DIAGON ELLEY

Crêperie Bretonne et Burger Maison

Formules du Midi

du Lundi au Vendredi

Menu Galette €18.90 Galette DE(Avec une Salade verte) +Crêpe DE ou Muggles ou Entrée Diagon Elley + Boisson	**Menu Burger €18.90** Burger (Salade ou Frite ou Les deux) +Crêpe DE ou Muggles ou Entrée Diagon Elley + Boisson
Menu Muggles €15.50 Galette Muggles (Avec une Salade verte) +Crêpe Muggles + Boisson	**Menu Enfants €9.90** Galette 2 Ingrédients (Avec une Salade verte) +Crêpe DE Muggles + 1 Verre de Jus de Pomme ou de Sirop à l'eau

Nos Entrée

Bruschetta tomates et mozzarella grillées 7.90€

Tartare de saumon saumon fumé à la pomme verte 8.90€

Charcuterie

Charcuterie Planche mixte 18.90€

(jambon blanc,jamon serrano 9 mois,Pâté De Campagne,Andouille de Guémené)
(Tomme de savoie au lait cru,Mobier au lait cru,Gorgonzola,Fromage de Chèvre)
(Pour deux personnes)

Assiette de fromage 9.90€

Nos Salade

Slytherin: *Salade, Saumon fumé, Concombre, Crème fraîche, Citron, Ciboulette, Tomates cerises* ***12.50€***

Gryffindor: *Salade, Chévre, Miel, Noix, Toasts de pain Poilane, Romarin, Tomates cerises* ***12.90€***

Hufflepuff : *Roquette et Epinard, Aubergine, Mozza di buffala, Tomates cerises, Jambon cru, Sauce balsamique* ***13.50€***

Ravenclaw
Salade, Poulet (Blanc de poulet pané), Aubergines grillées, Tomates cerises, Champignons, Huile d'olive ***11.50€***

DIAGON ELLEY

Crêperie Bretonne et Burger Maison

Nos Galettes

McGONAGALL **10.90€**
Emmental râpé lait origine France, Andouille de vire a l'ancienne fumee au bois de hetre,Oignons confits maison, Moutarde au Miel maison

DOLORES **11.00€**
Bûchette pur chèvre(Cabrifin),Pomme Granny, Miel, Cerneaux de noix

DOBBY. **11.50€**
Bûche de chèvre(Cabrifin), Raclette au lait cru(LIVRADOIS), Emmental râpé lait origine France , Morbier au lait cru (ERMITAGE)

DRAGO **11.50€**
Saucisse de Montbeliard, Morbier au lait cru (ERMITAGE) , Pomme de terre poêlée , Moutarde au Miel Maison

RUMUS **11.90€**
Emmental râpé lait origine France, Champignons de Paris,Saucisse de Montbeliard,Poêlée d'épinards frais au beurre,Moutarde au Miel

LUCIUS **11.50€**
Gorgonzola, Pomme de terre poêlée, Crème fraîche, Jambon sec Serrano 9 mois, Cerneaux de noix

HARRY **11.90€**
Raclette au lait cru (LIVRADOIS),Pomme de terre poêlée, Oignons confits maison

RUBEUS **11.90€**
Morbier au lait cru (ERMITAGE),Pomme de terre poêlée,jambon blanc supérieur, Crème fraîche

JAMES ***Galette de Poisson*** **11.90€**
Poêlée d'épinards frais au beurre, Saumon fumé de Norvège salé, Crème fraîche, Citron

SIRIUS ***Galette de Poisson*** **11.90€**
Tartare saumon, Pomme de terre poêlée ,Bûchette pur chèvre (Cabrifin), Crème fraîche,Citron, Aneth

GINNY **11.90€**
Mozzarela di buffala, Tomate séchée, Roquette, Pesto de Basilic Maison

NEVILLE **11.90€**
Mozzarela di buffala, Jambon sec Serrano 9 mois, Confit de tomates, Pesto de basilic

