



# Crêperie La Bonne Humeur

## Formule Déjeuner 15,90€

uniquement les midis hors samedi, dimanche et jours fériés

### Une Galette « super complète »

**Oeuf, jambon, emmental avec 1 ingrédient au choix :**

Thon / Tomate / Ketchup / Lardons / Champignons / Sauce tomate / Crème fraîche / Pommes de terre / Anchois

**Accompagnement salade mélangée 1,60 € - Accompagnement frites 2,10 €**

+

### Une Crêpe

**Beurre sucre avec 1 ingrédient au choix :**

Jus de citron / Jus d'orange / Cannelle / Miel / Sirop d'érable / Confiture /

Chocolat / Caramel au beurre salé / Nutella / 1 Boule de glace / Chantilly

PARFUMS GLACES ET SORBETS :

Vanille, Chocolat, Menthe-chocolat, Rhum-raisins, Grand-Marnier, Café, Caramel au beurre salé, Pistache, Verveine, Noix de coco

Citron, Passion, Fraise, Mangue

+

### Une Boisson au choix ou Un Café

Bolée de cidre / Verre de vin / Verre de jus de fruits (orange, ananas, pomme ou multifruits) /

Verre de soda (Coca, Limonade, Ice Tea ou Oasis)

*Nous vous souhaitons un agréable repas*

# Le Hot-Dog Breton

À grignoter à l'apéritif Saucisse entourée d'une galette avec sauce ketchup moutardée, gratinée à l'emmental **6,90 €**

## Les Salades

**COMMISSAIRE** Salade, foie gras de canard maison, magret de canard fumé émincé, pignons de pin, toasts, tomate **18,90 €**  
**COQUE OCÉANE** Crêpe séchée, salade, tomate, saumon fumé, crevettes, coquilles Saint-Jacques, surimi **15,90 €**  
**ASSIETTE GOURMANDE** Assortiment de charcuteries et fromages, salade, toasts **13,90 €**  
**MITRON** Salade, tomate, thon émietté, crevettes, maïs **13,90 €**  
**ITALIENNE** Salade, tomate, mozzarella di Bufala, pesto, jambon Speck, olives noires, pignons de pin **13,90 €**  
**ESTIVALE** Salade, émincé de poulet rôti, tomate, pignons de pin, lardons grillés **13,90 €**



Le verre de Monbazillac 3,90 €



ACCOMPAGNEMENT FRITES 2,10 €

## Les Galettes de Sarrasin

### Les Petites folies

**GOURMANDE** Foie gras de canard maison, magret de canard fumé émincé, noix, confiture de figues et noix, toasts **18,90 €**  
**MER DENIS** Emmental, coquilles Saint-Jacques émincées, fondue de poireaux, champignons, sauce blanche au Noilly **14,40 €**  
**AMYLIE... JOLIE** Emmental, tomate émincée, saumon fumé Écossais, champignons, crème fraîche d'Isigny, gratinée **14,40 €**  
**ÉCOSSAISE** Saumon fumé Écossais, crème fraîche d'Isigny, citron **14,40 €**  
**BACALHAU** Emmental, morue, sauce crémée, pommes de terre, persil, gratinée à l'ail **14,40 €**  
**CHALLANAISE** Aiguillettes de canard, sauce aux poivres **14,40 €**

### Les Carnassières

**BIG TARTARE 200g** Steak haché cru, échalotes, câpres, œuf, piment, ketchup, Worcester sauce **15,40 €**  
**TARTARE 100g** Steak haché cru, échalotes, câpres, œuf, piment, ketchup, Worcester sauce **12,40 €**  
**GARGANTUA** Raclette, steak haché émietté, pommes de terre, champignons, lardons, fromage de chèvre **14,40 €**  
**MOTARDE** Emmental, steak haché émietté, œuf, piment, échalotes, ketchup **13,40 €**  
**ROLL AND ROVER** Emmental, steak haché émietté, sauce aux poivres, béchamel (flambage Cognac +1,70 €) **12,90 €**  
**MILANAISE** Emmental, veau haché pané émietté, sauce tomate, gratinée (jambon Speck en suppl. +1,20 €) **13,40 €**  
**POULETTE** Emmental, émincé de poulet rôti, sauce avec crème fraîche d'Isigny, champignons, oignons et miel **13,40 €**

