



- L'HISTOIRE DE LA PORTE GUILLAUME -

Elle fut de tout temps, l'arrivée de Paris à Chartres.

Construite au XIIe siècle par Guillaume de Ferrières, Vidame de Chartres, dont elle prit le nom.

Elle sera presque entièrement reconstruite en 1356, pour s'adapter aux exigences de l'époque, puis les fossés qui enserraient la porte Morard et la porte Guillaume étaient creusés plus profond.

Détruite dans la nuit du 15 au 16 août 1944, la porte Guillaume sera bientôt reconstruite de manière traditionnelle.

It was always, the front door from Paris to Chartres. It was built in the XIIth century by Guillaume de Ferrières, Vidame of Chartres, whose name it took. It will be almost completely reconstructed in 1356, to adapt itself to the requirements of the age, then the ditches, which enclosed the 'Morard door' and the 'Guillaume door' were dug deeper. Destroyed during the night between the 15th and 16th August 1944, the "Guillaume door" will soon be reconstructed in a traditional way.

- L'HISTOIRE DES 3 LYS -

La Crêperie des 3 Lys fût créée en 1955. Depuis elle n'a jamais cessé son activité en évoluant régulièrement tout en conservant ce cadre unique du XVIème siècle.

Aujourd'hui véritable expérience entre passé et présent, on y retrouve une ambiance chaleureuse et conviviale qui vous invite à vous mettre à table.

Le chef vous souhaite bon appétit.

The Creperie des 3 Lys was created in 1955. Since then, it has never stopped its activity by evolving regularly while keeping this unique XVIth century set. Today it's a real experience between past and present, where conviviality and cosiness invite you to sit at table.

The chef wishes you a good time.

Si vous le souhaitez nous pouvons privatiser notre restaurant pour des événements professionnels ou personnels.
Vous avez seulement à nous demander.

SUIVEZ-NOUS ET RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR :





- NOS GALETTES - au Blé noir

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are home-made

Toutes nos galettes sont cuisinées au beurre

LES CLASSIQUES

Beurre demi-sel.....	3,20 €
<i>Slightly salted butter</i>	
Emmental.....	4,00 €
<i>Emmenthal cheese</i>	
Jambon emmental.....	4,80 €
<i>Ham, emmenthal cheese</i>	
Oeuf emmental.....	6,20 €
<i>Egg, emmenthal cheese</i>	
Jambon oeuf.....	6,20 €
<i>Ham, egg</i>	
La complète.....	7,00 €
Jambon, oeuf, emmental	
<i>Ham, egg, emmenthal cheese</i>	
Lardons, oeuf, emmental.....	7,50 €
<i>Bacon strips, egg, emmenthal cheese</i>	
Andouille de Guémené, oeuf, emmental.....	8,00 €
<i>Andouille of Guémené, egg, emmenthal cheese</i>	
Andouille, Roquefort ou St nectaire.....	8,00 €
<i>Andouille, Roquefort or St Nectaire</i>	
La Chartraine.....	9,50 €
Oeuf, emmental, champignons, jambon, crème fraîche, salade	
<i>Egg, emmenthal cheese, mushrooms, ham, cream, salad</i>	
La Super Complète.....	7,50 €
Jambon, tomate, œuf, emmental	
<i>Ham, tomato, egg, emmenthal cheese</i>	
Chèvre, lardons.....	7,00 €
<i>Goat cheese, bacon strips</i>	
La Fromagère.....	7,00 €
Chèvre, Bleu d'Auvergne, Fromage raclette	
<i>Goat cheese, bleu d'Auvergne cheese, raclette cheese</i>	
St Nectaire, jambon cru de Vendée.....	7,50 €
<i>St Nectaire, cured ham of Vendée</i>	
Le Bol de Salade verte.....	2,50 €
<i>Green salad bowl</i>	
Le Bol de Frite.....	2,50 €
<i>French fries</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine des pays membres autorisés.
Dans tous nos plats des allergènes naturels peuvent être présents.
Demandez la carte au serveur. Prix nets.

All our meats are of members countries autorised origins. There can be natural allergens in all of our dishes. Ask the allergens list to the waiter. Net Prices

LES ORIGINALES :

La Noirmoutière.....	12,50 €
St Jacques poêlées, fondue de poireaux, salade	
<i>St Jacques singed in a pool of brandy, fondue of leeks, salad</i>	
La Porte Guillaume.....	11,00 €
Lardons, fromage à raclette, Crème fraîche, Pomme de terre, fondue d'oignon, salade	
<i>Bacon strips, raclette cheese, cream, potatoes, melted onion, salad</i>	
La Portugaise.....	10,50 €
Chorizo, fondue d'oignon, emmental, crème fraîche, Pomme de terre, salade	
<i>Chorizo, melted onion, emmenthal cheese, cream, potatoes, salad</i>	
La Lys.....	9,50 €
Jambon fumé, oeuf, emmental, crème fraîche, salade, oignons	
<i>Cured ham of Vendée, emmenthal cheese, cream, salad, onions</i>	
La Nordique.....	11,00 €
Saumon fumé, sauce citronnées, fondue de poireaux, salade	
<i>Smoked salmon, lemony sauce, fondue of leeks, salad</i>	
La Fermière.....	11,00 €
Chèvre frais, miel, salade aux noix accompagnée de toasts aux chèvres miel	
<i>Goat cheese, honey, nuts salad with goat cheese toasts</i>	
La Campagnarde.....	10,50 €
Saucisse fumée, pommes de terre, emmental, champignons, salade, Crème fraîche	
<i>Smoked sausage, potatoes, emmenthal cheese, mushrooms, salad, cream</i>	
L'Oriental.....	9,50 €
Poulet, poivrons, tomates, champignons, salade	
<i>Chicken, peppers, tomatoes, mushrooms, salad</i>	

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Oeuf, Jambon, Emmental, Tomate, Champignons, Oignon, Mozzarella, Pomme de terre, Poivrons, Chèvre frais, Fromage à raclette, Lardons, Chorizo, Poulet	1,50 €
<i>Egg, Ham, Emmenthal cheese, Tomato, Mushrooms, Onions, Mozzarella, Potato, Peppers, Goat cheese, Raclette cheese, Bacon strips, Chorizo, Chicken</i>	
Saumon fumé, Andouille de Guémené, Noix de St Jacques, Toast de chèvre miel, St Nectaire	2,00 €
<i>Smoked salmon, Andouille of Guémené, St Jacques singed, Goat cheese toast, St Nectaire cheese</i>	

- MENU ENFANTS | KID MENU -
10,00 €

1 Galettes jambon emmental ou jambon Oeuf

1 galette ham, emmenthal cheese or ham, egg.

Ou / Or

1 assiette de nuggets* frites* ou jambon frites*

1 Plate of nuggets and french fries or ham french fries**

1 boule de glace au choix

1 scoop of ice cream

Ou / Or

Crêpes Nutella ou chocolat ou beurre sucre

Crepes Nutella or chocolate or Slightly salted butter

1 verre de boisson au choix (Diabolo, sirop, eau minérale ou gazeuse, Coca Cola, Ice Tea, Fanta)

1 glass of drink in the choice (Diabolo, syrup, still water or spring water, Coca Cola, Ice Tea, Fanta)

- NOS SALADES -

La Vendéenne.....12,00 €

Salade, pomme de terre, bacon, jambon cru, oeuf, cornichons

Salad, potato, bacon, cured ham, egg, gherkins

Sucré Salé.....11,50 €

Salade, toast de chèvre miel, lardon, tomates, noix, pommes de terre

Salad, goat cheese toast with honey, bacon strips, tomatoes, nuts, potatoes

L'italienne.....10,50 €

Salade, tomates, mozzarella, pommes de terre, lardons

Salad, tomatoes, mozzarella, potatoes, bacon strips

La Méditerranéenne.....10,50 €

Salade, tomates, pommes de terre, poivrons, jambon, filet d'huile d'olive

Salad, tomatoes, potatoes, peppers, ham, dash of olive oil



- NOS OMELETTES -

La Basic.....7,50 €

Oeuf, emmental, jambon

Egg, emmenthal cheese, ham

La Tortilla.....8,00 €

Oeuf, emmental, pommes de terre, jambon

Egg, emmenthal cheese, potatoes, ham

La Champêtre.....8,50 €

Oeuf, emmental, champignons, jambon

Egg, emmenthal cheese, mushrooms, ham

La Provençale.....8,50 €

Oeuf, emmental, tomates, jambon

Egg, emmenthal cheese, tomatoes, ham



*NON préparé par nos soins. Toutes nos viandes sont d'origine des pays membres autorisés. Dans tous nos plats des allergènes naturels peuvent être présents. Demandez la carte au serveur. Prix nets.

**Not prepared by ourselves. All our meats are of members countries authorised origins. There can be natural allergens in all of our dishes.*

Ask the allergens list to the waiter. Net Prices

- NOS CRÊPES -

LES CLASSIQUES

Beurre <i>Slightly salted butter</i>	2,00 €
Sucre <i>Sugar</i>	2,00 €
Beurre sucre <i>Slightly salted butter, sugar</i>	2,20 €
Caramel au beurre salé maison <i>Home-made salted butter caramel</i>	4,50 €
Chocolat maison <i>Home-made chocolate</i>	4,00 €
Miel <i>Honey</i>	4,00 €
Crème de marron <i>Chestnuts cream</i>	4,50 €
Nutella <i>Nutella</i>	5,00 €
Confiture* (framboise, fraise, abricot) <i>Jam (raspberry, strawberry, apricot)</i>	4,00 €
Coulis de fruits rouges maison <i>Coulis of red berries</i>	4,00 €
Chocolat, banane ou caramel au beurre salé maison, banane.....	6,50 €
<i>Chocolate, banana or home-made salted butter caramel, banana</i>	
Chocolat chantilly <i>Chocolate, whipped cream</i>	5,00 €
Citron <i>Lemon juice</i>	4,00 €
Citron cannelle <i>Lemon, cinnamon</i>	4,50 €
Sirop d'érable <i>Mapple syrup</i>	5,00 €
Chocolat noix de coco en miette <i>Chocolate, coconut crumb</i>	5,50 €
Pommes cuites <i>Cooked apples</i>	5,00 €
Pommes chocolat ou caramel au beurre salé maison.....	6,00 €
<i>Apple, chocolate or home-made salted butter caramel</i>	
Compote de pomme* <i>Stewed apple</i>	4,00 €
Flambée au Grand Marnier <i>Singed in the Grand Marnier</i>	7,00 €
Crêpe façon Suzette : Orange flambée au Grand Marnier.....	7,80 €
<i>Crepe Suzette : Orange singed in the Grand Marnier</i>	
Supplément Chantilly <i>Chantilly cream extra</i>	1,00 €



*NON préparé par nos soins. Dans tous nos plats des allergènes naturels peuvent être présents.
Demandez la carte au serveur. Prix nets.

*Not prepared by ourselves. There can be natural allergens in all of our dishes. Ask the allergens list to the waiter. Net Prices.

LES SPÉCIALES

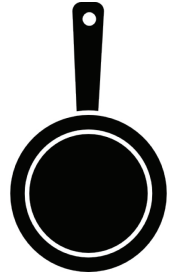
La Bretonne.....	8,00 €
Caramel au beurre salé maison, glace vanille*, spéculos, chantilly	
<i>Home-made salted butter caramel, Vanilla ice cream, Spéculos, Whipped cream</i>	
La Petite Violette.....	6,50 €
Coulis de fruits rouges maison, sorbet cassis*, chantilly	
<i>Coulis of red berries, Sorbet blackcurrant, Whipped cream</i>	
L'Incontournable.....	8,50 €
Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, glace vanille*, spéculos, chantilly	
<i>Cooked Apples, Home-made salted butter caramel, Vanilla ice cream, Speculos, Whipped cream</i>	
La Gourmande.....	8,00 €
Chocolat maison, caramel au beurre salé maison, glace vanille*, chantilly	
<i>Home-made chocolate, Home-made salted butter caramel, Vanilla ice cream, Whipped cream</i>	
Fraise Melba (En saison).....	8,00 €
Fraise, chantilly, coulis de fruits rouges	
<i>Strawberry, Whipped cream, Coulis of red berries</i>	
La Trois Saveurs.....	9,00 €
Coulis de chocolat blanc, glace chocolat*, pommes cuites ou fraise en saison, chantilly	
<i>Coulis of white chocolate, chocolate ice cream, Cooked Apples or strawberry in season, Whipped cream</i>	
La Cariboux.....	9,00 €
Pommes cuites, sirop d'érable, glace vanille*, spéculos, chantilly	
<i>Cooked Apples, Mapple Syrup, Vanilla ice cream, Speculos, Whipped cream</i>	

- NOS GLACES -

1 Boules 1 Scoop.....	3,00 €	2 Boules 2 Scoops.....	4,80 €
Vanille fondante.....	7,00 €		
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes			
<i>Vanilla ice cream, Hot chocolate, Whipped cream, Almonds</i>			
Banana split.....	7,00 €		
Banane, chocolat chaud, chantilly			
<i>Banana, Hot chocolate, Whipped cream</i>			
Rouge et noir en saison.....	8,00 €		
Glace chocolat, morceaux de fraises, chantilly, coulis de fruits rouges			
<i>Chocolate ice cream, Pieces of strawberries, Whipped cream, Coulis of red berries</i>			
Colonel.....	8,50 €		
Glace citron, vodka, chantilly			
<i>Lemon ice cream, vodka, Whipped cream</i>			

