

Bienvenue



Crêperie

Formules pt' déj de 8h00 à 10h30


Dès 11h00 cuisine non stop !

Ouvert de mardi à vendredi de 8h⁰⁰ à 20h30


Samedi de 8h⁰⁰ à 17h⁰⁰

Nos mets sont cuisinés maison avec un maximum de produits de la région ou issus du commerce équitable !

Tous nos prix s'entendent ttc et en francs suisses.



<i>Sirops maison</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
Thym citron et fleurs de sureau	2.80	3.50	4.00



<i>Sirops artisanaux de Rième</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
Fraise,	2.50	3.30	4.00
Menthe verte	2.50	3.30	4.00
Grenadine	2.50	3.30	4.00
Citronade			
Orgeat,	2.80	3.50	4.00
Fruits passion	2.80	3.50	4.00
Violette	2.80	3.50	4.00
Les Gommés (sirop avec eau gazeuse)	2.80	3.50	4.00
Les Diabolos (sirop avec limon citron)	2.80	3.50	4.00

Jus frais maison (1dl= 3.00)	4.00	5.00	6.00
Thé froid maison (yogi mélange)	2.50	3.30	4.00
Jus d'orange	2.50	3.30	4.00
Jus de pommes (la Mauguettaz)	2.50	3.30	4.00
Elmer citron	2.50	3.30	4.00
Elmer minérale gazeuse	2.50	3.30	4.00
Elmer minérale plate	2.50	3.30	4.00
Rivella	2.50	3.30	4.00
Cola du jour	2.50	3.30	4.00
Kinley tonic	3.50		
Breizhcola zéro <i>3.3dl</i>		3.50	
Jus de tomate <i>2.5dl</i>		3.80	



Limonades artisanales Rième bouteille *3.3dl*

Orange, mandarine, citron,
Pamplemousse ou grenade

CHF 3.80



Galettes à la farine de sarrasin



Beurre salé 6.00

Fromage

Mélange gruyère et vacherin fribourgeois 8.00

Jambon fromage 9.50

La complète *jambon, fromage, œuf* 10.50

La parisienne 13.00

Jambon, fromage, champi et oignons confits

Légumes de saisons *et fromage* 13.00

Gorgonzola épinard 13.00

Chèvre au miel et noix grillées 13.00

Boudin antillais 13.00

Fait maison, servi avec des pommes tièdes

Saucisse à rôtir *(et œuf)* 15.00

Forestière 17.00

Mélange de champignons selon cueillette, servi avec fromage !

Nos galettes sont accompagnées d'une poignée de salade





Garnitures à choix en supplément

Beurre salé	-.50
Sauce tomate	-.50
Piments ou sauces swiss-mex	1. --
Œuf	1.50
Épinards	1.50
Champignons de Paris	2.00
Échalotes ou oignons confits	2.00
Fromage	2.00
Jambon	2.00
Lardons	2.00



Galette enfant jusqu'à 10 ans à choix :

Jambon, fromage, œuf, épinard ou sauce tomate	6.00
--	------

Petite galette :

½ prix de la galette choisie plus	2.00
-----------------------------------	------

<i>Galette apéro (sans salade)</i>	8.00
---	------

3 ingrédients à choix :

*Fromage, fromage de chèvre, oignons,
champignons, jambon, piment, épinards, sauce tomates.*



Crêpes à la farine de froment

Sucre	5.00
Confiture du jour	6.00
Sucre cannelle	6.00
Sucre citron	6.00
Sucre de canne bio	9.00
Miel	9.00
Confiture de lait	9.00
Sauce Caramel (<i>fait maison</i>)	9.00
Sauce Chocolat (<i>fait maison</i>)	9.00
Sirop d'érable bio ou d'agave	10.00
Sucre et liqueur à choix	10.00
Compote de pommes et sucre cannelle	12.00
Raisinée de poire à Botzi (<i>fait maison</i>)	12.00
Fruits rouges et glace vanille	13.00
Chocolat banane et glace vanille	13.00



Garnitures à choix en supplément

Citron ou beurre salé	-.50
Meringue	1.00
Amandes effilées, grillées	1.50
Chantilly	1.50
Noix grillées	1.50
Coulis de fruits rouges	2.00
Sirop d'érable	2.00
Sauce chocolat	2.00
Compote de pommes (en saison)	2.50
Liqueur d'amande (alcool 20°)	3.00
Liqueur de châtaigne (alcool 17°)	3.00
Liqueur de caramel à la fleur de sel	3.00
Liqueur de Grand Marnier	3.00
Boule de glace artisanale	3.50
Boule de glace carte d'or vanille	2.50



Crêpes enfants jusqu'à 10 ans à choix

Sucre, sucre citron, sucre cannelle,	5.00
Chocolat ou caramel maison, confiture	5.00

Petite crêpe adulte :

½ prix de la crêpe choisie plus	2.00
---------------------------------	------



Petite restauration au fil des saisons



En salé...