### Les Charcutières

**LYONNAISE** Saucisse de Morteau, pommes de terre, sauce échalotes **12,90 €**  
**BELLE DE TROYES** Andouillette AAAAA cuisinée à la crème fraîche d'Isigny **12,90 €**  
**KEMENET** Pommes au beurre, oignons, véritable andouille de Guéméné **12,90 €**  
**FA SI LA F'AIR** Emmental, œuf, véritable andouille de Guéméné **11,40 €**

### Un Petit Coin de Potager

**MARAÎCHÈRE** Emmental, fondue de poireaux crémée, sauce tomate **11,40 €**  
**PROVENÇALE** Emmental, poivron, oignon, courgette, aubergine, tomate (légumes Bio) **11,40 €**  
**DAME DE FER** Œuf miroir, épinards Bio, crème fraîche, noix de muscade **11,40 €**  
**ENDIVETTE** Emmental, jambon blanc, endives braisées, béchamel, gratinée **11,40 €**



ACCOMPAGNEMENT SALADE MÉLANGÉE 1,60 €

- ACCOMPAGNEMENT FRITES 2,10 €

# Les Galettes de Sarrasin

N'hésitez pas à vous faire un plaisir sur mesure  
en modifiant nos recettes à votre convenance



## Les Traditionnelles

|  |         |
|--|---------|
| <b>NAPOLITAINE</b> Emmental, champignons, jambon, anchois, sauce tomate, olives noires, piment | 12,40 € |
| <b>PAYSANNE</b> Emmental, œuf, pommes de terre, lardons, crème fraîche d'Isigny                | 12,40 € |
| <b>FERMIÈRE</b> Emmental, œuf, pommes de terre, champignons                                    | 10,90 € |
| <b>THONTAINE</b> Emmental, thon émietté, sauce tomate, olives noires, béchamel                 | 10,90 € |
| <b>FORESTIÈRE</b> Emmental, œuf, jambon blanc, champignons                                     | 10,90 € |
| <b>CLUB</b> Emmental, œuf, jambon blanc, tomate fraîche  | 10,90 € |
| <b>COMPLÈTE</b> Emmental, œuf miroir, jambon blanc   | 9,40 €  |
| <b>JAMBON FROMAGE ou ŒUF JAMBON ou ŒUF FROMAGE</b>   | 7,60 €  |
| <b>NATURE BEURRE SALÉ</b>  | 3,40 €  |

## Tout un fromage

|   |         |
|---|---------|
| <b>TERROIR</b> Emmental, pommes de terre, cancoillotte, jambon Speck              | 12,90 € |
| <b>GALIFLETTE</b> Emmental, pommes de terre, lardons, reblochon, gratinée         | 12,90 € |
| <b>CÂLINE</b> Emmental, œuf, jambon blanc, camembert, tomate fraîche, gratinée    | 12,90 € |
| <b>CAPRICE DE VIRGINIE</b> Camembert, pommes au beurre, miel                      | 12,90 € |
| <b>MONTAGNARDE</b> Raclette, jambon, pommes de terre, oignons, cornichons         | 12,90 € |
| <b>QUATRE FROMAGES</b> Emmental, chèvre, camembert, reblochon                     | 12,90 € |
| <b>BUFALA</b> Emmental, tomate fraîche, mozzarella di Bufala, pesto, jambon Speck | 12,90 € |
| <b>BLANCHETTE</b> Emmental, chèvre, noix, miel                                    | 12,90 € |
| <b>JUSTE BRIE</b> Emmental, brie, lardons, saucisse de Morteau, noix, gratinée    | 12,90 € |



ACCOMPAGNEMENT SALADE MÉLANGÉE 1,60 € - ACCOMPAGNEMENT FRITES 2,10 €

## Le Big'Humour

**Big burger** garni de viande hachée, oignons rouges, salade, tomate, cornichons, emmental, servi avec des Frites 13,40 €

### Menu Enfant\* 10,90 €

\*moins de 11 ans

#### Boisson

Jus de Pomme ou Orange ou Ananas ou Multifruits ou Coca Cola ou Ice Tea ou Limonade ou Oasis

#### Plat

Galette Jambon Fromage ou Galette Œuf Fromage ou Galette Œuf Jambon / Saucisse ou Steak haché frites