SEVERUS **12.00€**
Oeuf plein air,Emmental râpé lait origine France,Steak haché(Steak haché race à viande Charolaise),Tomate confite(Maison), Crème fraîche

PETER **12.00€**
Raclette au lait cru (LIVRADOIS),Viande haché (Steak haché race à viande Charolaise),Tomate confites(Maison), Aubergine grillée

ALBUS **12.90€**
Raclette au lait cru (LIVRADOIS),Mozzarela di buffala, Roquette, Poivron marinées et grillés, Jambon sec Serrano 9 mois,Pesto de basilic Fait maison

This 2 galettes not included in Menu

LUNA **€14.00**
Mozzarela di buffala,Jambon sec Serrano 9 mois ,Aubergine et Poivron grillées, Roquette,Tomates cerises, Créme balsamique **€14.00**

VOLDEMORT.
Raclette au lait cru (LIVRADOIS),Morbier au lait cru (ERMITAGE), Pomme de terre poêlée, Jambon blanc supérieur,Oignons confits maison, Crème fraîche,Jambon sec

Galettes Muggles

Galette de Jambon blanc supérieur **9.50€**
Oeuf plein air, Emmental râpé,Jambon blanc supérieur

Galette de Dinde Halal **9.50€**
Oeuf plein air, Emmental,Dinde halal

Galette de Poitrine de porc **9.50€**
Oeuf plein air, Emmental, Poitrine de porc

Galette de Andouille **9.50€**
Oeuf plein air, Emmental,Andouille à l'ancienne, fumée au bois de hêtre

Galette de Confit de tomates maison **9.50€**
Oeuf plein air, Emmental, Confit de tomates maison

Galette de Champignons de Paris **9.50€**
Oeuf plein air, Emmental,Champignons de Paris

Galette de Emmental râpé **9.50€**
Emmental râpé,Jambon blanc supérieur, Champignons de ParisGalette de **Blanc de poulet pané (Halal)** **9.50€**
Oeuf plein air,Emmental râpé lait origine France, Blanc de poulet pané

Nos Burgers

NyMPHADOR **11.90€**
Boeuf de race,Cheddar en tranches,Poitrine de porc fumée,Oignons frit,Cornichons,Sauce Mayonnaise (maison)

ALASTOR (Végétarien) **12.50€**
Mozzarella bufala au grillé,Poirvon marinées et grillés,Champinons grillés,Aubergine marinées et grillés,Tomates séchées,Rouquettes,pPesto de Basilic (fait maison)

DEAN **12.50€**
Boeuf de race,Tomme de savoie au lait cru ,Aubergines grillés,Tomates séchées ,Rouquette,Sauce DE(cocktail artisanal fait maison)

VIKTOR ***(Poulet)*** **12.50€**
Blanc poulet mariné et pané croustillant,Tomme de savoie au lait cru,Aubergine grillés,Poivron marinées et grillés
Oignons frit,Rouquettes,Tomates séchées,Sauce DE(sauce cocktail artisanal fait maison)

BILL ***(Poulet)*** **12.50€**
Blanc poulet mariné et pané croustillant,Raclette de montagne au lait cru,Champinons grillés,Aubergine grillés,Cibulette,Oignons confit (maison)Sauce mutard au miel (maison)

CEDRIC ***(Poisson)*** **13.50€**
Cabillaud pané (140g),Cheddar,Tomates séchées,Poêlée d'épinards frais au beurre Champinons grillés,Sauce crème d'épinards À L'AIL ET AU GINGEMBRE (maison)

RITA **13.50€**
Boeuf de race,Raclette de montagne au lait cru (LIVRADOIS) Poitrine de porc fumée,Oignons confit (fait maison),Champignon grillés,Ciboulette,Sauce BBQ

TONKS **13.50**
Boeuf de race charolaise d'origine française(150g),Tomme de savoie au lait cru,Poitrine de porc fumée d'origine française,Poivron marinées et grillés,Tomates séchées,Ciboulette,Sauce mutard au miel (fait maison)

