

fondues de formatge | fondues de queso

| CAT | P/P | ESP |
|--|---------|---|
| Fondue de formatge suís «Moitié Moitié» | 14,20 € | Fondue de queso suizo «Moitié Moitié» |
| Fondue de formatge amb tomàquet i orenga | 14,70 € | Fondue de queso con tomate y orégano |
| Fondue de formatge amb xampinyons i roquefort | 14,90 € | Fondue de queso con champiñones y roquefort |
| Acompanyament... | | Acompañamiento... |
| servim totes les fondues amb pa, també les podem acompañar de patates, de salsitxes frankfurt o de xampinyons: suplement de 2,10 € | | servimos todas las fondues con pan, también las podemos acompañar de patatas, de salchichas frankfurt, o de champiñones: suplemento de 2,10 € |
| No disponible... | | No disponible... |
| no servim fondues ni els divendres a la nit ni els dissabtes a la nit | | no servimos fondues ni los viernes por la noche ni los sábados por la noche |

especialitat · especialidad



VOLS FER UNA FRANQUÍCIA DE LA VEDETTE?

¿QUIERES HACER UNA FRANQUICIA DE LA VEDETTE?

preguntants · pregúntanos

altres postres | otros postres

| CAT | P/P | ESP |
|---|--------|--|
| Trufes artesanes amb nata | 4,70 € | Trufas artesanas con nata |
| Tiramisú | 4,90 € | Tiramisú |
| Mojito frappé | 4,90 € | Mojito frappé |
| Dues boles de gelat a triar de vainilla amb nous, de xocolata, de mandarina, de maduixa o de coco | 4,10 € | Dos bolas de helado a escoger de vainilla con nueces, de chocolate, de mandarina, de fresa o de coco |
| amb licor...* | | con licor...* |
| Cafè irlandès | 6,50 € | Café irlandés |

Girona

crêpes de postres | crêpes de poste

| CAT | P/P | ESP |
|---|--------|--|
| Mantega i sucre | 3,20 € | Mantequilla y azúcar |
| Mantega, sucre i bola de gelat de vainilla amb nous o de maduixa | 4,10 € | Mantequilla, azúcar y bola de helado de vainilla con nueces o de fresa |
| Llimona, mantega i sucre | 3,90 € | Limón, mantequilla y azúcar |
| Llimona, sucre i nata | 4,10 € | Limón, azúcar y nata |
| Confitura maduixa, taronja o aranyons | 4,20 € | Mermelada fresa, naranja o arándanos |
| Xocolata negra o blanca | 4,80 € | Chocolate negro o blanco |
| Xocolata negra o blanca i bola de gelat de vainilla amb nous o gelat de maduixa | 5,50 € | Chocolate negro o blanco y bola de helado de vainilla con nueces o helado de fresa |
| Xocolata blanca amb bola de gelat de xocolata | 5,80 € | Chocolate blanco con bola de helado de chocolate |
| Nutella | 4,90 € | Nutella |
| Nutella i bola de gelat de vainilla amb nous | 5,90 € | Nutella y bola de helado de vainilla con nueces |
| Canyella | 3,90 € | Canela |
| Plàtan i xocolata | 5,80 € | Plátano y chocolate |
| Salidou dolç de llet i mantega salada | 4,80 € | Salidou dulce de leche y mantequilla salada |
| Caramelo dolç de llet i bola de gelat de vainilla amb nous | 5,80 € | Caramelo dulce de leche y bola de helado de vainilla con nueces |
| Marrón crema de castanyes i bola de gelat de vainilla amb nous | 5,80 € | Marrón crema de castañas y bola de helado de vainilla con nueces |
| Atlas mel, ametxes i bola de gelat de vainilla | 5,20 € | Atlas miel, almendras y bola de helado de vainilla |
| Mandarina gelat de mandarina, gelat de xocolata i xocolata calenta | 5,80 € | Mandarina helado de mandarina, helado de chocolate y chocolate caliente |
| amb licor...* | | con licor...* |
| Grand Marnier | 4,80 € | Grand Marnier |
| Grand Marnier i bola de gelat de vainilla amb nous o de maduixa | 5,80 € | Grand Marnier y bola de helado de vainilla con nueces o de fresa |
| Antillaise rom, xocolata calenta i gelat de coco | 5,80 € | Antillaise ron, chocolate caliente y helado de coco |
| Orangette Grand Marnier, xocolata calenta i confitura de taronja | 5,80 € | Orangette Grand Marnier, chocolate caliente y confitura de naranja |
| Petite Pomme Calvados, compota de poma i crema de llet | 5,80 € | Petite Pomme Calvados, compota de manzana y crema de leche |
| Normande Petite Pomme, bola de gelat de vainilla amb nous | 6,80 € | Normande Petite Pomme, bola de helado de vainilla con nueces |
| Canyera Grand Marnier, crema de castanya i nata | 6,20 € | Canyera Grand Marnier, crema de castaña y nata |

