

cheese fondues | fondues de fromage

ENG	P/P	FRA
Swiss cheese fondue «Moitié Moitié»	15,10 €	Fondue de fromage suisse «Moitié Moitié»
Cheese fondue with tomato and oregano	15,50 €	Fondue de fromage avec des tomates et de l'origan
Cheese fondue with mushroom and blue cheese	15,70 €	Fondue de fromage avec des champignons et du roquefort

Accompagnement...

we serve all fondues with bread. We can also accompany it with potatoes or frankfurt sausages or mushrooms: supplement of **€2.10**

Not available...

we don't serve fondues either on Friday night and on Saturday night

Accompagnement...

toutes les fondues sont servies avec du pain. Et peuvent être également accompagnées ou de pommes de terre ou de saucisses de francfort ou champignons: supplément de **2,10 €**

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 € Truffles 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 vanille avec des noix, ou chocolat, ou mandarine, ou fraise ou noix de coco
with liquor...*	avec de la liqueur...*
Irish coffee	6,50 € Irish coffee

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	4,20 € Mermelada
strawberry, orange or blue Berry	fraise, orange ou mirtylles
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	4,80 € Salidou
salted butter caramel	caramel au beurre salé
Caramelo	5,80 € Caramelo
caramel and vanilla ice cream with walnuts	caramel et boule de glace à la vanille avec des noi
Marrón	5,80 € Marrón
chestnut cream and vanilla ice cream with walnuts	crème de marrons et boule de glace à la vanille avec des noix
Atlas	5,20 € Atlas
honey, almonds and vanilla ice cream	miel, amandes et boule de glace à la vanille
Mandarine	5,80 € Mandarine
tangerine ice cream, chocolate ice cream and melted chocolate	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	5,80 € Antillaise
rum, melted chocolate and coconut ice cream	rhum, chocolat fondu et boule de glace à la noix de coco
Orangette	5,80 € Orangette
Grand Marnier, melted chocolate and orange jam	Grand Marnier, chocolat fondu et confiture d'orange
Petite Pomme	5,80 € Petite Pomme
Calvados, apple sauce and cream	Calvados, compote de pommes et chantilly
Normande	6,80 € Normande
Petite Pomme, vanilla ice cream with walnuts	Petite Pomme, boule de glace à la vanille avec des noix
Canyera	6,20 € Canyera
Grand Marnier, chestnut cream and cream	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 ALCOOLISÉS 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

Girona

our starters | nos entrées

ENG	FRA
Assortment of French cheeses and pâtés	Assortiment de fromages de France et pâtés
20,50 €	
Assortment of French pâtés	Assortiment de pâtés de France
13,10 €	
Assortment of French cheeses	Assortiment de fromages de France
12,90 €	
Vegetarian Samosas with bittersweet sauce	Samosas végétariens à la sauce aigre douce
6,10 €	
Falafels with yogurt sauce salad base with falafels	Falafels avec de la sauce au yaourt base de salade et de falafels
6,80 €	
Assortment of hummus with guacamole	Assortiment de houmous au guacamole
11,70 €	
guacamole and assortment of hummus	guacamole et assortiment de houmous
11,70 €	
Salmon Poke Bowl	Poke Bowl de saumon
12,90 €	
quinoa, lettuce cucumber, avocado, mango, apple, cherry tomato, wakame seaweed and salmon marinated with soy and sesame oil	quinoa, salade, concombre, tomates cerises, avocat, pomme, mangue, algue, et saumon mariné au soja et à l'huile de sésame
12,90 €	
Beef carpaccio with shavings of parmesan and basil oil	Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de basilic
12,90 €	
Guacamole with tomato and chips	Guacamole avec tomate et chips
8,10 €	
avocado, chopped tomato, onion and chips	avocat, tomate hachée, oignon et frites
8,10 €	
Avocado salad	Salade d'avocat
10,90 €	
lettuce, avocado, cherry tomato, black olives, walnuts and goat cheese	salade, avocat, tomates cerises, olives noires, noix et fromage de chèvre
10,90 €	
Breaded brie salad and tomato jam	Salade au brie pané et confiture de tomate
10,90 €	
lettuce, brie, jam, apple, mushrooms, raisins and almonds	salade, brie, confiture, pomme, champignons, raisins secs et amandes
10,90 €	
Duck ham and parmesan salad	Salade de canard et de parmesan
11,20 €	
lettuce, cherry tomato, parmesan shavings, duck ham, duck liver mousse and croutons	salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, jambon de canard, mousse de foie de canard et croûtons
11,20 €	
"Our caesar" Salad	Salade "Nostre César"
11,10 €	
lettuce, cherry tomato, marinated chicken, parmesan, "our caesar sauce", quail eggs and croutons	laitue, tomate cerise, poulet mariné, parmesan, "notre sauce César", œufs de caille et croûtons
11,10 €	
Greek salad	Salade grecque
10,90 €	
lettuce, tomato, black olives, feta cheese, cucumber, tzatziki (yogurt sauce with cucumber) and pita bread	salade, tomate, olives noires, fromage feta, concombre, tzatziki (sauce au yaourt avec concombre) et pain pita
10,90 €	

