

La crêperie "Les Galandines" a été créée en 2011 par 2 soeurs, Stela et Elena, venues de leur Moldavie natale. L'arrivée à Paris, ce haut lieu de la gastronomie, en 2007, fut pour nous une grande découverte. Le hasard nous a amenées dans le quartier latin et nous avons décidé, enfin, de poser nos valises au 57 de la rue Galande.

The famous "Les Galandines" restaurant, a "crêperie" specialised in Breton crepes, has been created in 2011 by 2 sisters, Stela and Elena, born and bred in Moldavie. When they reached the well known gastronomy city of Paris in 2007, it was for them a total discovery and they decided to start a new challenge in the opening of a restaurant in the famous Latin Quarter at 57 rue Galande.

..... **Notre soupe** Our soup

Soupe à l'oignon gratinée 9
French onion soup

..... **Nos salades** Our salads

Caesar 14,5
salade verte, poulet rôti, croûtons à l'ail, tomate, copeaux de parmesan, sauce à l'anchois
lettuce, roast chicken, garlic croutons, parmesan shavings, anchovy dressing.

Parma 14,5
salade, mozzarella, tomate, avocat, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, jambon de Parme
lettuce, mozzarella, tomato, avocado, whole grain mustard dressing, Parme ham

Norvégienne 15,5
salade, pomme de terre, saumon fumé, crevettes, tomate
sauce à la crème citronnée, aneth
lettuce, potato, smoked salmon, shrimp, lemon cream sauce, dill

Assiette de crudités 7
salade, avocat, carottes râpées, tomates cerises, vinaigrette miel et moutarde
lettuce, avocado, grated carrots, cherry tomatoes, honey and mustard dressing

Salade verte 3,5
Green salad, the freshest on earth, try it!

..... **Nos œufs** Our eggs

Omelette, œufs brouillés, œufs au plat 8,5
Omelette, scrambled eggs, sunny side up eggs

Ingrédients supplémentaires
Additional ingredients

1 ingrédient 1,5	2 ingrédients 2,5	3 ingrédients 3,5
Jambon blanc, poitrine fumée, emmental, pomme de terre, champignons, pousses d'épinards, tomates cerises, saumon fumé (+4€) <i>Ham, bacon, Emmental cheese, potato, mushrooms, young spinach leaves, cherry tomatoes, smoked salmon (+4€)</i>		

.....
 Les Plats < faits maison > sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en euros. La maison n'accepte pas les chèques.
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.

..... Nos galettes traditionnelles

à la farine 100% sarrasin **BIO** et sans gluten
Our traditional Breton 100% buckwheat
pancakes organic and gluten free

Beurre demi-sel <i>salted butter</i>	4,5
Œuf + jambon, œuf + emmental ou jambon + emmental <i>Egg + ham, egg + Emmental cheese or ham + Emmental cheese</i>	8
Anglaise œuf, poitrine fumée, emmental <i>egg, bacon, cheese</i>	10
Complète œuf, jambon, emmental <i>egg, ham, Emmental cheese</i>	10
Complète oignon ou champignons œuf, jambon, emmental, oignon ou champignons <i>egg, ham, Emmental cheese, onion or mushrooms</i>	11,5
Complète normande œuf, jambon, crème de camembert <i>egg, ham, Camembert cheese cream</i>	10,5
Rennaise fondue d'oignon, saucisse, roquette <i>caramelised onion, sausage, arugula</i>	10,5
Guémené fondue d'oignon, andouille de Guémené, crème, moutarde à l'ancienne <i>caramelised onion, Breton smoked sausage "Andouille de Guémené", a must if you want to taste Brittany savories, cream, whole grain mustard</i>	12,5
Andouille, pomme andouille de Guémené, compote de pomme <i>Breton smoked sausage "Andouille de Guémené", stewed apple</i>	11,5
Fermière poulet, champignons, crème, moutarde à l'ancienne <i>chicken, mushrooms, cream, whole grain mustard</i>	12
Montagnarde fondue d'oignon, pomme de terre, lardons, fromage à raclette <i>caramelised onion, potato, diced bacon, raclette cheese</i>	12
Florentine épinards, crème, chèvre, œuf <i>spinach, cream, goat cheese, egg</i>	11,5
Terre et Mer fondue de poireau, chèvre, saumon fumé <i>leek fondue, goat cheese, smoked salmon</i>	14
Fromagère crème de chèvre, fromage à raclette, emmental, bleu d'Auvergne <i>goat cheese cream, raclette cheese, Emmental cheese, blue cheese</i>	12,5

Ingrédients supplémentaires Additional ingredients	
Jambon, lardons, emmental, bleu d'Auvergne, chèvre, œuf, crème, oignon, champignons, épinards, noix <i>Ham, diced bacon, Emmental cheese, blue cheese, goat cheese, cream, onion, mushrooms, spinach, walnuts</i>	2
Andouille de Guémené, poitrine fumée, saucisse, poulet, saumon fumé(+1€) <i>Breton smoked sausage "Andouille de Guémené", bacon, sausage, chicken, smoked salmon (+1€)</i>	3

