



CREPERIE, MOULERIE, SALADERIE and Co.



Suzette est là, faites chauffer les poêles...

Suzette, star inconditionnelle de la crêpe, vous propose de redécouvrir, à sa sauce, les meilleurs standards de la cuisine française : Moules-frites, salades en tout genres, et burgers gourmands, rivalisent de créativité pour tenir la dragée haute à l'incoutournable galette de sarrasin et ses multiples déclinaisons...

Une large carte soigneusement élaborée
à partir de produits dûment sélectionnés,
préparés sur place, adaptée à tous les régimes et tous les goûts.

Une cuisine généreuse et conviviale
Made By Suzette & Co[©].

Les salades

- ◆ **La César** • 13€
Salade, émincés de volaille, haricots verts, copeaux de Parmesan AOP, sauce César
- ◆ **La Lyonnaise** • 13€
Salade, lardons et croûtons de pain grillés, œuf poché
- ◆ **La Chèvre chaud** • 13€
Salade, chèvre chaud, haricots verts, miel de fleur, noix
- ◆ **La Poulet Thaï** • 14€
Salade, émincés de poulet façon thaï, pousses de soja, herbes fraîches, éclats de cacahuètes
- ◆ **La Dauphinoise** • 14€
Salade, ravioles du Royan Label Rouge, jambon Serrano, haricots verts
- ◆ **La Serrano** • 14€
Salade, jambon Serrano, légumes du soleil marinés, copeaux de Parmesan AOP
- ◆ **La Gourmande** • 15,5€
Salade, foie gras, magrets de canard fumés, gésiers, haricots verts, pignons de pin
- ◆ **L'Océane** • 15,5€
Salade, saumon fumée, noix de Saint-Jacques et queue d'écrevisses à la plancha, haricots verts, citron, copeaux de Parmesan AOP, crème à l'aneth



Les salades sont préparées sur place à la commande, elles ont pour base un mesclun de salade et des crudités de saison.

Les galettes

Nos galettes sont préparées à la commande
si un ingrédient vous dérange, dites le nous !

Les incontournables

- ◆ **La Complète** Jambon supérieur français **ou** Bacon **ou** Chorizo + œuf miroir, Emmental français • **7,5€**
1 sup.. : +1€ // 2 sup.. : +1,5€
- ◆ **La Tomate** Coulis de tomate maison, jambon supérieur français, Emmental français • **7,5€**
- ◆ **La Forestière** Fricassé de champignons frais, Emmental français, lardons, crème fraîche, salade • **9€**
- ◆ **La Provençale** Ratatouille, fromage de chèvre, salade • **9€**

Les fromagères

- ◆ **La Chèvre chaud** Chèvre chaud, miel de fleur, noix, salade
| **Suggestion de Suzette : + Coulis tomate, chorizo ou épinards** • **8€**
- ◆ **La Camembert** Camembert fermier au lait cru, noix, salade | **Suggestion de Suzette : + lardons ou bacon** • **8€**
- ◆ **La Bleue** Bleu d'Auvergne AOP, crème fraîche, noix, salade | **Suggestion de Suzette : + lardons ou bacon** • **8€**
- ◆ **La Raclette** Fromage raclette, assortiment de charcuterie, pommes de terre sautées, cornichons, salade • **9,8€**
- ◆ **La Fromagère** Fromage de chèvre, bleu d'Auvergne AOP, Emmental français, lardons, noix, salade • **10€**

Galettes de la mer

- ◆ **La Saumon** Saumon fumé et sa crème d'aneth, épinards cuisinés, amandes effilées, citron, salade • **12€**
- ◆ **La Compostelle** Noix de St Jacques et queues d'écrevisses à la plancha et sauce safranée, fondue de poireaux, citron, copeaux de Parmesan AOP, salade | **Suggestion de Suzette : + chorizo** • **13,8€**



