

cheese fondues | fondues de fromage

ENG	P/P	FRA
Swiss cheese fondue «Moitié Moitié»	15,90 €	Fondue de fromage suisse «Moitié Moitié»
Cheese fondue with tomato and oregano	15,90 €	Fondue de fromage avec des tomates et de l'origan
Cheese fondue with mushroom and blue cheese	16,30 €	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 or mushrooms: 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 ou champignons: 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	5,10 €	Truffes artisanales avec chantilly
Tiramisú	4,90 €	Tiramisú
Mojito frappé	4,90 €	Mojito frappé
Chocolate coulant with vanilla ice cream (gluten-free)	6,20 €	Coulant au chocolat avec glace à la vainilla (sans gluten)
Two scoops of ice cream vanilla with walnuts, or chocolate, or mandarine, or strawberry or coconut with liquor...*	5,20	Glaces : deux boules au choix vanille avec des noix, ou chocolat, ou mandarine, ou fraise ou noix de coco avec de la liqueur...*
Irish coffee	7,20	Irish coffee

Girona

dessert crêpes | crêpes dessert

ENG		FRA
Butter and sugar	3,90 €	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	4,10 €	Citron, beurre et sucre
Lemon, sugar and cream	4,10 €	Citron, sucre et chantilly
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
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 with liquor...*	5,80 €	Mandarine boule de glace à la mandarine, boule de glace au chocolat et chocolat fondu 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
Canyera Grand Marnier, chestnut cream and cream	6,20 €	Canyera 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	21,50 €	Assortiment de fromages de France et pâtés
Assortment of French pâtés	13,90 €	Assortiment de pâtés de France
Assortment of French cheeses	13,70 €	Assortiment de fromages de France
Vegetarian Samosas with bittersweet sauce	6,90 €	Samosas végétariens à la sauce aigre douce
Falafels with yogurt sauce salad base with falafels	7,10 €	Falafels avec de la sauce au yaourt base de salade et de falafels
Assortment of three hummus eggplant, beetroot and chickpeas	11,70 €	Assortiment de trois houmous aubergines, betteraves et pois chiches
Salmon Poke Bowl quinoa, lettuce cucumber, avocado, mango, apple, cherry tomato, wakame seaweed and salmon marinated with soy and sesame oil	14,40 €	Poke Bowl de saumon quinoa, salade, concombre, tomates cerises, avocat, pomme, mangue, algue, et saumon mariné au soja et a l'huile de sésame
Beef carpaccio with shavings of parmesan and basil oil	13,70 €	Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de basilic
Guacamole with tomato and chips avocado, chopped tomato, onion and chips	8,90 €	Guacamole avec tomate et chips avocat, tomate hachée, oignon et frites
Avocado salad lettuce, avocado, cherry tomato, black olives, walnuts and goat cheese	11,70 €	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	11,00 €	Salade au brie pané et confiture de tomate salade, brie, confiture, pomme, champignons, raisins secs et amandes
Zucchini, mango and pistachio salad Arugula, spinach, grilled zucchini, mango, cherry tomatoes, goat cheese, pistachios, and honey, lemon, and olive oil vinaigrette	12,10 €	Salade de courgettes, mangues et pistaches Roquette, épinards, courgettes grillées, mangue, tomates cerises, fromage de chèvre, pistaches et vinaigrette au miel, citron et huile d'olive
“Our caesar” Salad lettuce, cherry tomato, marinated chicken, parmesan, "our caesar sauce", quail eggs and croutons	11,70 €	Salade “Nostre césar” laitue, tomate cerise, poulet mariné, parmesan, "notre sauce césar", œufs de caille et croûtons
Greek salad lettuce, tomato, black olives, feta cheese, cucumber, tzatziki (yogurt sauce with cucumber) and pita bread	10,90 €	Salade grecque salade, tomate, olives noires, fromage feta, concombre, tzatziki (sauce au yaourt avec concombre) et pain pita