..... Nos galettes à créer

Our savory pancakes to create

1 ingrédient	7	2 ingrédients	8,5	3 ingrédients	10
4 ingrédients	11,5	5 ingrédients	12,5		

Jambon, emmental, bleu d'Auvergne, œuf, crème, fondue d'oignon,
pomme de terre, champignons, compote de pomme, épinards, noix,
chèvre, miel, poulet, saucisse
*Ham, Emmental cheese, blue cheese, egg, cream, caramelised onion,
potato, mushrooms, sausage, stewed apple, spinach, walnuts, goat
cheese, honey, chicken*

..... Nos galettes spéciales

Our special buckwheat pancakes

Céleste 	12,5
crème de chèvre, champignons, pomme, poitrine fumée <i>goat cheese cream, mushrooms, apple, bacon</i>	
Atlantique	15
bisque de homard, crème, champignons, fruits de mer <i>lobster bisque, cream, mushrooms, seafood</i>	
Océane 	13,5
fondue de poireau, crème, fruits de mer <i>leek fondue, cream, seafood</i>	
Végétarienne 	12,2
champignons sautés, emmental, tombée de roquette, pesto, tomates cerises, graines de tournesol, de courge et de lin <i>stir-fried mushrooms, cheese, arugula salad, pesto, cherry tomatoes, sunflower seeds, squash seeds, flax seeds</i>	
Normande 	12,5
crème de Camembert, pomme flambée au Calvados, poitrine fumée <i>Camembert cheese cream, apple flamed with Calvados, bacon</i>	

..... Nos crêpes au froment ou sarrasin BIO

Our French pancakes organic wheat or gluten free

Beurre demi-sel, sucre ou cassonade 	4,5
<i>Salted butter, sugar or brown sugar</i>	
Beurre demi-sel, sucre, citron 	5
<i>Salted butter, sugar, lemon</i>	
Miel Honey 	6
Miel, citron Honey, lemon 	6,5
Sirop d'érable Maple syrup 	6,5
Chocolat ou Nutella  <i>Chocolate sauce or Nutella</i>	6,5
Chocolat ou Nutella, banane 	7,5
<i>Chocolate sauce or Nutella, banane</i>	
Caramel au beurre salé  <i>Salted butter toffee</i>	6,5
Crème de marron Chestnut cream 	6,5
Pomme caramélisée Caramelised apple 	7,5
Compote de pomme à la cannelle Stewed apple with cinnamon 	6,5
Confiture fraise, myrtille, orange amère, framboise	6
<i>Strawberry, blueberry, bitter orange or raspberry jam</i>	
Poire, sauce chocolat Peer, chocolate sauce	7,6
Flambée au Calvados, Grand Marnier ou rhum 	8,2
<i>Flamed with Calvados, Grand Marnier or rum</i>	

Ingrédients supplémentaires Additional ingredients

Chantilly, amandes, noisettes caramélisées, noix de coco râpée, cannelle <i>Whipped cream, almonds, caramelised hazelnuts, grated coconut, cinnamon</i>	1,5
Boule de glace, caramel au beurre salé, sauce chocolat <i>Scoop of ice cream, salted butter toffee, chocolate sauce</i>	2,5
Alcool <i>Alcohol</i>	4

..... Nos crêpes spéciales

Our special French pancakes

Notre Suzette 	9
beurre demi-sel, zestes d'orange et orange, caramel d'orange <i>salted butter, orange zest and orange, orange caramel.</i>	
La Framboise Romanoff	9,5
confiture de framboise, Grand Marnier, Chantilly <i>raspberry jam, Grand Marnier, whipped cream</i>	
La Canadienne	9,5
glace vanille, noix de pécan, sirop d'érable, Chantilly <i>vanilla ice cream, pecan nuts, maple syrup</i>	
La galette chocolat	9
confiture d'orange amère, sauce chocolat, copeaux de chocolat, glace chocolat, Chantilly <i>buckwheat pancke with bitter orange jam, chocolate sauce, chocolate flakes, chocolate ice cream, whipped creem</i>	
La galette créole 	9,5
banane flambée au rhum, sauce chocolat, Chantilly <i>buckwheat pancake with banana flamed with rum, chocolate sauce, whipped cream</i>	
La Bretonne 	9,5
pomme au chouchen, caramel au beurre salé, Chantilly <i>stewed apple with honey wine, salted butter toffe, whipped cream</i>	
La Cappuccino	9
sauce chocolat, copeaux de chocolat, glace café, Chantilly, cacao <i>chocolate sauce, chocolate flakes, coffee ice cream, whipped cream, cocoa</i>	
La galette écureuil	8,5
cassonnade, glace pralinée, noisettes caramélisées, Chantilly, cacao <i>buckwheat pancake with brown sugar, praline ice cream, caramelised hazelnuts, whipped cream, cocoa</i>	
La crêpe gourmande 	9
Nutella, fraises, Chantilly (en saison) <i>Nutella, strawberries, whipped cream (in season)</i>	

