



 Crêperie
Tourelle

9 rue Champeaux 10 000 TROYES
03 25 73 22 40 latourelle.troyes@gmail.com

LES GALETTES DE SARRASIN BLÉ NOIR, SANS GLUTEN



LA BIGOUDENE <i>Emmental, jambon blanc.</i>	7,90 €
LA COMPLÈTE <i>Emmental, jambon blanc, œuf.</i>	9,90 €
LA SPÉCIALE <i>Emmental, jambon blanc, champignons frais, crème fraîche.</i>	10,90 €
LA CHORIZO <i>Emmental, œuf, sauce tomate maison, chorizo doux.</i>	11,90 €
LA BRESTOISE <i>Emmental, œuf, poulet émincé.</i>	12,90 €
LA POPEYE <i>Emmental, œufs, épinards, crème fraîche.</i>	12,90 €
LA VÉGÉTARIENNE <i>Emmental, pommes de terre, fondue de poireaux à la crème, champignons frais, tomates confites.</i>	12,90 €
LA FROMAGÈRE <i>Emmental, Chaource, chèvre, camembert, salade.</i>	13,90 €
LA SEGUIN <i>Emmental, chèvre, miel, figues moelleuses, amandes grillées, salade.</i>	13,90 €
LA NORMANDE <i>Emmental, camembert, pommes caramélisées, jambon serrano, salade.</i>	14,90 €
LA TROYENNE <i>Emmental, fondue de champignons au Chaource, pommes de terre, salade.</i>	14,90 €
LA MONTAGNARDE <i>Emmental, fromage à raclette, jambon serrano, pommes de terre, œuf.</i>	14,90 €
L' APICIUS <i>Emmental, pommes caramélisées, boudin noir artisanal, pommes de terre.</i>	14,90 €
LA GUÉRANDAISE <i>Emmental, poulet émincé, pommes de terre, œuf, sauce moutarde, champignons frais.</i>	14,90 €
LA TARTIFLETTE <i>Emmental, reblochon, confits d'oignons rouges, pommes de terres, lardons fumés, salade.</i>	14,90 €
LA NORDIQUE <i>Emmental, saumon fumé Bømlø, crème à l'aneth, citron, salade.</i>	15,90 €
LA CROISICAISE <i>Emmental, pavé de saumon frais Bømlø, fondue de poireaux, citron, huile d'olive, salade.</i>	15,90 €
L'AUBOISE <i>Emmental, andouillettes de Troyes 5 A, sauce Chaource, pommes de terre, salade.</i>	15,90 €
LA BREIZH <i>Steak haché Charolais 180gr, cheddar, confit d'oignons rouges, bacon, tomates, œuf, sauce burger maison, écrasé de pommes de terre, salade.</i>	17,90 €
LA MARINIÈRE <i>Emmental, fondue de poireaux, moules et Saint Jacques cuisinées au cidre, échalotes, aneth.</i>	18,90 €
LA PÉRIGOURDINE <i>Cheddar, confit d'oignons rouges, steak haché charolais 180g, foie gras fait maison.</i>	19,90 €

Supplément : Bol de salade verte (direct maraîcher) pour accompagner votre galette. 2,00 €
Écrasé de pommes de terre. 2,00 €

Pour votre santé manger au moins 5 fruits et légumes par jour.

PLATS / SALADES/ MENUS



PLATS

L'ITALIENNE

Tagliatelles fraîches, sauce chource ou carbonara.

12,90 €

LE TEXAN

Steak haché 180 gr Charolais, oeuf à cheval, écrasé de pommes de terre maison, salade.

14,90 €

LE TARTARE *(Uniquement en saison estivale)*

Tartare de bœuf charolais coupé aux couteaux 180g, capres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, salade, écrasé de pommes de terre.

16,90 €

LES OMELETTES FAÇON CRÊPIÈRE

OMELETTE NATURE

Tomates, salade.

