec de la farine de blé noir (sarrasin).
Celui-ci est produit, récolté, séché, trié, stocké et transformé en Bretagne.
Cela garantit une véritable traçabilité du champ à l'assiette.
Sa teneur en gluten est très faible, elle convient donc
aux personnes qui y sont intolérantes.

A la Crêperie Vent d'Ouest, on aime les gourmands et les gourmets, c'est pourquoi
un rayon épicerie rempli de douceurs bretonnes est à votre disposition (biscuits "La
Trinitaine", caramels au beurre salé maison, niniches, pâté Hénaff, fleur de sel de
Guérande, etc)



Comme en Bretagne,

chez nous on peut commander des galettes et crêpes
à emporter.

Pensez à les réserver !!!



Nos boîtes à emporter sont éco-responsables en pulpe de canne à sucre et sont par
conséquent recyclables et biodégradables.



Nous encaissons 1.- par boîte



Boissons

Cafés & Chocolats

Expresso, Café	3.70
Renversé	3.90
Cappuccino	4.20
Café, Chocolat viennois	4.50
Chocolat,	4.00
Latte Macchiato	4.80



Boissons Fraîches

	2dl	3dl	5dl
Bière Pression	3.00	3.80	5.20
Coca, Limonade, Thé froid, Henniez	2.80	3.60	5.00
Thé froid maison, Limonade maison, Jus de Pomme	3.20	4.00	5.40
Sirop Artisanal (voir liste)	3.00	3.80	5.20
Jus d'orange frais	4.50	6.80	
Breizh Cola, Coca Zéro, Rivella (bouteille)		4.20	

*Breizh
Cola*



Cidres

Brut, Doux, Rosé

Bolée	4.80
Bouteille	17.00

Apéritifs

Suze, Campari, Martini 4cl	4.60
Ricard 2cl	3.90
Whisky 4cl	8.40
Chouchen 4cl	4.80

Cocktails

Kir Blanc, Kir Breton	4.50
Mojito	9.00
Mojito sans alcool	6.00
Spritz	8.00



Boissons



Thés sachets

Noir, Menthe, Camomille, Verveine,
Cynorhodon, Fruits rouges 3.70

Thés & Tisanes (Théière)

Thé de Noël, Thé Noir Bergamote, Thé Vert
Thé Noir Tchäi, Thé Noir Vanille,
Thé Vert Jasmin, Tisane Fraîcheur,
Tisane Star des Tropiques, Tisane Pina Colada 4.50

Bières bouteilles

BRETONNES : Lancelot : Blanche Hermine
Coreff : Ambrée 7.50

BFM : Salamandre, Cuivrée, Brouette..... 7.50

Bière Sans Alcool 4.80



Digestifs

Damassine AOP 6.80

Abricotine 2cl 6.80

Prune 2cl 5.60

Ameretto 4cl 5.80

Calvados 2cl 5.80

Grand Marnier 2cl 6.40

Limencello 4cl 5.80

Planches Apéro

Saucisse sèche :	8.50
1/2 Tête de moine :	14.50
Pâté Hénaff :	6.50
Jurassienne :	Saucisse sèche, Tête de moine, Lard sec, Cornichons et moutarde BFM	16.00



Salades

Petite Verte :	6.00
Franc-Montagnarde :	Salade verte, Champignons frais, Saucisse sèche, Lard sec, Tête de moine	14.00
Fraicheur :	Salade verte, Truite marinée, Champignons frais, Fromage frais	18.00



Galettes de saison

Printemps (Mars - Mai)



Océane : Thon, Sauce tomate maison, Cornichons et Salade 16.00

Eté (Juin - Aout)



Rucola : Sauce tomate maison, Rucola, Jambon cru, Parmesan et Salade 17.00

Automne (Septembre - Novembre)



Lion : Emincé de poulet, Curry, Ananas frais et Salade 18.00

Hiver (Décembre - Février)



Valaisanne : Pomme de terre, Fromage à raclette, Viande séchée et Salade 20.00



Galettes Sarrasin (Blé Noir)



Classiques

Beurre salé 4.00

Ingrédients :

Jambon, Fromage*, Oeuf, Sauce tomate maison, Champignons**, Epinards à la crème, Lard