#### Dessert

Crêpe Sucre ou Nutella ou Chocolat ou Caramel beurre Salé ou Confiture ou Coupe 1 boule de Glace

PARFUMS GLACES ET SORBETS :

Vanille, Chocolat, Menthe-chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Pistache, Verveine, Noix de coco  
Citron, Passion, Fraise, Mangue

# Les Crêpes Sucrées

## Les Signatures

|   |         |
|---|---------|
| <b>JOSÉPHINE</b> Bananes cuites au beurre, amandes grillées, légèrement caramélisée, flambée au Grand-Marnier           | 10,90 € |
| <b>AMANDE BRÛLANTE</b> caramélisée, frangipane, flambée au rhum Don Papa  | 10,90 € |
| <b>AS DES CRÊPES SUZETTE</b> caramélisée, caramel à l'orange, lamelles d'oranges confites, flambée au Grand-Marnier     | 10,90 € |
| <b>ART'MONIQUE</b> Frangipane, poire émincée, amandes grillées, légèrement caramélisée et glace Grand-Marnier           | 10,90 € |
| <b>MAGICIENNE</b> Chocolat, glace meringuée et vanillée, Curaçao blanc, chantilly, amandes grillées, éclats de meringue | 10,90 € |
| <b>NORMANDE</b> Pommes au beurre, crème fraîche d'Isigny, tatinée à souhait, flambée au Calvados                        | 10,90 € |
| <b>PÊCHER</b> Crêpe caramélisée, pêches émincées, flambée au Grand-Marnier  | 10,90 € |
| <b>MALICIEUSE</b> Confiture d'oranges amères, chocolat, flambée à la Mandarine Impériale                                | 10,90 € |
| <b>L'ÎLE</b> Chocolat, banane, raisins secs, arrosée au Rhum  | 10,90 € |
| <b>TENTATION</b> Chocolat, amandes grillées, flambée au Curaçao blanc   | 10,90 € |
| <b>MONT-BLANC</b> Crème de marron, chantilly, arrosée au Rhum   | 10,90 € |
| <b>FANTASIE D'ACCORDS MAJEURS</b> Crème de vanille et caramel au beurre salé maison                                     | 10,70 € |
| <b>MADRILÈNE</b> Pêches émincées, gelée de groseilles, amandes grillées, glace vanille et chantilly                     | 10,70 € |
| <b>POMME D'AMOUR</b> Pommes au beurre, cannelle, légèrement caramélisée et une boule de glace au choix                  | 10,70 € |
| <b>LAURE J</b> Chocolat, glace menthe-chocolat, chantilly   | 10,70 € |
| <b>SIDONIE</b> Chocolat, poires émincées, glace vanille   | 10,70 € |
| <b>CŒUR BRÛLANT</b> Crêpe croustillante caramélisée à la crème vanille  | 10,70 € |
| <b>BLACK AND WHITE</b> Chocolats blanc et noir  | 10,70 € |
| <b>MAIFOLKINE</b> Crème de vanille et Nutella   | 10,70 € |
| <b>MICHOCO</b> Frangipane et chocolat noir <u>OU</u> Nutella  | 10,70 € |
| <b>ARDÉCHOISE</b> Pommes au beurre, crème de marron, noix   | 10,70 € |
| <b>TITOFF</b> Frangipane et compote de pommes   | 10,70 € |
| <b>CARADOR</b> Caramel au beurre salé maison, glace café, pralins   | 10,70 € |
| <b>AGLAÉ DE SÈVRES</b> Caramel à l'orange, glace Grand-Marnier, pralins   | 10,70 € |
| <b>MERINGUÉE</b> Crème de citron, éclats de meringue, chantilly   | 10,70 € |
| <b>LAMBADA</b> Frangipane, ananas, amandes grillées   | 10,70 € |
| <b>SURPRISE</b> Chocolat, ananas, noix, glace chocolat  | 10,70 € |



*N'hésitez pas à vous  
faire un plaisir  
sur mesure  
en modifiant  
nos recettes  
à votre convenance*