- NOS AUTRES DESSERTS -

Trois chocolats.....	8,00 €
Glace trois chocolat, caramel au beurre salé maison, chantilly	
<i>Three chocolates ice cream, Home-made salted butter caramel, Whipped ice cream</i>	
Café gourmand ou Thé gourmand.....	8,00 €
Surprise du Chef	
<i>Coffee or Tea with Surprise of the chef</i>	



*NON préparé par nos soins. Dans tous nos plats des allergènes naturels peuvent être présents. Demandez la carte au serveur. Prix nets.

*Not prepared by ourselves. There can be natural allergens in all of our dishes. Ask the allergens list to the waiter. Net Prices.

- NOS BOISSONS SANS ALCOOL -

Coca cola 33cl.....	3,50 €	Diabolo 20cl.....	2,20 €
Coca cola light 33cl.....	3,50 €	Sirop 20cl.....	2,00 €
Schweppes agrume 33cl.....	3,50 €	Jus de pomme 25cl.....	3,10 €
Orangina 33cl.....	3,50 €	Jus d'orange 20cl.....	3,50 €
Ici tea 25cl.....	3,50 €		
Evian 50cl.....	3,10 €	I 1 L.....	4,50 €
San Pellegrino 50cl.....	3,10 €	I 1 L.....	4,50 €
Perrier 50cl.....	3,10 €	I 1 L.....	4,50 €
Cristaline 1 L.....	1,30 €		



- NOS APÉRITIFS -

Hypocras Maison (vin médiéval).....	3,90 €
Kir Breton Crème de cassis, mûre ou pêche 12cl.....	3,90 €
Pastis 4cl.....	4,20 €
Ricard 4cl.....	4,20 €
Whisky 4cl.....	5,40 €
Vodka 4cl.....	5,10 €
Rhum 4cl.....	5,10 €
Passoa 4cl.....	4,20 €
Cocktail Maison sans alcool.....	5,00 €
Mojito Maison.....	6,50 €
Punch Maison.....	6,50 €
Américano.....	8,00 €

Supplément Sodas ou Jus
- 1,20 € -



- NOS BIÈRES EN BOUTEILLE -

Heineken 25cl.....	4,00 €
Lefte 25cl.....	4,50 €
Carlsberg 25cl.....	4,50 €



- NOS CIDRES -

Cidres La Bollée 20cl : Brut.....	3,00 €		Doux.....	3,30 €		Rosé.....	3,40 €		Artisanale.....	3,60 €
Cidres Pichet 25cl : Brut.....	3,90 €		Doux.....	4,00 €		Rosé.....	4,10 €		Artisanale.....	4,20 €
Cidres Pichet 50cl : Brut.....	6,00 €		Doux.....	6,10 €		Rosé.....	6,20 €		Artisanale.....	6,40 €
Cidres Artisanal en bouteille 75cl.....	9,90 €									
Cidres bouché brut ou doux 75cl.....	9,40 €									
Cidres rosé La bouteille 75cl.....	9,50 €									



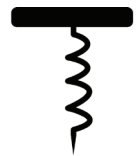
- NOS VINS ET CHAMPAGNE -

Nos bouteilles 75cl :

Sauvignon (Blanc).....14,50 € Pinot Noir (rosé).....14,20 € Saumur Champigny (rouge).....14,70 €

Nos verres à vin et nos pichets (25cl | 50cl) :

Rouge de La Loire : Au verre.....	2,30 €		25cl.....	4,20 €		50 cl.....	8,00 €
Rosé de La Loire : Au verre.....	2,20 €		25cl.....	4,00 €		50 cl.....	7,80 €
Blanc de La Loire : Au verre.....	2,40 €		25cl.....	4,30 €		50 cl.....	8,20 €
Champagne : Au verre.....	7,50 €		75cl.....	37,00 €			



- NOS DIGESTIFS -

Cognac 4cl.....	5,10 €
Get 27 4cl.....	5,10 €
Armagnac 4cl.....	5,10 €
Manzana 4cl.....	5,10 €
Porto 4cl.....	5,10 €



- NOS BOISSONS CHAUDES -

Espresso.....	1,80 €
Café allongé lait.....	3,50 €
Thé.....	2,20 €
Chocolat.....	3,00 €

