



LES  
**GOURMANDS**  
*disent*  
RESTAURANT - CRÉPÈRIE



Vous êtes installés chez nous, ici , au Gourmands Disent, au cœur du quartier Montchapet dans cette ancienne maison bien connue des dijonnais. Restaurant de quartier qui se veut résolument familial et convivial. Plaisir supplémentaire, les murs accueillent les tableaux d'art.

Des bistrotts, commerces et bureaux qui exposent des artistes du coin, il y en a des dizaines à Dijon évidemment, mais le petit plus au Gourmands Disent, c'est que l'artiste est aussi le chef de cuisine et le gérant de l'établissement, Joann. Artiste peintre/dessinateur à ses heures, ses portraits vous contemplent, vous observent, vous dévisagent mais surtout ne laissent personne indiffèrent.

Vous rencontrerez des animaux sortis tout droit de la savane ou de la forêt amazonienne. Tantôt noir et blanc, tantôt aux couleurs éclatantes, les peintures de Joann vous régaleront pendant votre repas. Épargnée par le snobisme et le luxe, notre adresse rappelle que l'art se niche bel et bien au creux de la vie quotidienne.

Les Gourmands Disent c'est aussi un concept store où vous pouvez repartir avec une des digigraphies encadrées, numérotées et signées de notre artiste.

 [joanncerceuil](https://www.instagram.com/joanncerceuil)

LES

# GALETTES

DE *sappasin*

## SUPER COMPLÈTE :

Emmental, oeuf, champignons frais, jambon blanc \_\_\_\_\_ 14,20 €

## CAPRA I MIELE :

Emmental, fromage de chèvre, émincé de poulet déglacé au miel \_\_\_\_\_ 14,80 €

## AUVERGNATE :

Emmental, bleu, noix, magret de canard fumé \_\_\_\_\_ 15,00 €

## 4 SAISONS :

Mozzarella, jambon blanc, courgettes grillées, tomates fraîches,  
champignons frais, copeaux de parmesan, crème de balsamique \_\_\_\_\_ 15,30 €

## PAPY MARCEL :

Emmental, St Marcellin, pignons de pin, jambon sec espagnol \_\_\_\_\_ 14,90 €

## 4 FROMAGES :

Emmental, bleu, chèvre, époisses \_\_\_\_\_ 14,90 €

## ITALIENNE :

Mozzarella, légumes du soleil cuisinés maison (oignons, poivrons, courgettes et sauce tomate le tout mijoté), jambon sec \_\_\_\_\_ 15,40 €

## CANNIBALE :

Emmental, œuf, lardons allumettes, jambon blanc, chorizo \_\_\_\_\_ 15,40 €

## GENOVESE :

Mozzarella, émincé de poulet, tomates fraîches, pesto maison \_\_\_\_\_ 15,40 €

## FORESTIÈRE :

Emmental, émincé de poulet à la crème, champignons, moutarde à l'ancienne, le tout mijoté \_\_\_\_\_ 15,60 €

## BALTIQUE :

Emmental, pommes de terre, crème fraîche épaisse, fromage de chèvre, saumon mariné maison \_\_\_\_\_ 16,10 €

## HELIX :

Emmental, époisses, champignons frais, escargots, persillade maison, flambée au Marc de Bourgogne \_\_\_\_\_ 16,30 €

---

ÉLÉMENT SUPPLÉMENTAIRE : \_\_\_\_\_ 2,50 €

# COMPOSEZ VOTRE *galette*

Composez votre galette selon votre goût parmi les ingrédients suivants :

- |                |               |                       |
|----------------|---------------|-----------------------|
| - JAMBON BLANC | - MOZZARELLA  | - SAUMON FUMÉ         |
| - ŒUF          | - CHAMPIGNONS | - TOMATES FRAÎCHES    |
| - EMMENTAL     | - CHÈVRE      | - CRÈME FRAÎCHE       |
| - POULET       | - BLEU        | - JAMBON SEC ESPAGNOL |

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte.

