

cheese fondues | fondues de fromage

ENG	P/P	FRA
Swiss cheese fondue «Moitié Moitié»	16 €	Fondue de fromage suisse «Moitié Moitié»
Cheese fondue with tomato and oregano	16,20 €	Fondue de fromage avec des tomates et de l'origan
Cheese fondue with mushroom and blue cheese	16,50 €	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 €	Truffles artisanales avec chantilly
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	5,20	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	7,20	Irish coffee

Girona

dessert crêpes | crêpes dessert

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

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 bitter-sweet 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 à l'huile de sésame

Beef carpaccio with shavings of parmesan and basil oil

15,20 €

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

12,20 €

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

11 €

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

12,20 €

Salade "Nostre César" laitue, tomate cerise, poulet mariné, parmesan, "notre sauce César", œufs de caille et croûtons

Summer salad with salmon and cucumber

hearts of lettuce stuffed with salmon, cucumber, onion with mayonnaise, chives and chopped walnuts

12,30 €

Salade d'été au saumon et au concombre cœurs de laitue farcis au saumon, concombre, oignon, mayonnaise, ciboulette et noix hachées

burguers | hamburgers

ENG

Can Raliu beef burger

with a side of french fries, salad and caramelized onions

15,80 €

Burger de bœuf Can Raliu accompagné de frites, de salade et d'oignons caramélisés

galettes bretonnes

THE CLASSICS | LES CLASSIQUES

ENG

Emmental or ham

6,50 €

Butter

3,20 €

Egg

4,10 €

Croque

ham and emmental

10,00 €

Complète

ham, emmental and egg

11,70 €

Fumada

egg, emmental and smoked sausage from Bretagne

12,50 €

Total

ham, emmental, egg and bacon

12,10 €

FRA

Emmental ou jambon

Beurre

Œuf

Croque

jambon et emmental

Complète

jambon, emmental et œuf

Fumada

œuf, emmental et saucisse fumée de la Bretagne

Total

jambon, emmental, œuf et bacon

THE VEGGIES AND VEGANS | LES VÉGÉTALES ET LES VEGAN

ENG

Italiana

mozzarella, parmesan, dried tomato, courgette, capers, oregano, pesto vinaigrette

14,20 €

Dolça

goat cheese, brie cheese, lettuce, toasted almonds, tomato jam and honey vinaigrette

13,90 €

Saint-Gilles

baked potatoes with onion, grilled zucchini, vegetable confit, chives and cream (optional: Reblochon cheese)

14,90 €

Exquisita

vegan cheese, grilled cherry tomato, mushrooms, seeds, arugula and pesto vinaigrette

13,50 €

Thai

vegan cheese, vegetable curry with coconut milk and smoked tofu, peanuts, baked potatoes and a touch of coriander

14,90 €

4 cheeses

goat cheese, emmental, roquefort, comté and walnuts

15,10 €

Espavilada

hot "drum" of goat cheese, "escalivada", mixed nuts and red berries vinaigrette

13,70 €

Popeye

egg, goat cheese, roquefort, fresh spinach, mixed nuts and cherry tomato

13,70 €

FRA

Italiana

mozzarella, parmesan, tomate séchée, courgette, câpres, origan, vinaigrette au pesto

Dolça

fromage de chèvre, brie, salade, amandes grillées, confiture de tomate et vinaigrette au miel

Saint-Gilles

pommes de terre au four avec oignon, courgette grillée, confit de légumes, crème et ciboulette (optionnel: fromage reblochon)

Exquisita

fromage végétalien, tomate cerise grillée, champignons, graines, rucule et vinaigrette au pesto

Thai

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

4 fromages

fromage de chèvre, emmental, roquefort, comté et noix

Espavilada

tambour chaud de fromage de chèvre, "escalivada", mélange de noix et vinaigrette de fruits rouges

Popeye

œuf, fromage de chèvre, roquefort, épinards frais, mélange de noix et tomates cerises

WITH SALMON | AVEC SAUMON

ENG

Palta

goat cheese, cherry tomato, avocado, smoked salmon and arugula

14,10 €

Madame

reblochon cheese, leek fondant with spinach, smoked salmon and toasted sesame seeds

15,10 €

FRA

Palta

fromage de chèvre, tomates cerises, avocat, saumon fumé et roquette

Madame

fromage reblochon, fondant de poireaux avec des épinards, saumon fumé et graines de sésame

FROM PARIS | DE PARIS

ENG

Pastorette

mushrooms, goat cheese, bacon, cream and parsley

14,30 €

La Vedette

goat cheese, duck magret, apple chutney and red berries vinaigrette

15,20 €

Curry

emmental, chicken curry, toasted almonds and chives

14,30 €

Ibèrica

emmental cheese, reblochon cheese, iberian ham, arugula and basil oil

14,90 €

Saucisse

grilled sausage, baked potato, onion confit, reblochon cheese, dijon mustard vinaigrette and chives

14,70 €

Best burger

cheddar cheese, burger style meat, onion confit, bacon, homemade burger sauce, egg and chives

14,90 €

Casablanca

chicken tagine with eggplant on a bed of mozzarella, celery chips, coriander, lemon zest, and flaked almonds

15,10 €

Deliciosa

brie cheese, emmental, dates and bacon

14,10 €

Suissa

raclette cheese, baked potatoes, york ham, iberic ham, smoked sausage, pickles and cibulet

14,60 €

Balear

emmental, "sobrassada", honey and walnuts

13,90 €

FRA

Pastorette

champignons, fromage de chèvre, bacon, crème et persil

La Vedette

fromage de chèvre, magret de canard, chutney aux pommes et vinaigrette de fruits rouges

Curry

emmental, poulet au curry, amandes grillées et ciboulette

Ibèrica

fromage emmental, fromage reblochon, ibérique jambon, roquette et huile de basilic

Saucisse

saucisse grillée, pomme de terre au four, confit d'oignon, reblochon, vinaigrette moutarde de Dijon et ciboulette

Best burger

fromage cheddar, viande hachée façon hamburger, oignon confit, lard fumé, sauce burger maison, ciboulet et oeuf

Casablanca

tajine de poulet aux aubergines sur un lit de mozzarella, chips de céleri, coriandre, zeste de citron et amandes effilées

Deliciosa

brie, emmental, dates et bacon

Suissa

fromage à raclette, oignons et pomme de terre au four, jambon cuit, jambon ibérique, saucisse fumé, cornichon et ciboulet

Balear

emmental, "sobrassada", miel et noix

Terrace supplement

0,20 €

Supplément terrasse

WE CAN PREPARE ANY GALETTE WITHOUT CHEESE

NOUS POUVONS PRÉPARER TOUTES LES GALETES SANS FROMAGE

EXTRA ADDED INGREDIENTS TO THE CRÊPES AND GALETES BRETONNES

Smoked salmon, duck breast, or iberian ham, are not included.

+2,10 €

INGRÉDIENTS AJOUTÉS AUX CRÊPES ET AUX GALETES BRETONNES

N'inclus pas le saumon fumé, le magret, ou le jambon ibérique.

BUCKWHEAT FLOUR

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

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, ASK US

FARINE DE SARRASIN

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

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, DEMANDEZ-NOUS