galettes bretonnes

THE CLASSICS		LES CLASSIQUES	
ENG		FRA	
Emmental or ham	6,50 €	Emmental ou jambon	
Butter	3,20 €	Beurre	
Egg	4,10 €	Œuf	
Croque ham and emmental	10,00 €	Croque jambon et emmental	
Complète ham, emmental and egg	11,70 €	Complète jambon, emmental et œuf	
Fumada egg, emmental and smoked sausage from Bretagne	12,50 €	Fumada œuf, emmental et saucisse fumée de la Bretagne	
Total ham, emmental, egg and bacon	12,10 €	Total jambon, emmental, œuf et bacon	
THE VEGGIES AND VEGANS		LES VÉGÉTALES ET LES VEGAN	
ENG		FRA	
Ruperta	11,90 €	Ruperta	
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	
Italiana	13,60 €	Italiana	
mozzarella, parmesan, dried tomato, courgette, capers, oregano, pesto vinaigrette		mozzarella, parmesan, tomate séchée, cou gette, câpres, origan, vinaigrette au pesto	
Dolça	12,90 €	Dolça	
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	
Saint-Gilles	14,90 €	Saint-Gilles	
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)	
Exquisita ✓	13,50 €	Exquisita ✓	
vegan cheese, grilled cherry tomato, mushrooms, seeds, arugula and pesto vinaigrette		fromage végétalien, tomate cerise grillée, champignons, graines, rucule et vinaigrette au pesto	
Thai ✓	14,90 €	Thai ✓	
Vegan cheese, vegetable curry with coconut milk and smoked tofu, peanuts, baked potatoes and a touch of cilantro		Curry de legumes au lait de coco et tofu fumé, cacahuète, coriandre sur une petite base de fromage végétalien et de pommes de terre au four	
4 cheeses	15,10 €	4 fromages	
goat cheese, emmental, roquefort, comté and walnuts		fromage de chèvre, emmental, roquefort, comté et noix	
Espavilada	13,70 €	Espavilada	
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	
WITH SALMON		AVEC SAUMON	
ENG		FRA	
Palta	14,10 €	Palta	
goat cheese, cherry tomato, avocado, smoked salmon and arugula		fromage de chèvre, tomates cerises, avocat, saumon fumé et roquette	
Madame	15,10 €	Madame	
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 sesame	

FROM PARIS		DE PARIS	
ENG		FRA	
Pastorette	13,20 €	Pastorette	
mushrooms, goat cheese, bacon, cream and parsley		champignons, fromage de chèvre, bacon, crème et persil	
La Vedette	15,20 €	La Vedette	
goat cheese, duck magret, apple chutney and red fruits vinaigrette		fromage de chèvre, magret de canard, chutney aux pommes et vinaigrette de fruits rouges	
Curry	13,70 €	Curry	
emmental, chicken curry, toasted almonds and chives		emmental, poulet au curry, amandes grillées et ciboulette	
Ibèrica	14,90 €	Ibèrica	
emmental cheese, reblochon cheese, iberico ham, arugula and basil oil		fromage emmental, fromage reblochon, ibérique Jambon, roquette et huile de basilic	
Saucisse	14,70 €	Saucisse	
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	
Best burger	14,90 €	Best burger	
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	
Currante	13,90 €	Currante	
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	
Casablanca	15,10 €	Casablanca	
Chicken tagine with eggplant on a bed of mozzarella, celery chips, cilantro, lemon zest, and flaked almonds		Tajine de poulet aux aubergines sur un lit de mozzarella, chips de céleri, coriandre, zeste de citron et amandes effilées	
Deliciosa	13,10 €	Deliciosa	
brie cheese, emmental, dates and bacon		brie, emmental, dates et bacon	
Suissa	14,60 €	Suissa	
Raclette cheese, baked potatoes, york ham, iberic ham, smoked sausage, pickles and cibulet		Fromage à raclette, oignons et pomme de terre au four, jambon cuit, jambon iberique, saucisse fumé, cornichon et ciboulet	
Balear	13,90 €	Balear	
emmental, “sobrassada”, honey and walnuts		emmental, “sobrassada”, miel et noix	
Savoy	13,90 €	Savoy	
baked potatoes with onions, reblochon cheese, bacon and cream		pommes de terre au four avec des oignons, fromage reblochon, bacon et crème	
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		INGRÉDIENTS AJOUTÉS AUX CRÊPES ET AUX GAULETTES BRETONNES	
Smoked salmon, duck breast, or iberian ham, are not includet.		N'inclus pas le saumon fumé, le magret, ou le jambon ibérique.	
+2,10 €			
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	