9,90 €

OMELETTE EMMENTAL

Tomates, salade.

10,90 €

OMELETTE JAMBON & EMMENTAL ET CHAMPIGNONS

Tomates, salade.

12,90 €

LES SALADES

BERGÈRE

Chèvre, chource, camembert, jambon serrano, salade, tomates.

13,90 €

CHANTELOUP

Émincé de poulet, duo de tomates fraîches et confites, sauce moutarde à l'ancienne, copeaux de parmesan, salade.

13,90 €

FOIE GRAS

Foie gras fait maison mi-cuit au ratafia de Champagne, confit d'oignons rouges.

15,90 €

MENU MIDI (Hors week-end et jours fériés)

15,90 €

Complète ou Spéciale ou Végétarienne.

& Beurre sucre ou chocolat ou coupe deux boules (vanille ou chocolat ou fraise).

& Une bolée de cidre 20 cl (brut ou doux).

Supplément : Bol de salade verte (direct maraîcher) pour accompagner votre galette. 2,00 €

Écrasé de pommes de terre. 2,00 €

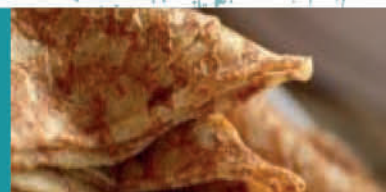
Pour votre santé manger au moins 5 fruits et légumes par jour.

* Indication géographique protégée

• N'hésitez pas à nous informer de vos éventuelles allergies, la liste des plats contenant un des 14 allergènes est à votre disposition.

• Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

LES CRÊPES AU FROMENT



LA SUCRE	3,00 €
LA BEURRE - SUCRE	4,00 €
LA SUCRE - CITRON	4,00 €
LA CHANTILLY	4,00 €
LA CONFITURE <i>Fraise ou myrtilles sauvages ou abricot ou orange.</i>	4,50 €
LA DOUCEUR <i>Sauce chocolat ou miel ou caramel ou crème de marron.</i>	4,50 €
LA NUTELLA SOLO <i>Nutella</i>	4,90 €
LA NUTELLA DUO <i>Nutella ET //ou coco rapé ou banane ou amandes ou chantilly.</i>	5,90 €
L'AMANDINE <i>Caramel au beurre salé, amandes, chantilly.</i>	6,90 €
LA MONT BLANC <i>Crème de marron, sauce chocolat noir, crème fraîche.</i>	6,90 €
LA TATIN <i>Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fraîche.</i>	7,90 €
LA DUCHESSE <i>Cerises amaréna, et son sirop, sauce chocolat noir, chantilly.</i>	7,90 €
LA COTE SAUVAGE <i>Poires caramélisées, sauce chocolat, chantilly.</i>	7,90 €
LA KINDER <i>Pâte à tartiner au Kinder Bueno, morceaux de Kider, chantilly.</i>	7,90 €
LA KIT KAT <i>Nutella, Kit Kat, brisure de Kit Kat, bananes, chantilly.</i>	8,90 €

LES CRÊPES FLAMBÉES AUX FRUITS AVEC SA GLACE



LA TROPIQUE <i>Glace vanille, banane flambée au rhum ambré 2 cl.</i>	8,90 €
LA SUZETTE <i>Confiture d'orange amère, flambée au grand marnier 2 cl.</i>	8,90 €
LA TOURELLE <i>Sorbet citron, pommes caramélisées flambées à la prune de Troyes 2 cl.</i>	8,90 €

Supplément chantilly 1,50 € - Supplément boule de glace 2,50 €
Les sauces chocolat et caramel au beurre salé, sont faites maison.

