



Galettes & crêpes artisanales  
traditionnelles bretonnes à emporter

la carte salée

la carte sucrée

la Môme  
Jambon, Emmental râpé

la Complète  
Oeuf, Jambon, Emmental râpé

la Biquette  
Chèvre, Miel, Noix

la Maxi Saucisse  
Saucisse du boucher, Emmental râpé,  
Sauce maison à base de coulis  
de tomates et moutarde

la Championne  
Mozzarella râpée, Saucisse championne d'Europe  
à la Tome de Rhuys et aux tomates confites

la Belette  
Oeuf, Jambon, Emmental râpé, Tomates, Basilic,  
Tome de Rhuys

la Margouillat  
Oeuf, Jambon, Emmental râpé, Tomates, Basilic  
Chèvre, Miel

la Végét  
Oeuf, Mozzarella râpée, Tomates, Basilic, Chèvre,  
Miel

la 4 fromages  
Tome de Rhuys, Emmental râpé, Mozzarella  
râpée, Chèvre, Miel

la Bretonne  
Oeuf, Jambon, Emmental râpé, Andouille de  
Guémené, Moutarde à l'ancienne

la Chauvine  
Tome de Rhuys, Jambon, Andouille de Guémené,  
Moutarde à l'ancienne

l'Arzonnaise  
Saumon fumé Chauchard, Crème fraîche  
ciboulette, Citron

Les spécialités de  
La Petite Vadrouille

la Nina  
Beurre Sucre

la Orlane  
Confiture au choix

la Zoé  
Nutella

la Tillio  
Caramel au beurre salé maison

la Elsa  
Banane vanille, Nutella

la Sacha  
Banane vanille, Caramel au beurre salé  
maison

la Lilwenn  
Crème de citron maison, Menthe fraîche,  
Sucre glace

- > Toutes les sauces sont faites maison.
- > Oeufs Bleu Blanc Coeur de la Ferme de Guilliers.
- > Saucisses et jambon de la Boucherie Dréan à Arzon.
- > Tome de Rhuys de la Ferme fromagère de Suscinio.
- > Chèvre de la Ferme Le Petit Gaec à Saint Nolff (en saison de mars à octobre)
- > Fruits, confiture et légumes de la Ferme du marché.
- > Miel des Ruchers d'Armorique à Plougoumelen

Commande au  
06 62 80 70 97

+ d'infos

[www.la-petite-vadrouille.fr](http://www.la-petite-vadrouille.fr)

Suivez-nous !

fb.com/FoodTruckLaPetiteVadrouille

@foodtrucklapetitevadrouille