1 Ingrédient à choix	6.00
2 Ingrédients à choix	9.00
3 Ingrédients à choix	12.00
4 Ingrédients à choix	15.00



Spéciales



Mexicaine : Viande hachée, Fromage (Tête de moine), Sauce tomate, Poivrons, Salade	19.00
Royale : Jambon, Fromage*, Oeuf, Sauce tomate, Champignons**, Salade	19.00
Bergère : Fromage de chèvre, Jambon cru, Noix, Miel ou Sirop Erable, Salade	19.00
Doubs : Truite marinée, Fromage frais, Citron, Ciboulette, Salade	18.00
Régionale : Oeuf, Saucisse sèche, Lard sec, Fromage (Tête de moine), Moutarde BFM, Salade ...	17.00
Super Complète : Double Jambon, Double Fromage*, Double Oeuf, Salade	22.00
Complète Champignons : Jambon, Fromage*, Oeuf, Champignons**, Salade	17.00
Italienne : Sauce tomate maison, Jambon cru, Mozzarella, Salade	17.00
Végétarienne : Sauce tomate, Poivrons grillées, Fromage (Tête de moine), Champignons**, Salade	17.00
Paysanne : Oeuf, Fromage tête de moine, Lard, Champignons** Salade	17.00
Popeye : Oeuf, Fromage* Epinard à la crème, Salade	16.00
Onctueuse : Fromage de chèvre, Sauce tomate, Salade	16.00
Double : Galette Jambon et Galette Fromage (Tête de moine), Salade	14.00

*Fromage à choix : Gruyère ,Tête de Moine ou Chèvre

**Champignons frais : Nature, Cuisinés à la crème, Poêlés



Toutes les galettes ou crêpes peuvent se faire en version plus petites



Crêpes



Classiques

Beurre, sucre	5.00	Cannelle (sucre et cannelle)	5.00
Confiture (artisanal)	6.00	Chocolat maison (lait)	6.00
Bichette (beurre, sucre, citron)	6.00	Nutella	8.00
Québécoise (sirop d'érable)	7.00	Miel (de la région)	7.00
Marron (vermicelle)	8.00	Pomme dorée (beurre et sucre roux)	10.00
Menhir (brisure de caramel)	8.00	Vent d'Ouest (caramel au beurre salé)	8.00
Banane (Chocolat au lait maison)	8.00	Toblerone	8.00
Kinder Surprise	8.00	Torino ou Ragusa (lait, blond, noir)	8.00
Kinder Bueno	7.00	Ferrero rocher (Saison hiver)	8.00
Raffaello	8.00		
		Supl chantilly	1.50

Compositions



Framboisine : Framboise au jus, Glace vanille, Chantilly, Chocolat au lait maison	13.00
Caraïbe : Ananas frais, Glace noix de coco, Caramel au beurre salé	13.00
Canadienne : Sirop d'érable, Glace noix de coco, Chantilly	12.00
Danoise : Glace vanille, Chocolat au lait maison, Chantilly	12.00
Pôm-Pôm : Pomme dorée au beurre et sucre roux, Glace caramel, Chantilly	14.00
Graine de Menhirs : Brisure de caramel, Glace vanille, Chantilly	12.00
Bretonne : Caramel au beurre salé, Glace vanille, Chantilly	12.00
Gourmande : Pomme dorée au beurre et sucre roux, Caramel au beurre salé, Brisure de caramel	14.00
Lemon Curd : Crème de citron, Eclats de biscuit breton, Chantilly	13.00

Sucrées / Salées



BZH : Galette de sarrasin au caramel beurre salé	8.00
Nat : Galette de sarrasin, Pomme dorée au beurre (sans sucre)	10.00
Douceur : Crêpe jambon, Fromage frais, Champignons à la crème, Salade	15.00
Yoni : Crêpe fromage tête de moine, Lard, Salade	12.00



Crêpes Flambées / Arrosées



Valaisanne : Abricotine, Glace abricot	14.00
Jurassienne : Damassine, Glace prune	14.00
Suzette : Grand Marnier, Glace vanille	14.00
Ecossaise : Whisky, Glace vanille	14.00
Normande : Calvados, Pomme dorée au beurre et sucre roux	16.00