## Tout Simplement

|  |        |                                 |        |
|--|--------|---------------------------------|--------|
| <b>Chocolat noir (OU Nutella) et banane</b>  | 8,60 € | <b>Chocolat noir OU Nutella</b> | 7,40 € |
| <b>Compote de pommes, miel et noix OU noix de coco</b>   | 7,90 € | <b>Crème de citron maison</b>   | 7,60 € |
| <b>Compote de pommes et chocolat noir (OU Nutella)</b>   | 7,40 € | <b>Beurre sucre</b>             | 4,40 € |
| <b>Caramel au beurre salé maison</b>   | 6,60 € | <b>Couple beurre sucre</b>      | 8,30 € |
| <b>Beurre sucre caramélisée</b>  | 5,30 € | <b>Beurre sucre cannelle</b>    | 4,80 € |
| <b>Sirop d'érable</b>  | 5,30 € | <b>Miel et citron</b>           | 5,80 € |
| <b>Miel et noix OU noix de coco OU amandes grillées</b>  | 6,40 € | <b>Chocolat blanc</b>           | 6,90 € |
| <b>Jus de citron OU d'orange</b>   | 4,90 € | <b>Crème de marron</b>          | 6,50 € |
| <b>Frangipane maison</b>   | 7,60 € | <b>Miel</b>                     | 5,30 € |
| <b>Chocolat noir (OU Nutella) et noix OU noix de coco OU amandes grillées</b>  | 8,20 € |                                 |        |
| <b>Confiture</b> Framboises, myrtilles, oranges amères, rhubarbe, fraises, abricots, figues et noix, gelée de groseilles ou de coings                              | 5,30 € |                                 |        |
| <b>Flambée ou Arrosée</b> Grand-Marnier, Cognac, Armagnac, Cointreau, Calvados, Mandarine Impériale, Vieille Prune, Mirabelle, Noyau de Poissy, Rhum, Poire, Vodka | 8,30 € |                                 |        |



**ACCOMPAGNEMENT 1 BOULE DE GLACE 1,50 € - ACCOMPAGNEMENT CHANTILLY 1,50 €**

# Les Glaces

|   |         |
|---|---------|
| <b>ROUTE DU RHUM</b> Glace rhum-raisons, crème de marron, Rhum, chantilly, pralins                                      | 10,40 € |
| <b>IRLANDAISE</b> Glaces caramel beurre salé et café, Baileys, chantilly, pépites de chocolat                           | 10,40 € |
| <b>BRITISH CUP</b> Glace menthe-chocolat, Get 27, chocolat chaud, chantilly, pépites de chocolat                        | 10,40 € |
| <b>LAGON BLEU</b> Sorbet passion et glace noix de coco, Curaçao bleu, chantilly, perles multicolores                    | 10,40 € |
| <b>TROPICALE</b> Glace noix de coco, morceaux d'ananas, Kirsch, chantilly, noix de coco râpée                           | 10,40 € |
| <b>BLACK LOVE</b> Sorbet fraise et glace chocolat, griottines au sirop, chocolat chaud, chantilly                       | 10,40 € |
| <b>BANANA SPLIT</b> Glaces vanille et chocolat, sorbet fraise, banane crue, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées | 10,40 € |
| <b>NIRVANA</b> Glace verveine arrosée à la verveine artisanale (30°)  | 9,90 €  |
| <b>QUÉBÉCOISE</b> Glaces caramel beurre salé et vanille, sirop d'érable, chantilly, Spéculos émietté                    | 9,90 €  |
| <b>MOULIN ROUGE</b> Nougat glacé en éventail, coulis de fruits rouges, macarons, pralins                                | 9,90 €  |
| <b>PROFITEROLES</b> Petits choux à la glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées                        | 9,90 €  |
| <b>MELBA</b> Glace vanille, pêches émincées, gelée de groseilles, chantilly, amandes grillées                           | 9,90 €  |
| <b>BELLE-HÉLÈNE</b> Glaces vanille et chocolat, poires émincées, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées            | 9,90 €  |
| <b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées  | 9,90 €  |

## COUPES DE GLACES OU SORBETS 3,00€ LA BOULE

**GLACES** : Vanille, Chocolat, Menthe-chocolat, Rhum-raisons, Grand-Marnier, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Verveine, Noix de coco