2 ÉLÉMENTS : \_\_\_\_\_ 12,20 €

3 ÉLÉMENTS : \_\_\_\_\_ 13,60 €

4 ÉLÉMENTS : \_\_\_\_\_ 14,20 €

BOL DE SALADE SUPPLÉMENTAIRE : \_\_\_\_\_ 3,50 €

LES

# SALADES

## SCANDINAVE :

Salade, saumon fumé, champignons frais, Concombres,  
Blinis de sarrasin au tzatziki

16,90 €

## FERMIÈRE :

Salade, émincé de poulet chaud, raisins secs, pignons de pin,  
Tartines de tomates fraîches, pesto maison gratinées à la mozzarella

16,50 €

## CAMPAGNARDE :

Salade, pommes de terre, lardons allumettes, brick au St Marcellin

16,90 €

## NOUMÉA :

Salade, gambas sautées à l'ail, chorizo et ananas

17,90 €

LES

# DESSERTS

## CRÊPES SPÉCIALES :

### ÉCUREUIL :

Caramel beurre salé maison, noisettes concassées,  
glace noisettes, chantilly

8,80 €

### TATIN :

Pommes caramélisées à la cannelle, crème fraîche épaisse,  
glace caramel beurre salé, chantilly

9,20 €

### ANTILLAISE :

Banane flambée au rhum, glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

9,50 €

### GRAND 8 :

Crème de carambar maison, éclats de M+M's, chamallows,  
glace barbe à papa, chantilly

8,80 €

### FLAMBÉE :

Au choix : Grand-Marnier, Rhum, Marc de Bourgogne, Calvados

6,90 €

# CRÊPES

## À composer

Composez votre crêpes de froment selon vos goûts :

- CAMEL BEURRE SALÉ MAISON
- NUTELLA
- CHOCOLAT CHAUD MAISON
- SIROP D'ÉRABLE
- CITRON FRAIS
- COCO RÂPÉE
- BOULE DE GLACE
- POMMES CARAMÉLISÉES
- À LA CANNELLE MAISON
- BANANE
- AMANDES
- MIEL
- NOIX
- CHANTILLY

1 ÉLÉMENT : \_\_\_\_\_ 4,50 €

2 ÉLÉMENTS : \_\_\_\_\_ 6,20 €

3 ÉLÉMENTS : \_\_\_\_\_ 7,70 €

4 ÉLÉMENTS : \_\_\_\_\_ 8,80 €

POUR LES AMATEURS ...

Composez  
votre Crêpe dessert  
avec une pâte Sarrasin

SUPPLÉMENT 0,50 €

# CRÊPES

## *classiques*

CRÊPE AU SUCRE :

4,20 €

CRÊPE BEURRE SALÉ :

4,00 €

CRÊPE BEURRE / SUCRE :

4,60 €





# CRÈMES GLACÉES ET sorbets

## TRAPPEUR :

3 boules de glace Vanille, Caramel, Noisettes, sirop d'érable, chantilly \_\_\_\_\_ 8,50 €

## COUPE DE MON ENFANCE :

3 boules de glace Vanille, au choix sauce Nutella ou crème de carambar, Smarties, chantilly \_\_\_\_\_ 8,70 €

## DAME BLANCHE :

3 boules de glace Vanille, chocolat chaud, chantilly \_\_\_\_\_ 8,50 €

## CARAMEL LIÉGEOIS :

3 boules de glace Caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly \_\_\_\_\_ 8,50 €

1 BOULE : \_\_\_\_\_ 3,90 €

2 BOULES : \_\_\_\_\_ 5,80 €

3 BOULES : \_\_\_\_\_ 7,10 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1,10 €

SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD OU CARAMEL  
BEURRE SALÉ : 1,10 €