Dessert

Café Gourmand :	12.00
------------------------------	-------

Glaces

Arômes

**Vanille, Caramel, Prune, Noix de coco, Café,
Abricot, Citron, Fraise**

Prix par boule	3.00
Supplément Chantilly	1.50

Coupes

Danemark : Glace vanille, chocolat maison et chantilly	9.00
Caramello : Glace vanille, glace caramel, caramel beurre salé maison et chantilly	9.50
Café glacé : Glace café, café et chantilly	9.00
Abricotine : Sorbet abricot avec Abricotine	9.50
Prune : Sorbet prune et eau de vie de Prune	9.50



Vins

Ouvert	1dl	2dl	3dl	5dl
Chiar Di Luna Tessin (blanc)	4.00	7.40	10.80	18.00
Oeil de perdrix Valais (rosé)	3.80	7.20	10.60	17.60
Pinot noir Valais (rouge)	3.60	7.00	10.40	17.20



Bouteilles

	7.5dl
Noir plaisir Domaine des Alouettes Genève (rouge)	34.00
Nero d'Avola Arancio Italie (rouge)	30.00
Primitivo Senza Paroles Italie (rouge)	32.00
Chiar di Luna Bianco di Merlot Tessin (blanc)	32.00



Provenance des produits de la région

Farine de Froment :

Moulin de Vicques



Viandes :

Boucherie Paratte, Saignelégier,



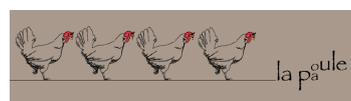
Tout le reste n'est que garniture.

Boucherie Bilat, Les Bois



Oeuf frais de la ferme :

Famille Gerber, Mont-Tramelan



Fromage et beurre :

Fromagerie des Reussilles



Fromage Tête de Moine :

Fromagerie de Saignelégier



Fromage à raclette :

Fromagerie des Franches-Montagnes,
Le Noirmont



Fromage de Chèvre :
(en saison)

Choulat Mathieu, Ocourt



Légumes :

Feuz Frères, Malleray



Truite saumoné :
Truite Suisse

Pisciculture Choulat, Courtemaître



Confiture :

Queloz Esther, Soubey



Jus de Pomme :

O' Verger d'Ajoie, Porrentruy



Miel :

Des Franches-Montagnes

Boutique (produit breton)

Biscuit Palet Breton	8.00
Fleur de sel de Guérande	16.00
Oeuf de mouette (praliné ou caramel)	16.00
Savon Algues Bio 100g	10.00
Savon Algues 150g	10.00
Mini Savon Argan (Brun ou bleu)	6.00
Sel de bain (petit)	7.50
Paté Henaff	5.50
Cidre (Brut, Doux, Rosé)	14.00
Bière Bretonne (Blanche Hermine, Coreff)	6.00
Breizh Cola	4.00
Farine de Sarrasin (Kg)	6.00
Niniches (pce)	1.50



Boutique (fabrication maison)



Caramel au beurre salé (200g) 7.00



Bonbon caramel (125g) 7.00



Sauce à salade (5dl) 7.50



Galette nature (Pce) 2.00



Chips (Paquet) 2.00



Sauce tomate (5dl) 10.00



Chocolat au lait maison (200g) 9.00

Provenance des produits de Bretagne

Farine de sarrasin :

Moulin de Charbonnière, Saint-Grégoire



Cidre :

Cidrierie fermier de Brocéliande, Gaël



Bière :

Brasserie Lancelot, Roc St-André



Produit boutique :

La Trinitaine, Saint-Philibert



Allergènes

Liste des ingrédients pouvant provoquer des allergies ou autres réactions indésirables

1. Céréales
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Produit laitier
8. Fruit à coque dur
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graine de sésame
12. Sulfites
13. Lupins
14. Mollusques



Quelques allergènes sont présentes dans les préparations suivantes :

Crêpe (1,3,7)
Sauce à salade maison (3,9,10,12)
Torino, Nutella, Giotto : (6,7,8)
Chocolat maison (6,7)
Caramel au beurre salé (7)
Toutes les glaces (7)
Glace caramel (1,7,8)
Kinder Surprise, Bueno, Délice (6,7)
Smarties (1,6,7,8)
Toblerone (3,6,7,8)
Mayonnaise Curry (3,8,10,12)
Vermicelles (5,6)
Ferrero Rocher, Raffaello (1,6,7,8)
Lemon Curd (3,7)

Voir la liste des allergènes dans la page officiel du service de la consommation et des affaires vétérinaires