burgers | hamburgers

ENG	FRA
Can Raliu beef burger (200g) garnished with French fries and lettuce	Hamburger de bœuf de Can Raliu (200g) avec garnison de frites et de salade
11,30 €	

galettes bretonnes

ENG	FRA
Emmental or ham	Emmental ou jambon
6,30 €	
Butter	Beurre
3,00 €	
Egg	Œuf
3,70 €	
Croque	Croque
8,20 €	
ham and emmental	jambon et emmental
8,20 €	
Complète	Complète
10,90 €	
ham, emmental and egg	jambon, emmental et œuf
10,90 €	
Bretona or Fumada	Bretona ou Fumada
12,10 €	
egg, emmental and andouille (smoked sausage from Bretagne)	œuf, emmental et andouille (saucisse fumée de Bretagne)
12,10 €	
egg, emmental and smoked sausage from Bretagne	œuf, emmental et saucisse fumée de la Bretagne
12,10 €	
Total	Total
11,20 €	
ham, emmental, egg and bacon	jambon, emmental, œuf et bacon
11,20 €	

THE CLASSICS	LES CLASSIQUES
---------------------	-----------------------

ENG	FRA
Rupert	Rupert
10,90 €	
raw spinach, parmesan, pumpkin jam, pumpkin seeds and reduction of balsamic vinegar of Modena	épinards crus, parmesan, confiture de potiron, graines de potiron et réduction de vinaigre balsamique de Modène
10,90 €	
Italiana	Italiana
12,40 €	
mozzarella, parmesan, dried tomato, courgette, capers, oregano, pesto vinaigrette	mozzarella, parmesan, tomate séchée, courgette, câpres, origan, vinaigrette au pesto
12,40 €	
Dolça	Dolça
11,20 €	
goat cheese, brie cheese, lettuce, toasted almonds, tomato jam and honey vinaigrette	fromage de chèvre, brie, salade, amandes grillées, confiture de tomate et vinaigrette au miel
11,20 €	
Saint-Gilles	Saint-Gilles
13,70 €	
baked potatoes with onion, grilled zucchini, vegetable confit, chives and cream (optional: Reblochon cheese)	pommes de terre au four avec oignon, courgette grillée, confit de légumes, crème et ciboulette (optionnel : fromage reblochon)
13,70 €	
Exquisita ✓	Exquisita ✓
12,10 €	
vegan cheese, grilled cherry tomato, mushrooms, seeds, arugula and pesto vinaigrette	fromage végétalien, tomate cerise grillée, champignons, graines, rucule et vinaigrette au pesto
12,10 €	
Thai ✓	Thai ✓
14,10 €	
Vegan cheese, vegetable curry with coconut milk and smoked tofu, peanuts, baked potatoes and a touch of cilantro	Curry de légumes au lait de coco et tofu fumé, cacahuète, coriandre sur une petite base de fromage végétalien et de pommes de terre au four
14,10 €	
4 cheeses	4 fromages
14,10 €	
goat cheese, emmental, roquefort, comté and walnuts	fromage de chèvre, emmental, roquefort, comté et noix
14,10 €	
Espavilada	Espavilada
12,30 €	
hot "drum" of goat cheese, "escalivada", variety of dried fruit and red fruit vinaigrette	tambour chaud de fromage de chèvre, "escalivada", variété de fruits secs et vinaigrette de fruits rouges
12,30 €	