# APÉRITIFS

**SPRITZ :** \_\_\_\_\_ 8,50 €

Apérol, Vin blanc pétillant, eau gazeuse

**SPRITZ DE LA DAME DU LAC :** \_\_\_\_\_ 8,50 €

Apérol, cidre, eau gazeuse

**LILY ROSE :** \_\_\_\_\_ 8,50 €

Lillet rosé, sirop de pamplemousse, crémant

**KIR** \_\_\_\_\_ 4,60 €

**KIR BRETON** \_\_\_\_\_ 4,50 €

**WHISKY JACK DANIEL'S** \_\_\_\_\_ 5,50 €

**WHISKY CHIVAS 12 ANS D'ÂGE** \_\_\_\_\_ 7,90 €

**MARTINI OU PORTO** \_\_\_\_\_ 4,20 €

**ANISÉ** \_\_\_\_\_ 3,90 €

**ROSÉ PAMPLEMOUSSE** \_\_\_\_\_ 4,70 €

**BIÈRE PRESSION (25CL)** \_\_\_\_\_ 4,60 €

**PINTE (50CL)** \_\_\_\_\_ 8,50 €

# LES BULLES

**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
**« BRUT CUVÉE PRESTIGE »**  
*DOMAINE CHARLES DE FER*

Coupe (12CL) \_\_\_\_\_ 6,50 €

Bouteille (75cl) \_\_\_\_\_ 33 €

**CHAMPAGNE**  
**GASTON DECLOS BRUT**  
*DOMAINE GYEJACQUOT FRÈRES*

Bouteille (75cl) \_\_\_\_\_ 49 €

**MOSCATO D'ASTI**  
*(DOCG)*

Coupe (12CL) \_\_\_\_\_ 6,00 €

Bouteille (75cl) \_\_\_\_\_ 28 €

LES

# BOISSONS

## *fraîches*

### SODAS :

Coca-cola, Coca-Cola zéro, orangina, icetea pêche, perrier \_\_\_\_\_ 3,80 €

**BREIZH COLA** 100% Made in France \_\_\_\_\_ 4,80 €

### JUS DE FRUITS « RAUCH »

Orange, Abricot, Ananas, Tomate, Fraise \_\_\_\_\_ 3,80 €

**DIABOLO** \_\_\_\_\_ 3,50 €

**SIROP À L'EAU** \_\_\_\_\_ 3,20 €

## EAUX *minérales*

### SAN BENEDETTO

50 cl : Plate ou Gazeuse 3,80 €

### SAN BENEDETTO

1 L : Plate ou Gazeuse 4,50 €

POUR LES AMATEURS ...

### JUS DE POMMES FERMIER

25 cl : 4,20 €

# NOTRE SELECTION DE *bières*

BIÈRE ARTISANALE BELGE « DIÔLE » (33CL) :

BLONDE BIO (33CL)

6,00 €

Arômes fruités d'agrumes et de fruits exotiques

AMBRÉE (33CL)

6,00 €

Bière fraîche, maltée et parfumée

TRIPLE (33CL)

6,00 €

Association d'arômes céréaliers et épicées. Subtile amertume qui apporte des saveurs plus acidulées de citron et de pomme verte.

ROSÉE (25CL)

5,50 €

Arômes de framboise, cerise et raisin se mêlent en un cocktail fruités savoureux.

PRESSION (25CL)

4,60 €

PINTE (50CL)

8,50 €

BIÈRE SIROP, PANACHÉ, MONACO, PIGON (25CL)

4,60 €



## BIÈRES

# BRETONNES

### **CERVOISE LANCELOT - 33CL :**

Bière ambrée traditionnelle gauloise produite à partir d'orge maltée, aromatisée de plantes et de miel, vous apprécierez ses notes de réglisse, mélisse, arômes poivrés et herbacés

6,00 €

### **TELENN DU - 33CL :**

Bière originale au blé noir à base de sarrasin cultivé en Bretagne. Cette brune puissante laisse découvrir sa délicate amertume sous sa mousse fine et dense ; vous y découvrirez des arômes et des saveurs de café, de chocolat et de sarrasin

6,00 €

### **BONNET ROUGE - 33CL :**

La bière de la Révolution ! Une rousse artisanale caramélisée et fruitée. L'ajout du Sureau au moment du brassage lui confère son éclatante couleur rouge, sa saveur légèrement fruitée et sa note de caramel

6,00 €

### **BLANCHE HERMINE - 33CL :**

Robe blonde pâle et légèrement trouble. La mousse est aérée et légère en étant peu abondante. En bouche, elle donne des notes fruitées et légèrement acidulées. Elle a une belle longueur en bouche

6,00 €

## BRASSERIE ELIXKIR (Côte d'Or - 21) :

### **ELIXKIR BLONDE - 33CL :**

Elle possède toutes les qualités d'une bonne bière de soif sans pourtant compromettre le goût. Parfum floral ponctuée d'arômes d'agrumes doux et sa robe éclatante aux reflets dorés

