

fondues de formatge | fondues de queso

CAT	P/P	ESP
Fondue de formatge suïs «Moitié Moitié»	15,90 €	Fondue de queso suizo «Moitié Moitié»
Fondue de formatge amb tomàquet i orenga	15,90 €	Fondue de queso con tomate y orégano
Fondue de formatge amb xampinyons i rocafort	16,30 €	Fondue de queso con champiñones y roquefort
Acompanyament...		
servim totes les fondues amb pa, també les podem acompanyar de patates, de salsitxes frankfurt o de xampinyons: suplement de 2,10 €		
No disponible...		
no servim fondues ni els divendres a la nit ni els dissabtes a la nit		
No disponible...		
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?

preguntà'ns · preguntá'nos

altres postres | otros postres

CAT		ESP
Trufes artesanes amb nata, 4 unitats	5,10 €	Trufas artesanas con nata, 4 unidades
Tiramisú casolà	4,90 €	Tiramisú casero
Mojito frappé	4,90 €	Mojito frappé
Coulant de xocolata amb bola de vainilla (sense gluten)	6,20 €	Coulant de chocolate con bola de vainilla (sin gluten)
Dues boles de gelat a triar de vainilla amb nous, de xocolata, de mandarina, de maduixa o de coco	5,20 €	Dos bolas de helado a escoger de vainilla con nueces, de chocolate, de mandarina, de fresa o de coco
amb licor...*		
Cafè irlandès	7,20 €	Café irlandés

Girona

crêpes de postres | crêpes de postre

CAT		ESP
Mantega i sucre o canyella	3,90 €	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	4,10 €	Limón, mantequilla y azúcar
Llimona, sucre i nata	4,10 €	Limón, azúcar y nata
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
Plàtan i xocolata	5,80 €	Plátano y chocolate
Salidou	4,80 €	Salidou
dolç de llet i mantega salada		dulce de leche y mantequilla salada
Caramelo	5,80 €	Caramelo
dolç de llet i bola de gelat de vainilla amb nous		dulce de leche y bola de helado de vainilla con nueces
Marrón	5,80 €	Marrón
crema de castanyes i bola de gelat de vainilla amb nous		crema de castañas y bola de helado de vainilla con nueces
Atlas	5,20 €	Atlas
mel, ametlles i bola de gelat de vainilla		miel, almendras y bola de helado de vainilla
Mandarine	5,80 €	Mandarine
gelat de mandarina, gelat de xocolata i xocolata calenta		helado de mandarina, helado de chocolate y chocolate caliente
amb 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	5,80 €	Antillaise
rom, xocolata calenta i gelat de coco		ron, chocolate caliente y helado de coco
Orangette	5,80 €	Orangette
Grand Marnier, xocolata calenta i confitura de taronja		Grand Marnier, chocolate caliente y confitura de naranja
Petite Pomme	5,80 €	Petite Pomme
Calvados, compota de poma i crema de llet		Calvados, compota de manzana y crema de leche
Normande	6,80 €	Normande
Petite Pomme, bola de gelat de vainilla amb nous		Petite Pomme, bola de helado de vainilla con nueces
Canyera	6,20 €	Canyera
Grand Marnier, crema de castanya i nata		Grand Marnier, crema de castaña y nata

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

!