**SORBETS** : Citron, Passion, Fraise, Mangue,



**ACCOMPAGNEMENT CHANTILLY 1,50 €**

## Le Café Gourmand

10,40 €

## Boissons chaudes

|   |        |
|---|--------|
| <b>NOTRE CAPPUCCINO AVEC CHANTILLY MAISON</b> | 5,90 € |
| <b>IRISH COFFEE AU WHISKY IRLANDAIS</b>       | 8,40 € |
| <b>CAFÉ SEGAFREDO</b>                         | 2,60 € |
| <b>THÉ ou INFUSIONS</b>                       | 3,10 € |

## Digestifs

|  |        |
|--|--------|
| <b>ARMAGNAC, BAILEYS, CALVADOS, COGNAC, COINTREAU, GRAND-MARNIER, GET 27 ou 31, MARIE-BRIZARD, NOYAU DE POISSY, POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE, LIMONCELLO</b> | 5,90 € |
| <b>RHUM DON PAPA, VODKA ZUBROWKA, VERVEINE ARTISANALE</b>  | 6,90 € |

# Les Apéritifs

*A grignoter à l'apéritif notre*

## **HOT-DOG BRETON**

**6,90 €**

saucisse entourée d'une galette avec sauce ketchup moutardée,  
gratinée à l'emmental



## Cap Ouest

|  |               |
|--|---------------|
| <b>CERISAC</b> Cidre, crème de griotte, Noyau de Poissy        | <b>6,40 €</b> |
| <b>POIRE EN DEUX</b> Poiré, eau de vie de poire, crème de mûre | <b>6,40 €</b> |
| <b>MER JOLIE</b> Cidre et curaçao bleu                         | <b>4,90 €</b> |
| <b>KIR BRETON</b> Cidre et crème de cassis                     | <b>4,90 €</b> |
| <b>POMMEAU</b> Jus de pomme et calvados                        | <b>5,30 €</b> |
| <b>CHOUCHEN</b> Hydromel et miel fermenté                      | <b>5,30 €</b> |

## Cocktails plein Sud

|   |               |
|---|---------------|
| <b>BONNE HUMEUR</b> Planteur ensoleillé au rhum blanc, jus de fruits, curaçao bleu, grenadine | <b>7,90 €</b> |
| <b>AMERICANO MAISON</b> le meilleur du monde...   | <b>7,90 €</b> |
| <b>L'ESPRITZ D'ITALIE</b> Apérol, Prosecco, Schweppes   | <b>7,90 €</b> |
| <b>PINA COLADA</b> Rhum blanc, crème de noix de coco, ananas                                  | <b>7,90 €</b> |
| <b>CAPT'AIN COCKT</b> Rhum blanc, nectar de banane, grenadine                                 | <b>7,90 €</b> |
| <b>L'AME DE FOND</b> Tequila, jus de pamplemousse, curaçao bleu                               | <b>7,90 €</b> |

## Champagne & Pétillant

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>LA COUPE DE CHAMPAGNE</b>                                    | <b>7,90 €</b>            |
| <b>LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE</b> 75cl                           | <b>41,50 €</b>           |
| <b>KIR ROYAL</b>  | <b>8,40 €</b>            |
| <b>CHAMP'O'LION</b> Champagne, Noyau de Poissy, crème de fraise | <b>8,90 €</b>            |
| <b>LA COUPE DE PROSECCO</b> 5,40 €                              | Aromatisée <b>5,90 €</b> |

## Les Whiskies

|   |               |
|---|---------------|
| <b>WHISKY BRETON, CLAN CAMPBELL, JB, FOUR ROSES</b>       | <b>7,30 €</b> |
| <b>CHIVAS REGAL 12 ANS, GLENMORANGIE, MONKEY SHOULDER</b> | <b>8,90 €</b> |

## Les Traditionnels

|   |               |
|---|---------------|
| <b>CAMPARI, SUZE, PORTO, MARTINI, VODKA, TEQUILA, MALIBU, GIN, RICARD</b> | <b>6,40 €</b> |
| <b>VODKA ORANGE, GIN TONIC</b>  | <b>7,90 €</b> |

## Les Bières

|  |               |
|--|---------------|
| <b>LANCELOT</b> Bière bretonne blonde, blanche ou triple malt 33cl | <b>5,40 €</b> |
| <b>1664</b> 33cl   | <b>4,90 €</b> |