* NO ES PERMET NI LA VENDA NI EL SUMINISTRAMENT D'ALCOHOL O PRODUCTES AMB ALCOHOL A MENORS DE 18 ANYS

* NO SE PERMITE NI LA VENTA NI EL SUMINISTRO DE ALCOHOL O DE PRODUCTOS CON ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS



RESTAURANT
CRÊPERIE BRETONNE

amb

Ingredients
Naturals & Frescos

AL
BARRI VELL
Girona



La Vedette · Crêperie Bretonne

Carrer de La Barca 17, Girona

tel. (+34) 972 20 41 58

lavedetterestaurant@gmail.com

www.lavedetterestaurant.com

els nostres entrants | nuestros entrantes

| CAT | ESP |
|---|--|
| Assortiment de patés i de formatges de França | 19,10 € Surtid de patés y de quesos de Francia |
| Assortiment de patés de França | 12,70 € Surtid de patés de Francia |
| Assortiment de formatges de França | 12,70 € Surtid de quesos de Francia |
| Samoses vegetals amb salsa agredolça | 5,90 € Samosas vegetales con salsa agrídule |
| Falafels amb salsa de iogurt base d'amanida amb falafels | 6,80 € Falafels con salsa de yogurt base de ensalada con falafels |
| Assortiment d'amanides orientals hummus, baba ganoush i taboule | 10,10 € Surtid de ensaladas orientales hummus, baba ganoush y taboule |
| Poke Bowl de salmó quinoa, enciam, cogombre, tomàquet cirerol, alvocat, poma, mango, alga wakame, i salmó marinat amb soja i oli de sèsam | 12,10 € Poke Bowl de salmón quinoa, lechuga, pepino, tomate cherry, aguacate, manzana, mango, alga wakame y salmón marinado con soja y aceite de sésamo |
| Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli d'alfàbrega | 12,10 € Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y aceite de albahaca |
| Guacamole amb tomàquet i xips alvocat, picada de tomàquet, ceba i xips | 7,90 € Guacamole con tomate y chips aguacate, picada de tomate, cebolla y chips |
| Amanida d'alvocat enciam, alvocat, tomàquet cirerol, olives negres, nous i formatge de cabra | 10,20 € Ensalada de aguacate lechuga, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, nueces y queso de cabra |
| Amanida amb brie arrebossat i mermelada de tomàquet enciam, brie, mermelada, poma, xampinyons, panes i ametlles | 10,20 € Ensalada de brie rebozado y mermelada de tomate lechuga, brie, mermelada, manzana, champiñones, pasas y almendras |
| Amanida d'ànec i parmesà enciam, tomàquet cirerol, encenalls de parmesà, pernil d'ànec, mousse de foie d'ànec i crostons | 10,70 € Ensalada de pato y parmesano lechuga, tomate cherry, virutas de parmesano, jamón de pato, mousse de foie de pato y picatostes |
| Amanida tèbia amb pollastre a la llimona enciam, tomàquet, cuscús, pollastre, ras el hanout i panes | 10,10 € Ensalada tibia con pollo al limón lechuga, tomate, cuscús, pollo, ras el hanout y pasas |
| Amanida grega enciam, tomàquet, olives negres, formatge feta, cogambre, tzatziki (salsa de iogurt amb cogambre) i pa de pita | 10,10 € Ensalada grega lechuga, tomate, aceitunas negras, queso feta, pepino, tzatziki (salsa de yogur con pepino) y pan de pita |

hamburgueses | hamburguesas

| CAT | ESP |
|---|--|
| Hamburguesa de vedella de Can Raliu (de 200 g) amb guarnició de patates franceses i amanida | 10,30 € Hamburguesa de ternera de Can Raliu (de 200 g) con guarnición de patatas francesas y ensalada |

galettes bretonnes

| LES CLÀSSIQUES LAS CLÁSICAS | |
|---|---|
| CAT | ESP |
| Emmental o Pernil dolç | 6,30 € Emmental o Jamón cocido |
| Mantega | 3,00 € Mantequilla |
| Ou | 3,70 € Huevo |
| Croque pernil dolç i emmental | 8,20 € Croque jamón cocido y emmental |
| Complète pernil dolç, emmental i ou | 9,20 € Complète jamón cocido, emmental y huevo |
| Bretona ou, emmental i andouille (embotit fumat de la Bretagne) | 11,10 € Bretona huevo, emmental y andouille (embutido ahumado de la Bretaña) |
| Total pernil dolç, emmental, ou i bacó | 10,10 € Total jamón cocido, emmental, huevo y bacon |