WITH SALMON	AVEC SAUMON
--------------------	--------------------


ENG	FRA
Palta	Palta
12,70 €	
goat cheese, cherry tomato, avocado, smoked salmon and arugula	fromage de chèvre, tomates cerises, avocat, saumon fumé et roquette
12,70 €	
Madame	Madame
14,10 €	
reblochon cheese, leek fondant with spinach, smoked salmon and toasted sesame seeds	fromage reblochon, fondant de poireaux avec des épinards, saumon fumé et graines de sésame
14,10 €	

FROM PARIS | DE PARIS

ENG	FRA
Pastorette	Pastorette
12,10 €	
mushrooms, goat cheese, bacon, cream and parsley	champignons, fromage de chèvre, bacon, crème et persil
12,10 €	
La Vedette	La Vedette
14,90 €	
goat cheese, duck magret, apple chutney and red fruits vinaigrette	fromage de chèvre, magret de canard, chutney aux pommes et vinaigrette de fruits rouges
14,90 €	
Curry	Curry
12,10 €	
emmental, chicken curry, toasted almonds and chives	emmental, poulet au curry, amandes grillées et ciboulette
12,10 €	
Ibérica	Ibérica
13,80 €	
emmental cheese, reblochon cheese, iberico ham, arugula and basil oil	fromage emmental, fromage reblochon, ibérique Jambon, roquette et huile de basilic
13,80 €	
Saucisse	Saucisse
14,10 €	
grilled sausage, baked potato, confit onion, Reblochon cheese, Dijon mustard vinaigrette and chive	saucisse grillée, pomme de terre au four, confit d'oignon, Reblochon, vinaigrette moutarde de Dijon et ciboulette
14,10 €	
Best burger	Best burger
14,90 €	
Cheedar cheese, burger style meat, confit onion, bacon, homemade burger sauce, egg and chive	Fromage cheddar, viande hachée façon hamburger, oignon confit, lard fumé, sauce burger maison, ciboulet et oeuf
14,90 €	
Currante	Currante
11,90 €	
grilled pork loin with roquefort sauce, tomato and onion confit with balsamic vinegar	tranches de rôti de porc avec sauce au roquefort, tomate, confit d'oignons et vinaigre balsamique
11,90 €	
Botifarra	Butifarra
11,10 €	
Can Raliu black sausage, goat cheese, applesauce and cream	boudin noir de Can Raliu, fromage de chèvre, compote de pommes et crème
11,10 €	
Deliciosa	Deliciosa
11,90 €	
brie cheese, emmental, dates and bacon	brie, emmental, dates et bacon
11,90 €	
Suissa	Suissa
14,10 €	
Raclette cheese, baked potatoes, york ham, iberic ham, smoked sausage, pickles and ciboulet	Fromage à raclette, oignons et pomme de terre au four, jambon cuit, jambon ibérique, saucisse fumé, cornichon et ciboulet
14,10 €	
Balea	Balea
11,90 €	
emmental, "sobrassada", honey and walnuts	emmental, "sobrassada", miel et noix
11,90 €	
Savoy	Savoy
12,10 €	
baked potatoes with onions, reblochon cheese, bacon and cream	pommes de terre au four avec des oignons, fromage reblochon, bacon et crème
12,10 €	

Terrace supplement **0,10 €** Supplément terrasse

WE CAN PREPARE ANY GALETTE WITHOUT CHEESE | NOUS POUVONS PRÉPARER TOUTES LES GAULETTES SANS FROMAGE

EXTRA ADDED INGREDIENTS TO THE CRÊPES AND GAULETTES BRETONNES	+1,80 €	INGRÉDIENTS AJOUTÉS AUX CRÊPES ET AUX GAULETTES BRETONNES
Smoked salmon, magret and burger are not included.		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

Buckwheat flour does not contain gluten

Our Galettes Bretonnes are made of buckwheat flour, water and salt

Aussi appelée blé noir, c'est l'une des plantes qui nous apporte le plus de protéines et d'énergie

La farine de sarrasin ne contient pas de gluten

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