



VENTE A EMPORTER

Chat c'est Malin !!!

01 69 41 39 62

APERITIFS

KIR CHAT BOTTE 14CL 4.90 €
Fruits rouges, liqueur de fraises des bois et cidre

BREIZH PLANTEUR 14 CL 4.90 €
Chouchen, rhum, sucre de canne

BIERES

DESPE 33 CL 4.90 €

1664 25 CL 3.00 €

BLANCHE HERMINE 33 CL 4.90 €

LANCELOT 33 CL 4.90 €

BONNET ROUGE 33CL 4.90 €

TELEEN DU 33CL 4.90 €

VOLCELEST BLONDE BIO 33CL 4.90 €

VOLCELEST AMBREE BIO 33CL 4.90 €

VOLCELEST TRIPLE BIO 33CL 4.90 €

CIDRES

CIDRE BIO BRUT 75 CL 9.90 €

CIDRE BIO SEC 75CL 9.90 €

CIDRE BIO DEMI SEC 75CL 9.90 €

CIDRE ROSE DE POMMES 75CL 8.90 €

SODAS

BOUTEILLE EAU 1.5L 2.50 €

JUS POMMES PETILLANT BIO 33CL 4.90 €

CANETTE ICE TEA 33CL 1.90 €

CANETTE COCA 33 CL 1.90 €

CANNETTE ORANGINA 33 CL 1.90 €

CANNETTE FANTA 33 CL 1.90 €

Comment ça marche ?

Vous passez votre commande par téléphone au 01 69 41 39 62, nous choisissons ensemble l'heure de retrait de votre commande.

Pour info : nous sommes joignables à partir de 10h ou le soir à partir de 18h (les premières commandes seront prêtes à midi ou 19h30)

Nous sommes ouverts : mardi soir - du mercredi au samedi midi et soir - dimanche midi

Les plats sont proposés dans des boites à base de canne à sucre, elles sont donc recyclables et biodégradables.

Si vous souhaitez réchauffer votre galette rien de plus simple, enlevez le couvercle et placez-la au micro-onde environ 1 minute.

Le Chat Botté

2, rue de Gometz

91470 Les Molières

www.lechatbotte-restaurant.fr





GAUFRES AU SARRASIN

GAUFRE CHAT BOTTE 13.40 €

Gaufre accompagnée de saumon fumé, crème, citron, aneth, baies roses

GAUFRE DU GOURMET 14.30 €

Gaufre accompagnée d'une tranche de bloc de foie gras, gelée de cidre, oignons confits avec salade verte, noix et tranches de magret fumé

GAUFRE DU CAVALIER 14.00 €

Gaufre accompagnée d'un steak haché, sauce au poivre et œuf

Les Gaufres et Galettes sont accompagnées au choix d'une salade verte simple ou la Garniture du Chat : salade verte, carottes râpées et châtaignes

GALETTES DE SARRASIN

CHAT BOTTE 12.20 €

Saumon fumé, crème, citron, aneth, baies roses

CHAPRISTI 13.40 €

Saumon fumé, framboises fraîches, chèvre frais, pistaches

LES BOTTES DE SEPT LIEUES 12.50 €

Gruyère, chèvre frais, jambon de pays, tomates confites, basilic et pignons de pins

L'OGRE 13.20 €

Gruyère, raclette, pommes de terre, jambon blanc, jambon de pays, rosette, crème, oignons confits

CENDRILLON 11.90 €

Gruyère, chèvre, miel et noix

MARQUIS DE CARABAS 12.20 €

Pommes de terre, gruyère, lardons, oignons confits, crème

COMPLETE 8.90 €

Jambon blanc, gruyère, œuf

L'OREE DES BOIS 12.50 €

Chèvre frais, tranches de magret fumé, framboises et gruyère

BOUCHERE 12.20 €

Steak haché, sauce au poivre et œuf

GENTIL HOMME 12.20 €

Lardons, champignons, poulet et crème

LES MOISSONNEURS 12.70 €

Gruyère, camembert, pommes pochées au cidre, bacon, amandes effilées

GRAND SEIGNEUR 12.50 €

Gruyère, pommes de terre, andouille de guéméné, oignons confits et crème

SALADES

CHAPARDEUSE 14.30 €

Salade, saumon fumé, chèvre frais, aneth et framboises

CESAR 13.40 €

Salade, poulet, tomates fraîches et confites, croûtons, parmesan et basilic

VEGAN 13.40 €

Salade, poivrons, tomates fraîches et confites, oignons frais, pignons de pins

MENU ENFANT 7.90 €

Mini-complète (sarrasin) + crêpe au sucre ou nuttella

CREPES SUCREES

Crêpe sucre beurre salé ou beurre doux ... 2.90 €

Crêpe au choix 4.90 €

Sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, confiture de lait au beurre salé, confiture fraise

Crêpe à la crème de citron et meringues 6.50 €

Crêpe sauce chocolat, bananes, amandes effilées 5.90 €

Crêpe nougatine et caramel beurre salé ... 6.50 €

Crêpe avec framboises fraîches, sucre glace, pistaches, et crème d'amande 7.50 €

Crêpe miel et amandes 5.50 €
(miel Apihappy les Molières)

LES COUPES GLACEES

Pensez à prendre un sac isotherme 😊

COUPE MONTELMAR 7.90 €

Glace nougat, glace vanille, sorbet framboise, nougatine maison, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPE TROP GOURMANDE 7.90 €

Glace chocolat, glace cacahouète, glace caramel, morceaux de gâteau au chocolat, sauce caramel au beurre salé, noix de pécan et chantilly