	Petite	Grande
- Soupe (pain)	5.00	7.00
- Soupe et fromage (pain)		9.00
- Salade du jour	6.50	10.00

En supplément à choix:

- Œuf au plat	2.00
- Lardons	2.00
- Légumes de saisons	2.50

En sucré...

- Tarte du jour	4.50
-----------------	------

Sur demande pour apéro, repas:

Tartes sauvages selon saison, salées ou sucrées, aux fruits, à la crème, à la raisinée :

Tarte ronde de 33cm diamètre	8 parts	33.00
Tarte carré de 24/30	15 parts	45.00



Nos glaces :

- Carte d'or vanille	2.50
- Glaces artisanales Milky sweet !!	3.50

Demandez-nous les arômes du moment !

Boissons avec alcool (dès 16 ans révolus !)



Bière Boxer pression	2.5dl	3.50	5 dl	6.00
-----------------------------	-------	------	------	------

Brasserie Docteur Gab's

« Houleuse »	3.3dl	6.50
--------------	-------	------

Bière blanche 5% vol

« Chameau »	3.3dl	6.50
-------------	-------	------

Bière ambrée 7% vol

« Ipanema »	3.3dl	7.00
-------------	-------	------

Bière India Pale Ale 6% vol

« Saisonnière »	3.3dl	6.50
-----------------	-------	------

Bière sans alcool

« Veltins »	3.3dl	4.00
-------------	-------	------



Vins

Vignoble cousin, Concise	1dl	5dl
---------------------------------	-----	-----

Nos blancs

Chasselas (Concise Bonvillards AOC)	3.50	16.00
-------------------------------------	------	-------

Cuvée blanche assemblage (VD AOC)	4.50	20.50
-----------------------------------	------	-------

Le rosé

Cuvée rosé (Concise Bonvillards AOC)	3.80	17.00
--------------------------------------	------	-------

Nos rouge

Garanoir (Bonvillard AOC)	5.00	23.00
---------------------------	------	-------

Vin nature « du moment »	1dl	7,5dl ou 7dl
---------------------------------	-----	--------------

Proposition de Puksar Vins	5.50	38.00
----------------------------	------	-------

Cidrerie du Vulcain de Jacques Perritaz

		<i>1dl</i>	<i>7,5dl</i>
Transparente	<i>(mi- sec)</i>	3.80	27.00
Premiers Emois	<i>(doux)</i>	4.20	30.00
Trois pépins	<i>(sec)</i>	5.00	36.00
Poiré	<i>(mi- sec)</i>		42.00



Apéritifs et digestifs (18 ans révolu!)

Kooka 12.5% vol	<i>1 dl</i>		5.00
<i>À base de vin blanc, sucre, liqueur d'orange et épices.</i>			
Kooka Cherry 19%vol	<i>2 cl</i>		5.00
<i>A base de vin rouge, alcool de fruits, sucre et feuilles de cerisiers</i>			
Chouchen Hydromel	<i>1 dl</i>		5.00
Blanc cassis	<i>1 dl</i>		3.80
Missile Sol-air de gentiane	<i>2cl</i>		5.00
<i>Liqueur de la distillerie du Risoux 20% vol</i>			
		<i>2 cl</i>	<i>4cl</i>
Suze 20% vol, Diablerets 18% vol,, Campari 23% vol			5.00
Suze coca, surf, campari orange			6.50
Rhum coca et gin tonic		7.00	9.00
Gentiane		5.00	
L'absinte du Haut Vallon 52% vol		7.00	
Eau de vie du domaine Challande		5.00	
<i>« goldamine, pt'prune, pruneau de Fellenberg, mirabelle»</i>			
Rhum agricole J.M. brun 44.8% vol		6.00	10.00
Scotch Whisky Jura 40% vol		8.00	12.00
Lie de plan Robert (25 ans d'âge au moins) 43% vol		8.00	12.00



En fonction de la saison et du temps à disposition nous cueillons nous même quelques plantes sauvages et champignons!

Nos principaux fournisseurs et producteurs de la région :

Tisanes, Les herbes du compagnon : Mathieu Schmid, La Lance à Concise

Tisanes à choix : Erwin Grünenfelder, Vaulion

Fruits, légumes, jus de pommes, eau de vie : Domaine Challandes, La Mauguette

Œufs bio : Famille Besson, Niedens - dessous,

Farine mi-blanche : Les Terres Rouges, Chevressy

Légumes de saisons et salades : Clos du Moulin, Cuarny et Famille Vuillemin, Pomy