6,00 €

### **ELIXKIR AMBRÉE « LE PÉCHÉ DU CHANOINE » - 33CL :**

Bière complexe et équilibrée où les notes savoureuses de caramels et de biscuits se mêlent à un bouquet fruité soutenu par une agréable amertume

6,00 €

### **ELIXKIR IPA « IBU PROFANE » (33CL)**

Arômes puissants de fruits exotiques, de pamplemousse et de citron, une amertume franche et désaltérante

6,00 €

### **ELIXKIR TRIPLE « SANS FOI NI LOI » (33CL)**

Arômes complexes et fruités caractéristiques des levures belges avec les parfums étonnants de deux houblons, El Dorado et le Sorachi Ace. Notes gourmandes de bonbons acidulés, d'épices et de fruits jaunes

6,00 €

NOTRE

# SELECTION

DE *cidre*

## CIDRERIE ARTISANALE SORRE :

**VERRE - 20CL : DOUX OU BRUT** \_\_\_\_\_ 4,60 €

**PICHET - 50CL** \_\_\_\_\_ 10,50 €

### **CIDRE DOUX (75CL)**

Cidre gourmand et fruité doté d'une fraîcheur naturelle \_\_\_\_\_ 15,10 €

### **CIDRE BRUT (75CL)**

Vivacité et richesse, ce cidre révèle des arômes fruités sous une robe dorée et limpide \_\_\_\_\_ 15,10 €

### **CIDRE TRADITIONNEL (75CL)**

Cidre non filtré, naturellement trouble doté d'un caractère authentique et charpenté \_\_\_\_\_ 21,00 €

### **CIDRE ROSÉ (75CL)**

Alliance rafraîchissante de rondeur et de vivacité. C'est un cidre acidulé, intense, presque mordant bien qu'il soit fruité et raffiné par ses arômes \_\_\_\_\_ 16,90 €

CIDRERIE LE PÈRE JULES, LÉON DESFRIÈCHES ET FILS : 

**CIDRE DOUX** \_\_\_\_\_ 16,90€

Cidre Fleuri et fruité. Il saura vous dévoiler son parfum subtil et délicat

**CIDRE BRUT** \_\_\_\_\_ 16,90€

Sec et désaltérant, aux arômes fruités et délicats

**CIDRE POIRÉ** \_\_\_\_\_ 16,90€

Produit à partir de trois variétés de poires issus de verger centenaire, ce poiré se remarque par sa fraîcheur et sa finesse

CIDRERIE LES VERGERS DE KERMAO :

**AOP CORNOUAILLE (75CL)**

Cidre de Garde fruité qui présente un équilibre subtil des saveurs, avec une attaque sucrée et une note d'amertume en finale \_\_\_\_\_

21,00€

CIDRERIE LA FERME D'HOTTE, Cidre Bio de Pays d'Othe

**CIDRE PRESTIGE « SAVEUR DU POMMIER » (75CL)** \_\_\_\_\_ 21,00€

**BIO TRADITION (75CL)** \_\_\_\_\_ 16,90€

**DOUX BIO (75CL)** \_\_\_\_\_ 16,90€





# BOISSONS *chaudes*

**EXPRESSO AU CHOIX :** \_\_\_\_\_ **2,10€**

## GRANDE RÉSERVE

Équilibré, très aromatique, d'une remarquable finesse, légèrement acidulé

## DÉCAFÉINÉ

Déca gourmand qui offre le meilleur des arômes sans caféine et sans solvant

**CAFÉ CRÈME** \_\_\_\_\_ **2,50€**

**DOUBLE CAFÉ** \_\_\_\_\_ **3,80€**

**DOUBLE CAFÉ CRÈME** \_\_\_\_\_ **3,90€**

**CAFÉ VIENNOIS** \_\_\_\_\_ **3,90€**

**THÉ / INFUSION BIO** \_\_\_\_\_ **4,50€**

# DIGESTIFS

4CL

**RHUM ARTISANAL DE ST MARTIN** **5,50€**

**FINE DE COGNAC, XO, MAISON HENNESSY** **8,00€**

**MARC DE BOURGOGNE, VEDRENNE** **5,50€**

**GET 27** \_\_\_\_\_ **5,50€**

**IRISH** \_\_\_\_\_ **8,00€**