HERMIONE **13.50€**
Boeuf charolaise,Mobier au lait cru,Poitrine de porc fumée,Aubergine marinées et grillés,Champinons grillés,Rouquettes,Sauce DE (sauce cocktail artisanal fait maison)

BELLATRIX **(Non inclus pour les formules)** **14.00€**
Boeuf de race,Fromage au lait de chèvre (Cabrifin),Tomates séchées,Oignons confit (fait maison),Cibulette,Miel de fleurs,Champignons grillés,Cerneaux de noix

HEDWIG. **(Non inclus pour les formules)** **14.00€**
Boeuf de race),Gorgonzola ferme,Poitrine de porc fumée d'origine française,Champignons grillés,Oignons frit ,Ciboulette ,Oignons confit (fait maison)Sauce mayonnaise (fait maison)

SEAMUS ***(Gambas)*** **(Non inclus pour les formules)** **15.90 €**
Gambas panées croustillantes, marinade 4 épices,Raclette,Poirvon grillés,Aubergine grillés,Jambon sec Serrano 9 mois,Coriandre,Sauce piment doux (fait maison)

Avec des frites ou salade ou mix

Boeuf de race charolaise d'origine française(150g)

LES DESSERTS

Crêpes Diagon Elley

PETTIGROW **7.00€**
Nutella, Amandes grillée , Chantilly

MALEFOY **7.50€**
Nutella, Banane fraîche, Amandes grillée

GRANGER **7.50€**
Chocolat maison, Amandes grillée, Créme fouettée

DUMBLEDORE **7.90€**
Chocolat maison, Banane fraîche, Graines de sarrasin caramélisées, Crème fouettée

LONDUBAT **8.50€**
Chocolat Maison, Fruits rouges, Crème fouettée\

WEASLEY. **7.50€**
Caramel beurre salé maison,Amandes grillée, Crème fouettée

HAGRID **7.90€**
Coco caramélisés, Caramel beurre salé, Crème fouettée

POTTER. **8.50€**
Caramel beurre salé maison, Pommes caramélisées, Crème fouettée

WINKY. **8.90€**
Pommes caramélisées maison, Glace artisanale à la vanille , Crème fouettée

DUDLEY. **8.50€**
Chocolat maison,Glace artisanale à la vanille ou Chocolat,Amandes grillée

LOCKHART **8.50€**
Chocolat maison, Glace artisanale à la fraise, Fraise et Myrtille

FLITWICK. **8.50€**
Crème de marron, Glace artisanale à la vanille,Crème fouettée, Graines de sarrasin **caramélisées**

CRABBE. **8.90€**
Beurre sucre, Rhum, Grand Marnier ou Calvados

BLACK. **8.90€**
Calvados, Pommes caramélisées, Graines de sarrasin caramélisées

Crêpes Muggles

Beurre Sucre	**3.50€**
Beure, Sucre et Citron	**4.20€**
Chocolat maison	**5.00€**
Caramel beurre salé maison	**5.00€**
Nutella	**5.00€**
Miel Citron	**5.00€**
Créme de Marron	**5.50€**
Confiture (Aboricot,Fraise.Framboise,Myrtille	**5.00€**

Pancakes Maison €8.50

* Pancake, Chocolat, Fruit rouge, Grace Chocolat artisanale, Amande
* Pancake, Nutella, Fruit rouge, Grace fraise artisanale, Chantilly, Amande
* Pancake,Caramel, Banane, Amande, Chantilly et Cerneaux de noix
* Pancak,Miel,Fruit rouge,Glace vanille artisanale, Amande

Glacés Artisanale

CHOCOLAT DOXY **7.50€**
Glace chocolat Artisanale, créme fouettée,chocolat maison

BANANA FWOOPER **8.50€**
Banane,Glace chocolat Artisanale,vanille Artisanale,fraise Artisanale,créme fouettée, chocolat maison