..... Nos desserts

Our desserts

Salade de fruits de saison 	7,5
<i>Seasonal fruit salad</i>	
Assiette de fromage Cheese plate	9
Coupe de glace Cup of ice cream	
1 boule 1 scoop	3,5
2 boules 2 scoops	6
3 boules 3 scoops	8
Vanille, chocolat, praliné, café, pistache, cassis, caramel fleur de sel, noix de coco, fraise, citron <i>Vanilla, chocolate, praline, coffee, pistachio, cassis, salted caramel, coconut, strawberry, lemon</i>	

Ingrédients supplémentaires Additional ingredients

Chantilly, amandes, noisettes caramélisées, noix de coco râpée, copeaux de chocolat <i>Whipped cream, almonds, caramelised hazelnuts, grated coconut, chocolate flakes</i>	1,5
Caramel au beurre salé, sauce chocolat, noix de pécan <i>Salted butter toffee, chocolate sauce, pecan nuts</i>	2,5

Apéritifs

Kir au vin blanc cassis, mûre, pêche	14cl	5
Kir breton au cidre	14cl	5
Kir royal au Champagne	14cl	10
Martini blanc, rouge	6cl	5
Ricard, Pastis	4cl	5
Whisky, vodka	4cl	7,1
Coupe de Champagne	14cl	10
Coupe de Prosecco	14cl	6
Aperol Spritz	33cl	9

Cidres

Ciders	20cl	50cl	75cl
Val de Rance brut, doux	3,9	8	-
Poiré Dujardin	5	10	14
La bolée bretonne brut, doux	-	-	11,5
Val de Rance brut BIO	-	-	13
Val de Rance rosé	-	-	13
La Ruadaie artisanal brut BIO	-	-	14

Bières

33cl Beers	
Heineken	4,7
Britt blanche	6,5
Armen blonde ou rousse BIO	6,5

Vin et Champagne

Wines and Champagne	18cl	75cl
Bordeaux AOC rouge	5,5	23
Chardonnay Blanc	5,5	22
Côtes de Provence AOC BIO rosé	5,5	22
Champagne AOC	10	50
Prosecco DOC	6	25

Boissons fraîches

Cold drinks	
Coca-Cola red, zero, Orangina, Fanta, IceTea	33cl 4
Limonade	33cl 3,5
Jus de fruit 25cl orange, pomme, ananas	4,5
Fruit juice 25cl orange, apple, ananas	
Orange ou citron pressé 25cl Fresh orange or lemon	5,5
Eau plate ou gazeuse 50cl	4
Sirop à l'eau (menthe, grenadine ou fraise)	3
Diabolo (menthe, grenadine ou fraise)	4

Boissons chaudes

Hot drinks	
Espresso, décaféiné, noisette	2,5
Café crème Coffee with milk	4,6
Café américain American coffee	4,2
Cappuccino, Chocolat chaud Hot chocolate	4,6
Café ou chocolat viennois	5,2
Coffee or hot chocolate with whipped cream	
Thé BIO Tea English Breakfast, Anastasia, Earl Grey, vert à la menthe green-mint, vert au jasmin green-jasmine	4,6
Infusion BIO Detox, camomille chamomile, verveine verbena	4,6
Irish coffee	9
Grog au citron chaud, miel, rhum	8
Grog with hot lemon, honey, rum	
Vin chaud (en saison) Hot wine	6
Pot de lait, citron + milk pot, lemon slice	1

Digestifs

4cl	9
Calvados, chouchen, Cognac, Grand Marnier	



..... Nos formules

Menu midi 13,90€

tous les jours jusqu'à 15h,
hors week-end et jours fériés

Lunch menu everyday until 3pm, except week-end and holidays

Galette + crêpe + café
Savoury pancake + sweet pancake + coffee

Galettes: emmental, œuf, pomme de terre,
jambon ou poulet + salade

Crêpes: beurre salé, sucre ou Confiture ou Chocolat

Menu 16,90€

tous les jours, hors week-end et jours fériés

Lunch menu everyday, except week-end and holidays

Galette 3 ingrédients au choix + salade
emmental, jambon, bacon, lardons, poulet, champignons,
tomates, pomme de terre, oignons, crème de bleu

Savoury pancake 3 ingredients of your choice + salad
*emmental, ham, bacon, diced bacon, chicken, mushrooms,
tomatoes, potatoes, onions, blue cheese cream*

Crêpe 3 ingrédients au choix
chocolat, Nutella, confiture,
caramel au beurre salé maison, banane, citron,
sucre, beurre salé, miel, boule de glace, Chantilly

Sweet pancakes 3 ingredients of your choice
*chocolate, Nutella, jam,
homemade salted butter caramel, banana, lemon,
sugar, salted butter, honey, scoop of ice cream, whipped cream*

Boisson au choix Drink of your choice
bolée de cidre, kir breton, Coca-Cola, limonade
bowl of cider, Breton kir, Coca-Cola, lemonade

Menu enfant -10 ans 11€

Kid's menu up to 10 years

Galette + dessert + boisson
Main cours + dessert + drink

1 galette avec 2 ingrédients au choix
jambon, œuf, emmental, champignons

1 dessert au choix
crêpe beurre sucre, chocolat, confiture ou une boule de glace

1 Capri-Sun

Les menus ne sont pas modifiable
Menus cannot be changed