Les recettes de Suzette

- ◆ **La Burger** Viande hachée cuisinée, œuf miroir, Emmental français, frites maison, salade
Suggestion de Suzette : + Coulis de tomate ou bleu d'Auvergne ● **10€**
- ◆ **La Chef** Bacon fumé, fromage de chèvre, œuf miroir, coulis de tomate maison, noix, salade ● **9,8€**
- ◆ **L'Ibérique** Chorizo grillé à la plancha, œuf miroir, mozzarella, compotée d'oignons maison, salade
Suggestion de Suzette : + poivrons marinés ou tomates confites ● **10€**
- ◆ **La Barbecue** Émincés de volaille, bacon fumé, fromage de chèvre, sauce BBQ, salade ● **10€**
- ◆ **La Campagnarde** Andouille de Bretagne et sa sauce moutarde à l'ancienne maison, Emmental français, œuf miroir, compotée d'oignons maison, salade ● **10,8€**
- ◆ **La Paysanne** Émincés de volaille, compotée d'oignons maison, fricassée de champignons frais, Emmental français, crème fraîche, salade ● **10,8€**
- ◆ **La Serrano** Jambon Serrano, mozzarella, légumes du soleil marinés, tapenade, copeaux de Parmesan AOP, salade ● **12€**
- ◆ **La Magret** Magrets de canard à la plancha, gésiers, pommes mi-cuites, emmental, miel de fleur et salade ● **12,5€**

LES SUGGESTIONS
DE SUZETTE
A CONSOMMER
SANS MODERATION



Petite salade de crudités



Coulis de tomate maison



Fricassée de champignons frais



Légumes cuisinés : Fondue de poireaux, épinards ou compotée d'oignons



Bleu d'Auvergne AOP



Lardons, bacon fumé ou chorizo doux

Les moules frites



Nos cocottes sont cuisinées à la commande, rien que pour vous et servis avec nos frites maisons

◆ Une formule unique, 4 recettes au choix • 15€

La Marinière

Le grand classique, beurre demi-sel, échalottes, vin blanc et persil

La Crème

Cuisiné à base de crème fraîche, vin blanc, échalottes, ail et aromates

La curry

Curry de Madrass, crème, ail, vin blanc et échalotes

La bleu

Crème, vin blanc, bleu d'auvergne AOC et échalotes



◆ Menu Moules Frites • 27,5€

Une salade au choix, une cassolette de moules frites, un dessert au choix

Servis tous les jours selon disponibilité midi et soir

Frites maisons hors formule Moules frites

◆ Petite • 4€

◆ Grande • 6,5€

Parce qu'il n'y a pas que des crêpes chez Suzette !

Burger

◆ Le Burger de Suzette

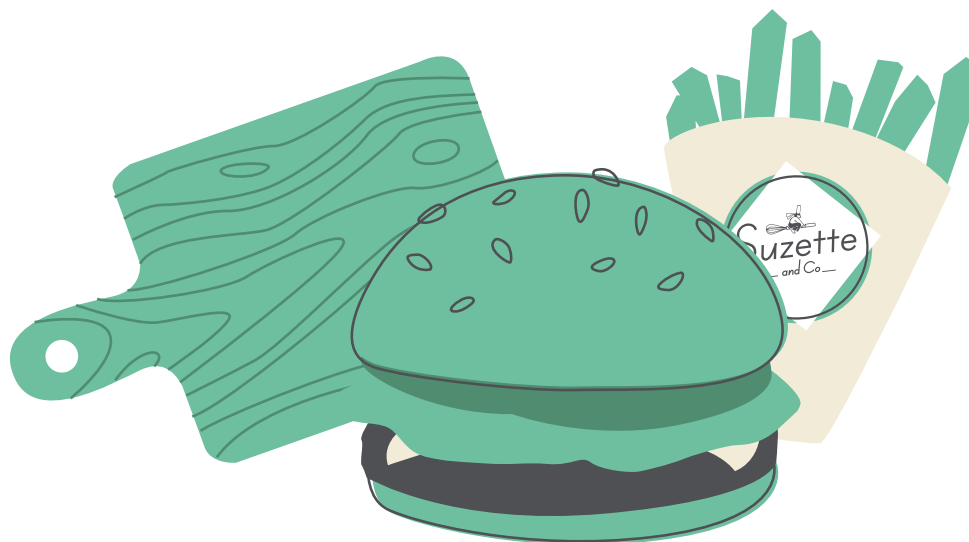
Pain boulanger frais, salade, un beau steak boucher de 150gr, cheddar, laitue iceberg, tomate, compotée d'oignons maison