* NO SE PERMITE NI LA VENTA NI EL SUMI-
NISTRO 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	21,50 €	Surtido de patés y de quesos de Francia
Assortiment de patés de França	13,90 €	Surtido de patés de Francia
Assortiment de formatges de França	13,70 €	Surtido de quesos de Francia
Samoses vegetals amb salsa agredolça	6,90 €	Samosas vegetales con salsa agridulce
Falafels amb salsa de iogurt base d'amanida amb falafels	7,10 €	Faláfels con salsa de yogurt base de ensalada con faláfels
Assortiment de tres hummus alberginia, remolatxa i cigrons	11,70 €	Surtido de tres hummus berenjena, remolacha y garbanzos
Poke Bowl de salmó quinoa, enciam, cogombre, tomàquet cirerol, alvocat, poma, mango, alga wakame i salmó marinat amb soja i oli de sèsam	14,40 €	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, ruca i oli d'alfàbrega	13,70 €	Carpaccio de ternera con virutas de parmesano, rúcula y aceite de albahaca
Guacamole amb tomàquet i xips alvocat, picada de tomàquet, ceba i xips	8,90 €	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	11,70 €	Ensalada de aguacate lechuga, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, nueces y queso de cabra
Amanida amb brie arrebossat i melmelada de tomàquet enciam, brie, melmelada, poma, xampinyons, panses i ametlles	11,00 €	Ensalada de brie rebozado y mermelada de tomate lechuga, brie, mermelada, manzana, champiñones, pasas y almendras
Amanida de carbassó, mango i festucs ruca, espinacs, carbassó planxa, mango, tomàquet cirerol, formatge de cabra, festucs i vinagreta de mel, llimona i oli d'oliva	12,10 €	Ensalada de calabacín, mango y pistachos rúcula, espinacas, calabacín plancha, mango, tomate cherry, queso de cabra, pistachos y vinagreta de miel, limón y aceite de oliva
Amanida “la nostra césar” enciam, tomàquet cirerol, pollastre marinat, parmesà, "la nostra salsa césar", ous de guatlla i crustons	11,70 €	Ensalada “nuestra César” lechuga, tomate cherri, pollo marinado, parmesano, "nuestra salsa César", huevos de codorniz y crustones
Amanida grega enciam, tomàquet, olives negres, formatge feta, cogombre, tzatziki (salsa de iogurt amb cogombre) i pa de pita	10,90 €	Ensalada griega lechuga, tomate, aceitunas negras, queso feta, pepino, tzatziki (salsa de yogurt con pepino) y pan de pita

galettes bretonnes

LES CLÀSSIQUES		LAS CLÁSICAS
CAT		ESP
Emmental o Pernil dolç	6,50 €	Emmental o Jamón cocido
Mantega	3,20 €	Mantequilla
Ou	4,10 €	Huevo
Croque pernil dolç i emmental	10,00€	Croque jamón cocido y emmental
Complète pernil dolç, emmental i ou	11,70€	Complète jamón cocido, emmental y huevo
Fumada ou, emmental, salxitxa fumada de la la Bretanya	12,50 €	Fumada huevo, emmental y salchicha ahumada de la Bretagne
Total pernil dolç, emmental, ou i bacó	12,10 €	Total jamón cocido, emmental, huevo y bacon

LES VEGETALS I LES VEGANES		LAS VEGETALES Y LAS VEGANAS
CAT		ESP
Ruperta espinacs crus, parmesà, melmelada de carbassa, pipes de carbassa i reducció de Mòdena	11,90 €	Ruperta espinacas crudas, parmesano, mermelada de calabaza, pipas de calabaza y reducción de Módena
Italiana mozzarella, parmesà, tomàquet sec, carbassó, tàperes, orenga, vinagreta de pesto	13,60 €	Italiana mozzarella, parmesano, tomate seco, calabacín, alcaparras, orégano, vinagreta de pesto
Dolça formatge de cabra, brie, enciam, ametlles torrades, melmelada de tomàquet i vinagreta de mel	12,90€	Dolça queso de cabra, brie, lechuga, almendras tostadas, mermelada de tomate y vinagreta de miel
Saint-Gilles patates al forn amb ceba, carbassó a la planxa, confit de verdures, cibulet i crema (opcional: formatge reblochon)	14,90€	Saint-Gilles patatas al horno con cebolla, calabacín a la plancha, confit de verduras, cebollino, y crema (opcional: queso reblochon)
Exquisita ✓ formatge vegà, tomàquet "cherry" a la planxa, xampinyons, llavors, ruca i vinagreta de pesto	13,50€	Exquisita ✓ queso vegano, tomate “cherry” a la plancha, champiñones, semillas, rúcula y vinagreta de pesto
Thai ✓ curry de verdures amb llet de coco i tofu fumat, cacahuet, cilantro, sobre petita base de patata al forn i formatge vegà	14,90€	Thai ✓ curry de verduras con leche de coco y tofu ahumado, cacahuete, cilantro, sobre pequeña base de patata al horno y queso vegano
4 formatges formatge de cabra, emmental, rocafort, comté i nous	15,10€	4 quesos queso de cabra, emmental, roquefort, comté y nueces
Espavilada timbal calent de formatge de cabra, escalivada, variat de fruita seca i vinagreta de fruits vermells	13,70€	Espavilada timbal caliente de queso de cabra, escalivada, variado de frutos secos y vinagreta de frutos rojos