Farine de sarrasin, limonades, sirops et liqueurs : Le Squat à bière, Yverdon

Vins de Concise : Vignoble Cousin

Cidrerie du Vulcain et Vins naturels : Puksar vins, Yverdon

Bières artisanales : Brasserie du Dr. Gabs, La Claie aux Moines

Glaces artisanales : Milkysweet des Tuileries, Grandson

Ananas, Papaye et Mangues : Fondation TerrEspoir, Bussigny

Produits de nettoyage EM : Biocapi, Les Frouilles

Jambon, lardons et produits divers : Mingards SA, Yvonand

Pain, croissants et petits pains : Nicolas Hauser, Châbles

Fromage, beurre salé et divers produits laitiers : Laiterie de Pomy

Les formules pt'déj de 8h00 à 10h30

Café, croissant 4.50

Café, tartines 6.00

avec jus frais 1dl 7.50

2dl 8.50

ou

- 1 Tartine 2.50

- 2 Tartines 3.50

A l'anglaise 6.00

Œuf au plat, lardons

Pain, beurre salé et une boisson chaude 7.00

avec jus frais 1dl 8.00

2dl 9.00

Viennoiseries de chez Hauser

- Croissant et petit pain au lait 1.50

- Croissant ou petit pain au lait avec
chocolat maison 2.50

- Sandwich « Michel » 4.50

Petit pain au lait, beurre, moutarde, cornichon et jambon de campagne

La tasse 3.80
La théière 7.00



Isanes : les herbes du compagnon

- Aube en joie -

Sourire au don d'un nouveau jour...

Romarin, Basilic, Menthe marocaine, Origan, Souci, Thym citron, Sarriette.

- Le Festin -

Tous rassemblés, qu'un formidable repas soit servi !

Origan, Sarriette, Achillée millefeuille, Thym citron, Anis, Fenouil, Melisse.

- La Veillée -

Le feu au milieu de nous brûle de nos joies, de nos peines...

Aspérule odorante, Camomille romaine, Lavande, Mélisse, Tilleul, Verveine.

- Danse crétoise -

Hommage au jardin des beautés

Sideritis, Dictame, Marjolaine, Origan, Olivier, Soucis, Bleuet, Monarde.

- Sâma Agâpé -

Désir-rencontre-union

Aubépine, Primevère, Millepertuis, Romarin, Dictame, Olivier.

- Jardin persan -

Alors il reste le parfum, l'insaisissable liberté

Rose, Lavande, Alchémille, Verveine, Fleur d'oranger, Camomille matricaire, Menthe marocaine.

Tisane à Choix

	<i>La tasse</i>	<i>la théière</i>
Thym citronné	3.50	6.50
Thym	3.50	6.50
Menthe poivrée, marocaine	3.50	6.50
Tilleul	3.50	6.50
Verveine odorante	3.50	6.50
Citronnelle	3.50	6.50
Lavande	3.50	6.50
Cynorrhodon et Karkadé	4. --	7.50
Fleurs de sureau	4. --	7.50
Monarde	4. --	7.50
Camomille	4. --	7.50
Bourgeon d'origan (Crète)	4. --	7.50
Sarriette (Crète)	4. --	7.50
Fleurs d'oranger	4.20	7.50
Pétale de Rose	4.20	7.50

Thés, café et chocolat

Thé noir Assam	3.30	6. --
Rooibos	3.50	6. 50
Thé vert	3.50	6. 50
Thé vert et menthe du Maroc	3.50	6. 50
Thé blanc et citronnelle	3.50	6. 50
Café bio 100% arabica	3.30	
Renversé ou cappuccino	3.50	
Chai chaud avec ou sans lait	3.80	
Grand cappuccino	4.00	
Latte macchiato, Chaï macchiato	4.00	
Chocolat ou Café viennois	4.20	
Chocolat bio ou ovomaltine	3.50	
Verre de lait 2dl et chocolat enfant	2.00	
Grog, thé au rhum	6.00	

A l'emporter:

Galettes ou crêpes nature (diamètre 30cm) 1 pc	2.80
6 pcs	15.00
10 pcs	25.00

Nos crêpes ou galettes sont aux même prix que servi sur assiette

Glaces Milkysweet	la boule	3.50
-------------------	----------	------



Café ou thé	3.30
Capuccino renversé	4.00
Tisane	3.80
Rivella 5dl	3.50
Limonades artisanales	3.50
Breizh cola zéro 33dl	3.50
Breizh cola 1.5lt	4.00
Elmer citron nature ou gazeuse 1.5lt	4.00

Bière du Dr. Gabs

33dl	1.- de consigne	5.00
------	-----------------	------

Vin du domaine Cousin :

Pot de Chasselas 5dl	12.00
Pot de Rosé 5dl	13.00
Pot de cuvée blanche 5dl	15.00
Pot de Garanoir 5d	15.00

Cidre

Transparent 75dl	18.00
Trois pépins 75dl	23.00
1 ^{er} émoi 75dl	20.00
Poiré 75dl	25.00



Vous remercie!

Pour un anniversaire, une petite fête, pensez au BaraThym !

Notre salle peut accueillir jusqu'à 25-30 personnes pour conférences ou séances, et jusqu'à 20 personnes pour un repas.

Terrasse disponible

Sur demande: conception d'un menu en dehors des horaires d'ouverture en fonction de votre budget et de la saison.

Ouvert de mardi à vendredi de 8h⁰⁰ à 20h30
samedi de 8h⁰⁰ à 17h⁰⁰