## Les Cidres

### Cidre bouché

|                                   | La bouteille 75cl | Le pichet 50cl | Le pichet 25cl | La bolée 20cl |
|-----------------------------------|-------------------|----------------|----------------|---------------|
| <b>Traditionnel</b> (le plus sec) | 13,40 €           | 9,20 €         | 4,90 €         | 3,90 €        |
| <b>Brut</b>                       | 12,40 €           |                |                | 3,60 €        |
| <b>Doux BIO</b>                   | 13,40 €           | 9,20 €         | 4,90 €         | 3,90 €        |
| <b>Rosé</b> (doux mais acidulé)   | 13,40 €           | 9,20 €         | 4,90 €         | 3,90 €        |
| <b>Poiré</b> (cidre de poires)    | 13,40 €           | 9,20 €         | 4,90 €         | 3,90 €        |

### Cidre pression

|                             | Le pichet 100cl | Le pichet 50cl | Le pichet 25cl |
|-----------------------------|-----------------|----------------|----------------|
| <b>Brut</b> (exclusivement) | 15,40 €         | 8,80 €         | 4,60 €         |

## Les Vins

### Rouges

**BORDEAUX CHÂTEAU DE COSTIS** : La bouteille 75cl 19,50 € - La bouteille 37,5cl 10,40 €

**CABERNET SYRAH PAYS D'OC** : La bouteille 75cl 17,40 €  
Le pichet 50cl 12,10 € - Le pichet 25cl 6,20 € - Le verre 15cl 3,70 €

**CÔTES DU RHÔNE** :  
Le pichet 50cl 8,90 € - Le pichet 25cl 4,70 € - Le verre 15cl 3,20 €

### Rosés

**LE GRIS DE CAMARGUE Bio DOMAINE LE PIVE** : La bouteille 75cl 25,70 €

**CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINT-ESPRIT** : La bouteille 75cl 22,60 €  
Le pichet 50cl 15,20 € - Le pichet 25cl 7,80 € - Le verre 15cl 4,70 €

**ROSÉ D'ITALIE VALLEFIORE**  
Le pichet 50cl 8,90 € - Le pichet 25cl 4,70 € - Le verre 15cl 3,20 €

### Blancs

**MONBAZILLAC BAJAC**  
La bouteille 75cl 20,90 € - Le verre 10cl 3,90 €

**CHARDONNAY CAMAS PAYS D'OC** : La bouteille 75cl 20,50 €  
Le pichet 50cl 13,80 € - Le pichet 25cl 6,90 € - Le verre 15cl 4,10 €

**SAUVIGNON**  
Le pichet 50cl 8,90 € - Le pichet 25cl 4,70 € - Le verre 15cl 3,20 €

# Zéro Degré

## Les Cocktails

|  |        |
|--|--------|
| <b>VIS TA MINE</b> Cocktail de jus de fruits       | 5,60 € |
| <b>CANAILLOU</b> Nectar de banane, lait, grenadine | 5,90 € |
| <b>EXOTIQUE</b> Comme son nom l'indique...         | 5,10 € |
| <b>BIJUS</b> Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine | 4,90 € |

## Les Jus

|  |        |
|--|--------|
| <b>JUS DE POMME PÉTILLANT</b>  | 4,70 € |
| <b>NECTAR D'ABRICOT OU NECTAR DE BANANE</b>                                    | 4,70 € |
| <b>JUS DE FRUITS</b> Orange ou Ananas ou Pamplemousse ou Tomate                | 3,80 € |
| <b>LE JUS DE POMME Bio en pichet</b> 100cl 13,90 € - 50cl 7,10 € - 25cl 3,90 € |        |

## Les Sodas

|   |        |
|---|--------|
| <b>BREIZH COLA, COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRES</b>                | 4,50 € |
| <b>ORANGINA, ICE TEA PÊCHE, LIMONADE, SCHWEPPE'S TONIC, PERRIER</b> | 4,40 € |
| <b>DIABOLO MENTHE ou GRENADINE</b>                                  | 4,50 € |

## Les Eaux

|   |  |
|---|--|
| <b>VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO</b> 100 cl 4,80 € - 50cl 3,10 € |  |
|---|--|

Retrouvez notre menu en scannant le QR Code



**La Bonne Humeur**

14, place du Marché 78600 Maisons-Laffitte

01 39 62 84 08

[www.la-bonne-humeur.com](http://www.la-bonne-humeur.com)

Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Le dimanche de 12h à 22h

Prix nets en euros - Tarifs au 15 juin-2024