LES VEGETALS I LES VEGANES | LAS VEGETALES Y LAS VEGANAS

| CAT | ESP |
|--------------|--|
| Rupertà | 10,10 € Ruperta espinacs crus, parmesà, mermelada de carbassa, pípes de carbassa i reducció de Mòdena |
| Italiana | 12,10 € Italiana mozzarella, parmesà, tomàquet sec, carbassó, tàperes, orenga, vinagreta de pesto |
| Dolça | 10,10 € Dolça formatge de cabra, brie, enciam, ametlles torrades, mermelada de tomàquet i vinagreta de mel |
| Saint-Gilles | 11,70 € Saint-Gilles patates al forn amb ceba, carbassó a la planxa, confit de verdures, cibulet i crema (opcional: formatge Reblochón) |
| Exquisita ✓ | 11,10 € Exquisita ✓ formatge vegà, tomàquet "cherry" a la plancha, xampinyons, llavors, ruca i vinagreta de pesto |
| Vegui ✓ | 10,10 € Vegui ✓ hummus, tomàquet cirerol, pebre vermell, ruca i vinagreta d'olivada |
| 4 formatges | 11,70 € 4 quesos formatge de cabra, emmental, roquefort, comté i nous |
| Espavilada | 11,20 € Espavilada timbal calent de formatge de cabra, escalivada, variat de fruita seca i vinagreta de fruits vermellos |

AMB SALMÓ | CON SALMÓN

| CAT | ESP |
|-------|---|
| Palta | 12,30 € Palta queso de cabra, tomate cherry, aguacate, salmón ahumado y rúcula |
| Sueca | 12,30 € Sueca salmón ahumado, emmental, tomate natural y orégano |

LES DE PARÍS | LAS DE PARÍS

| CAT | ESP | |
|---|---|--|
| Pastorette | 11,50 € Pastorette xampinyons, formatge de cabra, bacó, crema de llet i julivert | |
| La Vedette | 13,90 € La Vedette formatge de cabra, magret d'ànec, chutney de poma i vinagreta de fruits vermellos | |
| Curri | 11,50 € Curri formatge emmental, curri de pollastre, ametlles torrades i cibulet | |
| Ibèrica | 13,80 € Ibérica emmental, formatge reblochon, pernil d'aglà, ruca i oli d'alfàbrega | |
| Saucisse | 12,70 € Saucisse botifarra a la planxa, formatge reblochon, patata al forn, ceba confitada, cibulet i vinagreta de mostassa de Dijon | |
| Desgraciada | 11,20 € Desgraciada ou, emmental, hamburguesa de vedella de Can Raliu i salsa barbacoa | |
| Currante | 11,20 € Currante llong a la plancha amb salsa de roquefort, tomàquet i ceba confitada amb módena | |
| Botifarra | 10,90 € Botifarra botifarra negra de Can Raliu, formatge de cabra, compota de poma i crema de llet | |
| Deliciosa | 10,90 € Deliciosa formatge brie, emmental, dàtils i bacó | |
| Fumada | 10,90 € Fumada ou, emmental i salxitxa fumada de la Bretagne | |
| Balear | 10,90 € Balear emmental, sobrasada, mel i nous | |
| Savoy | 11,10 € Savoy patates al forn amb ceba, formatge reblochon, bacó i crema de llet | |
| PODEM PREPARAR-TE QUALSEVOL GALETTE SENSE FORMATGE | | TE PODEMOS PREPARAR CUALQUIER GALETTE SIN QUESO |
| INGREDIENTS AFEGITS A LES CRÈPES I A LES GALETTES BRETONNES | | INGREDIENTES AÑADIDOS A LAS CRÈPES Y A LAS GALETTES BRETONNES |
| No inclou ni salmó fumat, ni magret d'ànec, ni hamburguesa. | | No incluye ni salmón ahumado, ni magret de pato, ni hamburguesa. |



FARINA DE BLAT SARRAÍ

Anomenada també de blat negre, és un dels vegetals que ens aporta més proteïna i energia

La farina de blat sarráí no conté gluten

Les nostres Galettes Bretonnes s'el·laboren amb farina de blat sarráí, aigua i sal

HARINA DE TRIGO SARRACENO

Denominada també de trigo negro, es uno de los vegetales que nos aporta más proteína y energía

La harina de trigo de sarraceno no contiene gluten

Nuestras Galettes Bretonnes se elaboran con harina de trigo sarraceno, agua y sal

SI TENS AL·LÈRGIES, PREGUNTANOS

SI TIENES ALERGIAS, PREGÚNTANOS