LES CRÊPES DOUCEURS AVEC LA GLACE

LA CHOCOLATINE <i>Glace chocolat, sauce chocolat, amandes, chantilly.</i>	8,50 €
L'ŒILLET <i>Glace noix de coco, poudre de coco, caramel au beurre salé.</i>	8,50 €
LA FLEUR DE BRETAGNE <i>Glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly.</i>	8,50 €
LA SAILLÉ <i>Nutella, glace vanille, chantilly.</i>	8,50 €
LA GRIOTTINE <i>Glace chocolat, cerises amarena, et son sirop, chantilly.</i>	8,50 €
LA DEMOISELLE DE KERJEAN <i>Sorbet poire, poires caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly.</i>	8,50 €
LA MARQUISE <i>Glace vanille, bananes, sauce chocolat, chantilly.</i>	8,50 €

LES COUPES DE GLACE

2 boules de glace

L'ÉCRIN DE COCO <i>Glace noix de coco, sauce chocolat, coco rapé, chantilly.</i>	8,50 €
LE CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly.</i>	8,50 €
LE CAFÉ LIÉGEOIS <i>Glace café, sauce café, chantilly.</i>	8,50 €
LA PALUDIER <i>Glace caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly.</i>	8,50 €
DAME BLANCHE <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly.</i>	8,50 €

LES COUPES DE GLACE

2 boules de glace

POIRE BELLE HÉLÈNE

Glace vanille, poires caramélisées, sauce chocolat, chantilly.

8,50 €

BANANA SPLIT

Glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, banane, chantilly.

8,50 €

AMARENA

Glace vanille, cerises amarena, et son sirop, chantilly.

8,50 €

COLONEL

Sorbet citron, vodka 4 cl.

8,50 €

PROFITEROLES

Choux maison, glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

8,50 €

LES COUPES DE GLACE OU SORBETS

GLACES : Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, noix de coco.

SORBETS : Citron, poire.

Coupe 1 boule

2,50 €

Coupe 2 boules

4,90 €

Coupe 3 boules

6,90 €

Supplément chantilly

1,50 €

Supplément boule de glace

2,50 €

LES THÉS



- SENCHA DE CHINE** Vert, végétal, doux.
OP ST JAMES Noir, ceylan, intense et équilibré.
GRAND OOLONG Bleu, boisé.

THÉS PARFUMÉS

- JARDIN À L ANGLAISE** Earl grey, bergamote.
A L'OMBRE DES OASIS Thé Marocain, menthe.
LES JARDINS DE MAJORELLE Pêche, mangue, cerise.

INFUSIONS

- FRUIT D'ÉTÉ** Hibiscus, acidulé.
LE CHAMP DES GRILLONS Verveine, fleur d'oranger.

Tous les thés sont à **4,90 €**

LES CAFÉS

Malongo

Café 100 % arabica

CAFÉ ALLONGÉ	2,00 €
EXPRESSO ou DECAFEINÉ	2,00 €
CAFÉ CRÈME	2,90 €
CAPPUCCINO	3,50 €
DOUBLE EXPRESSO	4,00 €
CAFÉ VIENNOIS	3,90 €
Chantilly.	

LES CHOCOLATS

CHOCOLAT	3,90 €
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50 €
Chantilly.	

LES CAFÉS GOURMANDS



CAFÉ MOELLEUX	7,90 €
<i>Mini crêpes, sauce chocolat noir, glace vanille, chantilly.</i>	
CAFÉ TATIN	7,90 €
<i>Mini crêpes, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, sorbet poire, chantilly.</i>	
CAFÉ LA TOURELLE	7,90 €
<i>Mini crêpes, banane sauce chocolat, poires caramélisées, sauce caramel au beurre salé glace vanille, chantilly.</i>	
AVEC CAFÉ CRÈME OU CAPPUCCINO OU CHOCOLAT	8,90 €
THÉ GOURMAND	9,90 €

