



BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO (8) MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN

ça va sans dire

Ça Va Sans Dire est une crêperie contemporaine à Milan qui réinvente la crêpe comme un plat gastronomique raffiné, en unissant l'authentique savoirfaire français à l'excellence des ingrédients italiens. Fondée par Arnaud Bazin, qui a transformé la crêpe en une icône gastronomique à savourer avec plaisir et partage.



GALETTE

SANS
GLUTEN

Galette blé noir de Bretagne IGP, moulue à la pierre par le **Moulin de la Fatigue**.

Artisanale, naturellement sans gluten, riche en vitamines B1, B2, B5 et PP... et oui, elle aide aussi à réduire le cholestérol. Ça va sans dire.



CRÊPE

Crêpe préparée avec une **farine bretonne biologique**, moulue à la pierre par le **Moulin de la Fatigue en Bretagne**, et du beurre demi-sel de Normandie. Geste artisanal sur billig à 200°.

VRAIMENT FRANÇAIS 

Couverts 2,50€. Tous les prix s'entendent TVA comprise.

ça va sans dire

GALETTE



Le grand classique 

COMPLETA

Jambon cuit, fromage
et œuf. 15,70€



COMPLETA ICONICA

Jambon cuit, fromage, œuf et
caviar de truffe. 19,70€



Tutto
x2

SUPER COMPLETA

Double jambon cuit, double
fromage, double œuf. 19,70€



COMING
SOON!

COMPLETA TARTUFO

Jambon cuit, fromage, œuf et
truffe fraîche. 33,70€



BREIZH STYLE 

GRATIN

Œuf brouillé, emmental, fromage
gratiné. 10,70€



4 FORMAGGI

Emmental, provolone,
pecorino, gorgonzola. 13,70€

ça va sans dire

GALETTE



RIVIERA FRANCESE

Copeaux de foie gras, confiture de figes, compote d'oignons au cidre. 22,70€

Ook la la!



BLINI

Saumon fumé, crème fraîche française. 17,70€

Avec du Caviar italien Calvisius 29,70€

Heritage



SAUCISSE

Saucisse, compotée d'oignons, moutarde artisanale et miel. 15,70€



L'ITALIENNE 

TRICOLORE

Tomates confites à l'huile, emmental, confiture de tomates, roquette et/ou épinards. 11,70€

CRÉATION EXCLUSIVE

CARBONARA

Guanciale, jaune d'œuf, pecorino et carbocrème. 16,70€



Demandez à ajouter du **CAVIAR DE TRUFFE** sur votre galette. +4,00€

ça va sans dire

ROULÉE



ROULÉE BOURGUIGNONNE ○

Roulé avec jambon, emmental, provolone, moutarde à l'ancienne au miel, vinaigre balsamique. 11,70€



ROULÉE LOIRE ○

Roulé avec chèvre frais, confiture de tomates vertes, tomates séchées et roquette. 11,70€



ROULÉE PARISIENNE ●

Roulé de béchamel et jambon cuit. 11,70€



ROULÉE BORÉAL ○

Saumon fumé, chèvre frais. 11,70€

● SERVI CHAUD ○ SERVI OU FROID



ça va sans dire

CRÊPE



CRÊPE GIGI

Beurre demi-sel et sucre de canne. 8,80€



VERSION SAVOUREUSE

Choisissez la pâte blé noir!

MODICA

Chocolat artisanal de Modica, pincée de sel de Guérande. 9,80€

Iconic



PISTACCHIO

Pistache de Bronte, éclats de pistache. 9,80€



NOCCIOLATA VA SANS DIRE

Crème de noisettes et éclats d'amandes grillées. 8,80€

GOURMANDE

Caramel au beurre salé, banane caramélisée au beurre. 8,80€

TROP BON !



ça va sans dire

CRÊPE

Signature

la flambée 

SUZETTE

Oranges, sauce à l'orange, flambée au Grand Marnier et Cognac. 16,80€



GOÛTEZ-LES AVEC NOTRE
CHANTILLY UNLIMITED

À VOLONTÉ

Ajout de
GLACE A LA VANILLE BOURBONNE
+3,50€

ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson
5. Arachides 6. Soja 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites 13. Lupin 14. Mollusques

GALETTE Completa 3-7 Iconica 3-7 Super Completa 3-7 Completa Tartufo 3-7
Gratin 3-7 4 Formaggi 3-7 Riviera Francese 10-12 Blini 4-7
Saucisse 10-12 Tricolore 7 Carbonara 3-7

ROULÉE Bourguignonne 3-7-10-12 Loire 7 Parisienne 1-7 Boréal 4-7

CRÊPE Gigi 1-3-7 Modena 1-3-7-8 Pistacchio 1-3-7-8 Nocciolata 1-3-7-8
Gourmande 1-3-7 Suzette 1-3-7

Merci de nous signaler toute allergie au moment de la commande.
Les allergènes peuvent être présents en traces en raison de la préparation des plats. Pour toute information ou demande spécifique, notre équipe se fera un plaisir de vous aider.

