

ル・プティ・トノーのクレープ

Les Crêpes du 15/02 au 14/03 Menu Spécial Chandeleur

“Le vin” du Petit Tonneau...
Le vin est issu de la rencontre
des hommes et de la terre. Il
fait partie intégrante des civilisations
nées autour de la Méditerranée.
Dans l'antiquité, la Grèce antique et
Rome ont développé les techniques
de production de vin. Depuis
toujours, le vigneron ne fait pas
un produit, il élève le vin comme un être
vivant. C'est son savoir-faire qui viendra
exprimer l'âme d'un terroir à travers
l'élaboration d'un produit unique, pas
comme les autres. Nous souhaitons vous
faire mieux connaître les vins de France
et plus particulièrement ceux du sud de
Nîmes aux Pyrénées, là où la diversité est la
plus grande et où chaque vignoble, chaque
cru, possède ses caractéristiques, son climat,
son histoire. Ce sont des vins
authentiques, élaborés dans le respect
de la tradition par des hommes
modernes.

sur la t



LE PETIT TONNEAU

ル・プティ・トノー

La Crêpe Suzette

伝統的なクレープ・シュゼット。フレッシュオレンジとホイップクリームをグランマルニエで香りづけしています。オレンジの皮で覆ったこのクレープはお客様の前で火をつけます。



La Crêpe Normande



ノルマンディー風クレープ。フレッシュバターで炒め、シナモンで香り付けをした粗切りのりんごの入ったこのクレープは、カルバドスをふりかけて火をつけます。バニラアイスクリームを添えてお召し上がりいただきます。

La Crêpe Banane Chocolat

バナナとチョコレートとのコンビネーション・・・私たちが子供の頃の好物でした。このクレープは、フレッシュバナナととろりとしたチョコレートソースが絶妙です。



La Crêpe Fraise Caramel

赤い実のフルーツの入ったクレープはお食事後のデザートとして。いちごのみじみずしさとフランボワーズのアイスクリームは冬の寒さを忘れさせてくれるでしょう。少量のキャラメルソースはいちごの味をさらに引き立てます。

La Crêpe Crème aux Marrons

冬の終わりもまだまだマロンは主役です。ラム酒で香り付けされたマロンクリームの甘いクレープはいかがでしょうか。シャンティイー（ホイップクリーム）をたっぷり添えたその美味しさは天国へも昇るほどです。