LES SOFTS

Perrier fines bulles	50 cl	3,90 €
Perrier	33 cl	3,90 €
Vittel	50 cl	3,90 €
Shweppes agrumes	25 cl	3,90 €
Orangina	25 cl	3,90 €
Jus de pommes bio local Forêt d'Othe	25 cl	3,90 €
BREIZH-COLA, Breton	33 cl	3,90 €
COCA sans sucre, Coca Cola	33 cl	3,90 €
Jus de fruit au choix abricot, orange, ananas.	25 cl	3,00 €
OASIS Tropical	33 cl	3,90 €
Thé glacé pêche	25 cl	3,50 €
Limonade	25 cl	3,00 €
Diabolo	25 cl	3,50 €
Sirop à l'eau Pêche, grenadine, fraise, menthe, citron, cerise.	33 cl	2,50 €

LES CIDRES

CIDRE Breton doux à la pression			
À la bolée	20 cl	3,00 €	
En pichet	50 cl	7,50 €	
CIDRE Breton brut à la pression			
À la bolée	20 cl	3,00 €	
En pichet	50 cl	7,50 €	
<i>Issu des jus les plus fins des premières presses.</i>			
CIDRE Brut BIO local Forêt d'Othe	75 cl	15,90 €	
CIDRE Doux BIO local Forêt d'Othe	75 cl	15,90 €	
<i>Arômes délicats, assemblage de différentes variétés de pommes.</i>			
CIDRE Breton Rosé	33 cl	4,50 €	
<i>Issu de la variété de pomme rouge Délice, goût fruité et sucré.</i>			

LES BIÈRES A LA PRESSION

	25 cl	50 cl
COQ HARDY Blonde et légère.	3,50 €	7,00 €
PANACHE Limonade et bière.	3,70 €	7,40 €
MONACO Limonade, bière, sirop de grenadine.	4,00 €	8,00 €

LES BIÈRES EN BOUTEILLES

	25 cl	33 cl
KRIEK Bière aromatisée cerise.	4,50 €	
LA LANCELOT Bretonne, légère, froment et orge malté, arôme fruité.		4,90 €
LA REINE DES NEIGES Bretonne, blanche.		4,90 €

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOLS 20 cl (dont 5cl d'alcool)



MOJITO 8,90 €

Rhum ambré saint James, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

APÉROL SPRITZ 8,90 €

Apérol, proseco, eau gazeuse, rondelle d'orange.

PINACOLADA 8,90 €

Rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne.

PLANTEUR DES ÎLES 8,90 €

Rhum blanc, jus d'ananas, mangue, banane, kiwi, abricot, papaye.

LES COCKTAILS

SANS ALCOOLS 20 cl

VIRGIN MOJITO 5,90 €

Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne.

VIRGIN PINACOLADA 5,90 €

Lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne.

VIRGIN PLANTEUR DES ÎLES 5,90 €

Jus d'ananas, mangue, banane, kiwi, abricot, papaye.

LES APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl 8,00 € 18 cl 12,00 €

KIR Royal CHAMPAGNE 12 cl 9,00 € 18 cl 13,00 €

Kir BRETON 12 cl 3,90 €
Cidre et crème de cassis

KIR VIN 12 cl 3,90 €
blanc, Cassis.

RATAFIA DE CHAMPAGNE 5 cl 6,00 €

MARTINI ROUGE OU BLANC 5 cl 6,00 €

RICARD 5 cl 5,00 €

WHISKY EDDU 5 cl 6,00 €
Silver au blé noir Breton.

LES VINS & CHAMPAGNES

LES VINS

	€	€	€
Rouge	12 cl	50cl	75 cl
ÉPINEUIL AOC	6,00	19,90	29,90
Blanc			
BOURGOGNE TONNERRE AOC	6,00	19,90	29,90
Rosé			
L'OCÉADE IGP	5,00	16,00	20,00

CHAMPAGNE 75 cl
LA BOUTEILLE RICHARD CHEURLIN 49,00

LES DIGESTIFS

PRUNELLE DE TROYES 5 cl 6,90 €

RHUM Ambré DOM PAPA 5 cl 6,90 €

GET 27 5 cl 6,90 €

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.