● 14,8€

Servi avec la sauce Suzette : échalottes caramélisées au cidre doux et crème
& nos frites maison

Suppléments à 1€

Fromage de chèvre, fromage raclette, Bleu d'Auvergne, Bacon grillé



Les Menus de Suzette

MENU MIDI

11€50

UNE PETITE SALADE FRAÎCHEUR

UNE GALETTE AU CHOIX

JAMBON FROMAGE ou JAMBON ŒUF
TOMATE FROMAGE ou FROMAGE ŒUF

UNE CRÊPE AU CHOIX

SUCRE - CONFITURE FRAISE / ABRICOT
CARAMEL - CHOCOLAT MAISON - NUTELLA
SUCRE & CITRON

Uniquement le midi, hors weekend
et jours fériés. Aucun supplément
n'est autorisé dans ce menu

MENU DES GONES

8€90

UN PTIT SIROP
POUR L'APÉRO

UNE GALETTE AU CHOIX
JAMBON FROMAGE ou FROMAGE ŒUF

UN DESSERT AU CHOIX

1 CRÊPE - SUCRE, NUTELLA ou CARAMEL
1 BOULE DE GLACE AVEC CHANTILLY MAISON

Aucun supplément n'est autorisé
dans ce menu.

MENU SOIR

22€50

UNE SALADE
UNE GALETTE
UN DESSERT

Au choix parmi toute notre carte

MENU MOULES FRITES

27€50

UNE SALADE AU CHOIX

UNE CASSOLETTE DE
MOULES FRITES

UN DESSERT AU CHOIX

Servis tous les jours selon
disponibilité midi et soir

Les crêpes

Les classiques

- ◆ **La Beurre sucre** Sucre Blanc ou roux ● **4,2€**
- ◆ **La Confiture** ● **5€**
Confiture Française fabriquée à partir de fruits provenant de la Drôme et de l'Ardèche au choix :
Fraise, Framboise et Abricot
- ◆ **La Citron** ● **5€**
Sucre, jus de citron frais
- ◆ **La Miel** ● **5,5€**
Miel, jus de citron et amande effilées

Les gourmandes

- ◆ **La Spéculoos** ● **6€**
Crème de spéculoos
- ◆ **La Quiberon** ● **6€**
Caramel au beurre salé de Quiberon
- ◆ **Les Bases chocolat maison, chocolat blanc, Nutella, caramel ou crème de marron** ● **6€**
 - + Chantilly ou boule de glace ● **6,5€**
 - + Fruits : Banane, poire, amandes effilées, éclats de noisettes ● **6,5€**
 - + Boule de glace et chantilly maison ● **7€**
- ◆ **L'Ardéchoise** ● **7,5€**
Crème de marron, glace vanille, éclats de noisettes et chantilly maison
- ◆ **La Marquise** ● **7,5€**
Chocolat maison, glace nougat, meringues et chantilly maison
- ◆ **La Tatin** ● **7,5€**
Pommes mi-cuites, caramel au beurre salé de Quiberon, glace vanille et chantilly maison
- ◆ **La Strudel** ● **7,5€**
Pommes mi-cuites, miel, cannelle, noix, amandes effilées et chantilly maison
- ◆ **La façon Suzette** ● **8€**
Caramel à l'orange maison, boule de glace vanille, suprêmes d'orange flambés au Grand Marnier et chantilly maison



Les Flambées Base sucre

- ◆ **Grand Marnier, Calvados ou Rhum**
- ◆ **Grand Marnier et écorces d'orange confites**
- ◆ **Calvados et pommes mi-cuites**



- 7,5€
- 8€
- 8€

Les autres douceurs

- ◆ **Tiramisu maison**
Recette du moment
- ◆ **Pana Cotta maison**
Coulis de fruits rouges ou Caramel à l'orange
- ◆ **Faisselle**
+ crème ou miel ou confiture ou caramel ou chocolat
- ◆ **Café gourmand** 2 mignardises, 1 boule de glace, chantilly
+ Supplément thé ou infusion
+ Supplément digestif (2cl de votre choix)



- 6,5€
- 6,5€
- 5€
- 5,5€
- 6,7€
- 8,5€

Les glaces

La coupe 3 boules

- ◆ **Glaces ou sorbets 3 boules au choix :** • 6€
Vanille, fraise, chocolat, café, nougat, rhum-raisin,
caramel, noix de coco, menthe chocolat, passion, citron, framboise
Supplément chantilly maison : +1€

Les Milkshakes **Fait maison**

- ◆ **Vanille / Fraise / Chocolat / Framboise / Caramel beurre salé / Banane** • 6€



Les coupes glacées

- ◆ **Chocolat liégeois** • 7,5€
Glaces vanille et chocolat, chocolat fondu maison, chantilly maison, amandes effilées
- ◆ **Café liégeois** • 7,5€
Glaces vanille et café, espresso, chantilly maison, amandes effilées
- ◆ **La Suzette** • 7,5€
Glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly maison, amandes effilées
- ◆ **Banana Split** • 7,5€
Glaces vanille, fraise et chocolat, bananes, chocolat fondu maison, chantilly maison
- ◆ **L'Ardéchoise** • 7,5€
Glace Vanille, crème de marron, éclats de noisettes et chantilly maison

Les boissons

SOFTS

- ◆ **Coca Cola, Coca Zero, Ice-tea, Perrier** 33cl 3,5€
- ◆ **Limonade Bio, Limonade citron vert Bio, Thé Glacé bio** 33cl 4,2€
- ◆ **Jus de fruits** 25cl 3,5€
Granini 25cl : Pomme, Orange, abricot, ananas, fraise, framboise, mangue, pêche et tomate
- ◆ **Sirop** (Grenadine, fraise, menthe, citron) 2,5€
- ◆ **Eaux minérales** EVIAN ou BADOIT 1l 4€
1/2 Bouteille EVIAN ou BADOIT 50cl 3€



Boissons chaudes

- ◆ **Café** 1,8€
- ◆ **Grand café** 3,5€
- ◆ **Café Viennois** 4,7€
- ◆ **Thé, Infusion** (de la marque Baronny's) 3,5€
Thés Bio : Darjeeling, Thé vert sencha à la menthe
Infusions : Tisane bio menthe-tilleul-verveine, Tisane du pays de Cornouaille (Pommes, fleur d'hibiscus, écorces d'orange, feuilles de mûrier, morceaux de fraises et framboise)



Alcools

- ◆ **Cocktail 'Suzette'** Cidre brut, un trait de Calvados et crème de cassis // 12cl 4,5€
- ◆ **Kir Breton, Kir blanc** Crème de cassis ou mûres // 12cl 3,5€
- ◆ **Apéritifs** Henry Bardoin 3cl // Whisky Jameson 4cl // Martini blanc ou rouge 7cl 4,5€
- ◆ **Digestifs** Calvados, Rhum Clément, Eau de vie de cidre, Poire, Grand Marnier, Get, Limoncello 27 // 4cl 7€



Les bières & les cidres

- ◆ **Vedett Extra White** 33cl • 4,5€
Bière belge au goût rafraîchissant ponctuée de notes d'orange et de zeste de citron pour lui donner une fraîcheur incomparable.
- ◆ **Duvel Blonde** 33cl • 4,5€
Équilibrée avec des saveurs fruitées de houblon et de levure qui sont soutenu par une légère rondeur maltée, et accompagnée d'une amertume franche et prononcé.
- ◆ **Chouffe Blonde** 33cl • 5€
Non filtrée, refermentée trois fois en bouteille. Fruitée, épicée à la coriandre et légèrement houblonnée
- ◆ **Grimbergen Blonde** 33cl • 4,5€
Saveurs douces et relativement sucrées, donc un bon équilibre entre les saveurs sucrées des malts et l'amertume caractéristique du houblon.
- ◆ **Grimbergen Rouge** 33cl • 4,5€
Bière belge à la robe rouge, la bouche présente une attaque légèrement acide avec de belles saveurs sur le fruit rouge, les épices et la réglisse.
- ◆ **Maredsous Brune** 33cl • 5€
Bière d'abbaye bordeaux foncé reconnaissable à ses arômes, mélange de caramel et de touches fruitées.
- ◆ **«Brasseurs Savoyards» Blonde** Bio • 33cl • 5€
Ces saveurs de malts et sa légère amertume font de la BS Blonde une bière agréable et fruitée.
- ◆ **«Brasseurs Savoyards» Blanche** Bio • 33cl • 5€
Cette bière de fermentation haute, au corps délicat et au nez floral, se distingue par sa légère amertume et son goût fruité.
- ◆ **«Brasseurs Savoyards» Ambrée** Bio • 33cl • 5€
Petit bijou des Brasseurs Savoyards, cette bière pur malt aux arômes caramélisés est composée de 6 malts d'orge et 3 houblons aromatiques, et amérisants... Rien que ça !

Les Cidres

Pas de crêpe sans un bon cidre !



Kerisac

Le cidre bouché Kerisac est élaboré depuis 1920 par les établissements Guillet, à partir de pommes de cidre issues des vergers bretons.

Celles-ci sont renommées pour leurs qualités gustatives ainsi que pour leur puissance aromatique finalisée par une légère pointe d'acidité rafraîchissante.

Le Cidre bouché Kerisac
Brut ou doux

La Bolée 20cl • 4€

Le Pichet 50cl • 8€

La Bouteille 75cl • 11€



Le Cidre d'exception à
la bouteille

Cidre traditionnel 75cl • 13€
Non pasteurisé

Cidre bio 75cl • 13€
Non pasteurisé

Cidre Rosé 75cl • 13€

BIO



Les vins

Vins blancs

Vallée du Rhône

- ◆ **Luberon La Pitchounette** 75cl • **18€**
2014/2015 Dauvergne et Ranvier

Ardèche

- ◆ **Pequelou Viognier** 75cl • **20€**
2016 Domaine du Grangeon

Val de Loire

- ◆ **VDF Sauvignon blanc** 75cl • **22€**
2015/2016 Domaine Eric Louis

Vins rosés

Ardèche

- ◆ **Pequelou rosé** 75cl • **18€**
2016 Domaine du Grangeon

Provence

- ◆ **Coteaux d'Aix en Provence Essentiel rosé** 75cl • **22€**
2016 Domaine des Masques

Vins rouges

Vallée du Rhône

- ◆ **Costières de Nîmes Mas Basile** 75cl • **18€**
2015 Château de Valcombes

- ◆ **Saint-Joseph Prémices** 75cl • **32€**
2014 Domaine Richard

Val de Loire

- ◆ **Côte du Forez Volcanique** 75cl • **20€**
2016 Domaine Verdier Logel

Vins au verre & Pichets

Rouge, Blanc ou Rosé

Selon l'humeur du sommelier

- Vin au verre** 12cl • **4€**
- Fillette** 25cl • **6,5€**
- Pot Lyonnais** 46cl • **10€**



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



* Prix affichés en restaurant, en euros ttc, service compris.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

Moyens de paiement acceptés : CB - Tickets restaurants - Espèces. Nous n'acceptons pas les chèques



Suzette and Co

PROCHE OPÉRA

**12 rue du Garet
69001 lyon**

04 78 29 27 09

RETROUVEZ NOUS SUR

www.suzetteandco.fr

www.facebook.com/suzetteandco