Coupe 2 BOULES **6.00€**
Vanille Artisanale,Chocolat Artisanale,Fraise Artisanale

DIAGON ELLEY

Crêperie Bretonne et Burger Maison

BOiSSONS FRAÎiCHES

Evian	1cl	Evian 50cl	**€6.90**	**€3.90**
Badoit	1cl	Badoit 50cl	**€6.90**	**€3.90**
COCA 33cl				**€3.90**
Coca Zero 33cl				**€3.90**
Fuze Tea 33cl				**€3.90**
Orangina 33cl				**€3.00**
Jus de pomme 25cl (Alain Milliat)				**€4.00**
Limonade Verre 33cl				**€4.00**
MENEAU BIO Jus de Fruit artisanal 25cl				**€4.50**
Sirop à l'eau (Grenadine/Pache/Menthe/Frais/Citron) 33cl				**€2.50**

Midi Menu Boisson Réalisé par couleur Rouge

BOiSSONS CHAUDES

Espresso	**€2.50**
Noisete Espresso with milk	**€2.90**
Double espresso	**€3.20**
Cafe Créme	**€3.50**
Cappucino	**€4.00**
Chocolat chaud maison	**€4.00**
Thé, La Route des COMPTOIRS	**€4.50**

APERiTiFS

Kir (Vin blanc,Crème cassée)	**€6.00**
Kir breton (Cidre artisanal, Sirop Fraise)	**€5.00**
Ricard 5cl	**€4.50**
Calvados, Grand Marnier 5 cl	**€5.50**
Whisky 5cl	**€7.00**

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

JUS DE POMME

	Verre25cl	*Pichet 50cl*	*Bouteille75cl*
Jus de pomme 1L(Alain Milliat)	**€4.00**		**€11.00**
Jus de pomme pétillant	**€4.20**	**€8.00**	**€12.00**

CIDRE de l'atelier (Demi Sec)

Cidre Artisanal l'atelier	**€4.50**	**€8.50**	**€12.00**
Cidre Rosé l'atelier	**€4.90**	**€9.00**	**€13.50**

CIDRE DIAGON ELLEY (BRUT)

Chateau de Lézergué	**€14.50**
Cidre Fermier	**€13.50**

BiERES

	Verre33cl	*Pichet 50cl*	*Bouteille75cl*
Pression	**€4.50**	**€7.50**	
Bouteille	**€4.50**		

ViNS

	Verre20cl	*Pichet 50cl*	*Bouteille75cl*
Rouges			
Malbec Petit Verdot	**€4.00**	**€12.50**	**€18.00**
Bourgogne - Pinot Noir 2018	**€5.50**	**€18.50**	**€24.00**
Blancs			
Chardonnay pays d'oc 2019	**€4.00**	**€12.50**	**€18.00**
Pouilly Fumer-Ble Les Greffeux	**€5.50**	**€12.50**	**€18.00**
Roses			
Cinsault Vigne Antique	**€4.00**	**€12.50**	**€17.00**

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

COCKTAILS **€7.50**

Mojito Diagon Elley
Rhum,Cidre,Sirop de Canne,Menth,Glace pilée
Felix Felicis
Rhum,Cidre,Jus de citron vert,Sirop ce cannelle (Ceylon)
Riddikulus
Rhum,Cidre rose,Apérol,Jus d'orange
Love Poison
Rhum,Cidre rose,Jus de Citron,Fraise et Sirop de fraise

VIRGIN COCKTAILS (Sans alcool) **€7.50**

Lumos
Jus d'orange,Citron,Sirop de fraise,Jus de pomme pétillant
Alohomora
Jus de pomme pétillant,Menth,Jus de Citron,Sirop de Canne

HAPPY HOUR (18.00-20.00)

Jeudi - Vendredi et Samedi
1 cocktail au choix
Mini Galette (Emmental-Jambon, Emmental-Champignons ou Frites)

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération