

cheese fondues | fondues de fromage

ENG	P/P	FRA
Swiss cheese fondue «Moitié Moitié»	14,20 €	Fondue de fromage suisse «Moitié Moitié»
Cheese fondue with tomato and oregano	14,70 €	Fondue de fromage avec des tomates et de l'origan
Cheese fondue with mushroom and blue cheese	14,90 €	Fondue de fromage avec des champignons et du roquefort
Accompaniment... we serve all fondues with bread. We can also accompany it with potatoes or frankfurt sausages: supplement of €2.10		Accompagnement... toutes les fondues sont servies avec du pain. Et peuvent être également accompagnées ou de pommes de terre ou de saucisses de francfort : supplément de 2,10 €
Not available... we don't serve fondues either on Friday night and on Saturday night		Non disponible... nous ne servons pas de fondues les vendredis soir et samedis soir

speciality · spécialité



DO YOU WANT TO START A LA VEDETTE FRANCHISE?
VOUS VOULEZ FAIRE UNE FRANCHISE DE LA VEDETTE?

ask us · demandez nous

other desserts | autres desserts

ENG		FRA
Artisan truffles with cream	4,70 €	Truffes artisanales avec chantilly
Tiramisú	4,90 €	Tiramisú
Mojito frappé	4,90 €	Mojito frappé
Two scoops of ice cream vanilla with walnuts, or chocolate, or mandarine, or strawberry or coconut	4,10 €	Glaces : deux boules au choix ou vanille avec des noix, ou chocolat, ou mandarine, ou fraise ou noix de coc
with liquor...*		avec de la liqueur...*
Irish coffee	6,50 €	Irish coffee

Girona

dessert crêpes | crêpes dessert

ENG		FRA
Butter and sugar	3,20 €	Beurre et sucre
Butter, sugar and vanilla ice cream with walnuts or strawberry ice cream	4,10 €	Beurre, sucre et boule de glace à la vanille avec des noix ou à la fraise
Lemon, butter and sugar	3,90 €	Citron, beurre et sucre
Lemon, sugar and cream	4,10 €	Citron, sucre et chantilly
Jam strawberry, orange or cranberries	4,20 €	Mermelada fraise, orange ou canneberges
White or dark chocolate	4,80 €	Chocolat noir ou chocolat blanc
White or dark chocolate and vanilla ice cream with walnuts or strawberry ice cream	5,50 €	Chocolat noir ou chocolat blanc et boule de glace à la vanille avec des noix ou à la fraise
White chocolate with chocolate ice cream	5,80 €	Chocolat blanc avec boule de glace au chocolat
Nutella	4,90 €	Nutella
Nutella with vanilla ice cream and walnuts	5,90 €	Nutella avec boule de glace à la vanille et des noix
Cinnamon	3,90 €	Cannelle
Banana and chocolate	5,80 €	Banane et chocolat
Salidou salted butter caramel	4,80 €	Salidou caramel au beurre salé
Caramelo caramel and vanilla ice cream with walnuts	5,80 €	Caramelo caramel et boule de glace à la vanille avec des noi
Marrón chestnut cream and vanilla ice cream with walnuts	5,80 €	Marrón crème de marrons et boule de glace à la vanille avec des noix
Atlas honey, almonds and vanilla ice cream	5,20 €	Atlas miel, amandes et boule de glace à la vanille
Mandarine tangerine ice cream, chocolate ice cream and melted chocolate	5,80 €	Mandarine boule de glace à la mandarine, boule de glace au chocolat et chocolat fondu
with liquor...*		avec de la liqueur...*
Grand Marnier	4,80 €	Grand Marnier
Grand Marnier and vanilla ice cream with walnuts, or strawberry ice cream	5,80 €	Grand Marnier et boule de glace à la vanille avec des noix ou boule de glace à la fraise
Antillaise rum, melted chocolate and coconut ice cream	5,80 €	Antillaise rhum, chocolat fondu et boule de glace à la noix de coco
Orangette Grand Marnier, melted chocolate and orange jam	5,80 €	Orangette Grand Marnier, chocolat fondu et confiture d'orange
Petite Pomme Calvados, apple sauce and cream	5,80 €	Petite Pomme Calvados, compote de pommes et chantilly
Normande Petite Pomme, vanilla ice cream with walnuts	6,80 €	Normande Petite Pomme, boule de glace à la vanille avec des noix
Canjera Grand Marnier, chestnut cream and cream	6,20 €	Canjera Grand Marnier, crème de marrons et chantilly

* IT IS NOT ALLOWED TO SELL OR
SUPPLY ALCOHOL OR PRODUCTS WITH
ALCOHOL TO MINORS UNDER 18

!

*IL N'EST PAS ADMIS DE VENDRE OU FOURNIR
DE L'ALCOOL OU DES PRODUITS ALCOO-
LISÉS AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS



RESTAURANT
CRÊPERIE BRETONNE

avec des

Ingrédients
Frais et Naturels

AU

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

our starters | nos entrées

ENG		FRA
Assortment of French cheeses and pâtés	19,10 €	Assortiment de fromages de France et pâtés
Assortment of French pâtés	12,70 €	Assortiment de pâtés de France
Assortment of French cheeses	12,70 €	Assortiment de fromages de France
Vegetarian Samosas with bittersweet sauce	5,90 €	Samosas végétariens à la sauce aigre douce
Falafels with yogurt sauce salad base with falafels	6,80 €	Falafels avec de la sauce au yaourt base de salade et de falafels
Assortment of middle eastern salads hummus, baba ganoush and tabbouleh	10,10 €	Assortiment de salades orientales houmous, baba ganoush et taboulé
Salmon Poke Bowl quinoa, lettuce cucumber, avocado, mango, apple, cherry tomato, wakame seaweed and salmon marinated with soy and sesame oil	12,10 €	Poke Bowl de saumon quinoa, salade, concombre, tomates cerises, avocat, pomme, mangue, algue, et saumon mariné au soja et à l'huile de sésame
Beef carpaccio with shavings of parmesan and basil oil	12,10 €	Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de basilic
Guacamole with tomato and chips avocado, chopped tomato, onion and chips	7,90 €	Guacamole avec tomate et chips avocat, tomate hachée, oignon et frites
Avocado salad lettuce, avocado, cherry tomato, black olives, walnuts and goat cheese	10,20 €	Salade d'avocat salade, avocat, tomates cerises, olives noires, noix et fromage de chèvre
Breaded brie salad and tomato jam lettuce, brie, jam, apple, mushrooms, raisins and almonds	10,20 €	Salade au brie pané et confiture de tomate salade, brie, confiture, pomme, champignons, raisins secs et amandes
Duck ham and parmesan salad lettuce, cherry tomato, parmesan shavings, duck ham, duck liver mousse and croutons	10,70 €	Salade de canard et de parmesan salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, jambon de canard, mousse de foie de canard et croûtons
Warm salad with lemon chicken lettuce, tomato, couscous, ras el hanout (moroccan curry) and raisins	10,10 €	Salade tiède avec du poulet au citron salade, tomate, couscous, poulet, ras el hanout (curry marocain) et raisins secs
Greek salad lettuce, tomato, black olives, feta cheese, cucumber, tzatziki (yogurt sauce with cucumber) and pita bread	10,10 €	Salade grecque salade, tomate, olives noires, fromage feta, concombre, tzatziki (sauce au yaourt avec concombre) et pain pita

burgers | hamburgers

ENG		FRA
Can Raliu beef burger (200 g) garnished with French fries and lettuce	10,30 €	Hamburger de bœuf de Can Raliu (200 g) avec garnison de frites et de salade

galettes bretonnes

THE CLASSICS	LES CLASSIQUES
ENG	FRA
Emmental or ham	Emmental ou jambon
Butter	Beurre
Egg	Œuf
Croque ham and emmental	Croque jambon et emmental
Complète ham, emmental and egg	Complète jambon, emmental et œuf
Bretona egg, emmental and andouille (smoked sausage from Bretagne)	Bretona œuf, emmental et andouille (saucisse fumée de Bretagne)
Total ham, emmental, egg and bacon	Total jambon, emmental, œuf et bacon

THE VEGGIES AND VEGANS	LES VÉGÉTALES ET LES VEGAN
ENG	FRA
Ruperta raw spinach, parmesan, pumpkin jam, pumpkin seeds and reduction of balsamic vinegar of Modena	Ruperta épinards crus, parmesan, confiture de potiron, graines de potiron et réduction de vinaigre balsamique de Modène
Italiana mozzarella, parmesan, dried tomato, courgette, capers, oregano, pesto vinaigrette	Italiana mozzarella, parmesan, tomate séchée, courgette, câpres, origan, vinaigrette au pesto
Dolça goat cheese, brie cheese, lettuce, toasted almonds, tomato jam and honey vinaigrette	Dolça fromage de chèvre, brie, salade, amandes grillées, confiture de tomate et vinaigrette au miel
Saint-Gilles baked potatoes with onion, grilled zucchini, vegetable confit, chives and cream (optional: Reblochon cheese)	Saint-Gilles pommes de terre au four avec oignon, courgette grillée, confit de légumes, crème et ciboulette (optionnel : fromage reblochon)
Exquisita  vegan cheese, grilled cherry tomato, mushrooms, seeds, arugula and pesto vinaigrette	Exquisita  fromage végétalien, tomate cerise grillée, champignons, graines, rucule et vinaigrette au pesto
Vegui  hummus, cherry tomato, red pepper, arugula and olives vinaigrette	Vegui  houmous, tomates cerises, poivre rouge, roquette et vinaigrette d'olives
4 cheeses goat cheese, emmental, roquefort, comté and walnuts	4 fromages fromage de chèvre, emmental, roquefort, comté et noix
Espavilada hot “drum” of goat cheese, “escalivada”, variety of dried fruit and red fruit vinaigrette	Espavilada tambour chaud de fromage de chèvre, “escalivada”, variété de fruits secs et vinaigrette de fruits rouges

WITH SALMON	AVEC SAUMON
ENG	FRA
Palta goat cheese, cherry tomato, avocado, smoked salmon and arugula	Palta fromage de chèvre, tomates cerises, avocat, saumon fumé et roquette
Sueca smoked salmon, emmental, natural tomato and oregano	Sueca saumon fumé, emmental, tomate naturelle et origan

FROM PARIS	DE PARIS
ENG	FRA
Pastorette mushrooms, goat cheese, bacon, cream and parsley	11,50 € Pastorette champignons, fromage de chèvre, bacon, crème et persil
La Vedette goat cheese, duck magret, apple chutney and red fruits vinaigrette	13,90 € La Vedette fromage de chèvre, magret de canard, chutney aux pommes et vinaigrette de fruits rouges
Curry emmental, chicken curry, toasted almonds and chives	11,50 € Curry emmental, poulet au curry, amandes grillées et ciboulette
Ibèrica emmental cheese, reblochon cheese, iberico ham, arugula and basil oil	13,80 € Ibèrica fromage emmental, fromage reblochon, ibérique Jambon, roquette et huile de basilic
Saucisse grilled sausage, baked potato, confit onion, Reblochon cheese, Dijon mustard vinaigrette and chive	12,70 € Saucisse saucisse grillée, pomme de terre au four, confit d'oignon, Reblochon, vinaigrette moutarde de Dijon et ciboulette
Desgraciada egg, emmental, Can Raliu beef burger and barbecue sauce	11,20 € Desgraciada œuf, emmental, hamburger de bœuf de Can Raliu et sauce barbecue
Currante grilled pork loin with roquefort sauce, tomato and onion confit with balsamic vinegar	11,20 € Currante tranches de rôti de porc avec sauce au roquefort, tomate, confit d'oignons et vinaigre balsamique
Botifarra Can Raliu black sausage, goat cheese, applesauce and cream	10,90 € Butifarra boudin noir de Can Raliu, fromage de chèvre, compote de pommes et crème
Deliciosa brie cheese, emmental, dates and bacon	10,90 € Deliciosa brie, emmental, dates et bacon
Fumada egg, emmental and smoked sausage from Bretagne	10,90 € Fumada œuf, emmental et saucisse fumée de la Bretagne
Balear emmental, “sobrassada”, honey and walnuts	10,90 € Balear emmental, “sobrassada”, miel et noix
Savoy baked potatoes with onions, reblochon cheese, bacon and cream	11,10 € Savoy pommes de terre au four avec des oignons, fromage reblochon, bacon et crème

WE CAN PREPARE ANY GALETTE WITHOUT CHEESE	NOUS POUVONS PRÉPARER TOUTES LES GAULETTES SANS FROMAGE	
EXTRA ADDED INGREDIENTS TO THE CRÊPES AND GAULETTES BRETONNES Smoked salmon, magret and burger are not included.	+1,80 €	INGRÉDIENTS AJOUTÉS AUX CRÊPES ET AUX GAULETTES BRETONNES N'inclus pas le saumon fumé, le magret et les hamburgers.



BUCKWHEAT FLOUR	FARINE DE SARRASIN
Also known as black wheat, it's one of the plants that provide protein and energy the most	Aussi appelée blé noir, c'est l'une des plantes qui nous apporte le plus de protéines et d'énergie
Buckwheat flour does not contain gluten	La farine de sarrasin ne contient pas de gluten
Our Galettes Bretonnes are made of buckwheat flour, water and salt	Nos Galettes Bretonnes sont élaborées avec de la farine de sarrasin, de l'eau et du sel
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, ASK US	SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, DEMANDEZ-NOUS