AMB SALMÓ		CON SALMÓN
CAT		ESP
Palta formatge de cabra, tomàquet cirerol, alvocat, salmó fumat i ruca	14,10€	Palta queso de cabra, tomate cherry, aguacate, salmón ahumado y rúcula
La Madamme foundant de porros i espinacs amb crema, formatge reblochon, salmó fumat i sèsam torrat	15,10 €	La Madamme foundant de puerros y espinacas con crema, queso reblochon, salmón ahumado y sésamo tostado

LES DE PARÍS		LAS DE PARÍS
CAT		ESP
Pastorette xampinyons, formatge de cabra, bacó, crema de llet i julivert	13,20€	Pastorette champiñones, queso de cabra, bacon, crema de leche y perejil
La Vedette formatge de cabra, magret d'ànec, chutney de poma i vinagreta de fruits vermells	15,20€	La Vedette queso de cabra, magret de pato, chutney de manzana y vinagreta de frutos rojos
Curri formatge emmental, curri de pollastre, ametlles torrades i cibulet	13,70 €	Curry queso emmental, curry de pollo, almendras tostadas y cebollino
Ibèrica emmental, formatge reblochon, pernil d'aglà, ruca i oli d'alfàbrega	14,90€	Ibèrica emmental, queso reblochon, jamón de bellota, rúcula y aceite de albahaca
Saucisse botifarra a la planxa, formatge reblochon, patata al forn, ceba confitada, cibulet i vinagreta de mostassa de Dijon	14,70 €	Saucisse butifarra a la plancha, queso reblochon, patata al horno, cebolla confitada, cibulet y vinagreta de mostaza de Dijon
Galette best burger formatge cheedar, cam picada al estil burger, bacó, ou ferrat, ceba confitada, salsa burger de "la vedette" i cibulet	14,90 €	Galette best burger queso cheddar, carne picada al estilo burger, bacon, huevo frito, cebolla confitada, salsa burguero de "la vedette" y cebollino
Currante llom a la planxa amb salsa de rocafort, tomàquet i ceba confitada amb mòdena	13,90 €	Currante lomo a la plancha con salsa roquefort, tomate y cebolla confitada con módena
Casablanca tajín de pollastre amb alberginia sobre una base de mozzarella, xips d'api, coriandre, ratlladura de llimona i ametlles laminades	15,10 €	Casablanca tajín de pollo con berenjena sobre una base de mozzarella, chips de apio, cilantro, ralladura de limón y almendras laminadas
Deliciosa formatge brie, emmental, dàtils i bacó	13,10€	Deliciosa queso brie, emmental, dátiles y bacon
Suissa formatge de raclette, patata al forn, saltitxa fumada, pernil dolç, pernil ibèric i cogombrets.	14,60 €	Suiza queso de raclette, patata al horno, salchicha ahumada, jamón dulce, jamón ibérico y pepinillos
Balear emmental, sobrassada, mel i nous	13,90€	Balear emmental, sobrasada, miel y nueces
Savoy patates al forn amb ceba, formatge reblochon, bacó i crema de llet	13,90€	Savoy patatas al horno con cebolla, queso reblochon, bacon y crema de leche

Suplement terrasse	0,10 €	Suplemento terraza
PODEM PREPARAR-TE QUALSEVOL GALETTE SENSE FORMATGE TE PODEMOS PREPARAR CUALQUIER GALETTE SIN QUESO		
INGREDIENTS AFEGITS A LES CRÊPES I A LAS GAULETTES BRETONNES No inclou ni salmó fumat, ni magret d'ànec, ni pernil ibèric. +2,10 €  INGREDIENTES AÑADIDOS A LAS CRÊPES Y A LAS GAULETTES BRETONNES No incluye ni salmón ahumado, ni magret de pato, ni jamón ibérico.		
FARINA DE BLAT SARRAÍ Anomenada també de blat negre, és un dels vegetals que ens aporta més proteïna i energia La farina de blat sarraí no conté gluten Les nostres Galettes Bretonnes s'el·laboren amb farina de blat sarraí, aigua i sal SI TENS AL·LÈRGIES, PREGUNTA'NS HARINA DE TRIGO SARRACENO Denominada també de trigo negro,es uno de los vegetales que nos aporta más proteïna i energia La harina de trigo de sarraceno no contiene gluten Nuestras Galettes Bretonnes se elaboran con harina de trigo sarraceno, agua y sal SI TIENES ALERGIAS, PREGÚNTANOS		