ça va sans dire

BOISSONS

Eau & Soft Drinks

EAU FILTRÉE 3,00€

COCA COLA / ZERO / FANTA 4,50€

CEDRATA / CHINOTTO 5,00€

LIMONADE 6,00€

JUS & NECTAR 7,00€

Bière

FRANÇAISE 

BIÈRE D'ABBAYE

BLANCHE / BLONDE 6,70€

ITALIENNE 

PERONI GRAN RISERVA

BIANCA / DOUBLE MALT 6,70€

Café

CAFÉ 2,50€

CAFÉ GOÛT PISTACHE 3,70€

CAFÉ GOÛT CARAMEL 3,70€

CAFÉ GOÛT NOISETTE 3,70€

CAFÉ GOURMAND 4,70€

CAFÉ GLOWY AU MATCHA 4,50€

Amers

ARANCELLO 7,00€

ACQUA DI CEDRO 7,00€

ERBAMARO 7,00€

FERNET 43 ERBE 7,00€

AMERS ITALIENS 7,00€

Café Gourmand à la parisienne

Ajout de

2 pcs. Roulée sucrées

choix de saveur: CHOCOLAT
PISTACCHIO, NOCCIOLATA +2,20€



ça va sans dire

CIDRE

Cidres Maurice est né en 2022 en Bretagne, dans la ferme familiale, issu de vieux vergers biologiques récoltés à la main. Des cidres authentiques et contemporains, obtenus à partir de pur jus de pomme, sans sulfites ajoutés, non pasteurisés et non gazéifiés. Fermentations spontanées et prise de mousse naturelle pour des cuvées vivantes, sincères et profondément liées au terroir.

MAURICE BRUT 24,00€ - 6,00€ 

MAURICE EXTRA BRUT 28,00€ - 7,00€ 

SASSY ROSÉ 32,00€ - 8,00€ 

MAURICE ROSÉ 32,00€ - 8,00€ 

MAURICE BRUT MAGNUM 47,00€

CIDRE DE POMME VALTELINE

PAR MARCO COLZANI 28,00€ - 7,00€ 

SASSY 0% ALCOOL 8,00€ 

THÉ

FRENCH BREAKFAST TEA 4,50€

Thé noir intense et rond.

Idéal avec les galettes complètes, aux fromages, jambon et œufs.

BREAKFAST EARL GREY 4,50€

Thé noir aux notes délicates de bergamote.

Parfait avec la galette saucisse, les galettes riches et la truffe.

MARCO POLO VERT 4,50€

Thé vert végétal, frais et floral.

Accord idéal avec TRICOLERE, ROULÉE LOIRE et ROULÉE BORÉAL.

MARCO POLO 4,50€

Thé noir fruité et floral.

Excellent avec nos crêpes. Parfait avec notre crêpe SUZETTE.

ROUGE MÉTIS (SANS THÉINE) 4,50€

Rooibos aux notes vanillées et épicées.

Idéal avec les crêpes pistache et nocciolata va sans dire.

INFUSO AU SARRASIN GRILLÉ 4,50€

Infusion traditionnelle chinoise à base de grains de sarrasin grillés. Sans théine ni caféine.

Sélection Mariage Frères, icône française du thé

Ajout de 2 pcs. Roulée sucrées +2,20€

VINS

L'Italie et la France, deux identités qui s'expriment dans le verre.

Comparaison des traditions

ITALIE

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
BRUT COL DEI FRANCHI** 29,00€ - 6,00€ 
Frais et fruité. Le grand classique.

PROSECCO COL FONDO 37,00€ - 8,00€ 
Fraîcheur et rusticité qui valorisent les galettes traditionnelles au jambon.

**FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT
SILVANO ZANETTI** 47,00€ - 12,00€ 
Le blanc de blancs italien intense.

MOSCATO ZERO ALCOOL 35,00€ - 7,00€ 
Doux et aromatique, avec des notes fruitées. Le plaisir sans alcool.

VINS BLANCS

**SAUVIGNON AIX DOC
COLLIO ORZAN IVALDO** 35,00€ - 7,00€ 
Moderne, frais et aromatique.

**LUGANA
BORGO LA CACCIA** 39,00€ - 9,00€ 
Iconique dans son terroir, excellent pour accompagner la COMPLETEA.

VINS ROUGES

MERLOT LOOK AT ME 39,00€ - 9,00€ 
Souple et fruité, parfait avec la COMPLETEA ICONICA et la COMPLETEA TRUFFE.

**BUTTAFUOCO CHINATO AMBROSIA
GIULIO FIAMBERTI** 39,00€ - 9,00€ 
Épicé et aromatique, avec des caractéristiques proches d'un amer raffiné. Excellent avec les crêpes **Ça va sans dire.**

ROSÉ

FRANCE

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE 57,00€ - 14,00€ 
VIRGINIE T 15 CRUS Élégant et structuré, excellent avec la COMPLETEA.

CHAMPAGNE ROSÉ 77,00€ - 20,00€ 
VIRGINIE T Fruité et raffiné, idéal avec les 4 FROMAGES et la COMPLETEA.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 77,00€
VIRGINIE T Minéral et fin, excellent avec les 4 FROMAGES.

**CRÉMANT D'ALSAZIA BRUT
PIERRE ADAM** 39,00€ - 10,00€ 
100% Chardonnay.
Parfait avec nos crêpes.

**PLAISIR BLANC
DOM ROGER SABON** 37,00€ - 8,00€ 
Un blanc élégant, aux notes de fruits mûrs et à la fraîcheur équilibrée, parfait avec truffe et foie gras.

**CHIROUBLES LAURENT
GAUTHIER** 44,00€ - 11,00€ 
100% Gamay. Moderne, excellent avec la truffe.

RHÔNE ROGER SABON 39,00€ - 9,00€ 
Un vin aux épices d'un Châteauneuf-du-Pape. Aromatique, parfait avec nos galettes à la truffe.

M MINUTY 35,00€ - 7,00€ 
Estival, élégant, avec des notes fruitées.

En plus de notre carte des vins, vous pouvez demander la cave d'Arnaud



BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN