



BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN

ça va sans dire

Ça Va Sans Dire è una crêperia contemporanea a Milano che reinventa la crêpe come piatto gastronomico raffinato, unendo l'autentico savoir-faire francese e l'eccellenza degli ingredienti italiani. Fondata da Arnaud Bazin, che ha trasformato la crêpe in un'icona gastronomica da gustare con piacere e condivisione.



GALETTE

SENZA
GLUTINE

Galette di **grano saraceno** (blé noir) di Bretagna IGP, macinato a pietra dal **Moulin de la Fatigue**. Artigianale, naturalmente senza glutine, ricca di vitamine B1, B2, B5 e PP...e sì, aiuta anche a ridurre il colesterolo.
Ça va sans dire.



CRÊPE

Crêpe con **farina biologica bretone**, macinata a pietra dal **Moulin de la Fatigue** in Bretagna, burro demi-sel di Normandia. Gesto artigianale su billig a 200°.

DAVVERO FRANCESE



Coperto 2,50€. Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa.

ça va sans dire

GALETTE



Le grand classique 

COMPLETA

Prosciutto cotto, emmental e uovo. 15,70€



COMPLETA ICONICA

Prosciutto cotto, emmental, uovo e caviale di tartufo. 19,70€



Tutto x2

SUPER COMPLETA

Doppio prosciutto cotto, doppio emmental e doppio uovo. 19,70€



COMING SOON!

COMPLETA TARTUFO

Prosciutto cotto, emmental, uovo e tartufo fresco.



BREIZH STYLE

GRATIN

Uovo strapazzato, emmental, formaggio gratinato. 11,70€



4 FORMAGGI

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

ça va sans dire

GALETTE



Ost la la!

RIVIERA FRANCESE

Scaglie di foie gras, confettura di fichi, composta di cipolle al sidro. 22,70€



BLINI

Salmone affumicato, panna francese "crème fraîche". 17,70€
con Caviale italiano Calvisius 29,70€

Heritage



SAUCISSE

Salsiccia, composta di cipolle, senape artigianale e miele. 16,70€



L'ITALIENNE 

TRICOLORE

Pomodoro sott'olio, emmental, confettura di pomodori verdi, rucola e/o spinaci. 12,70€

CREATION EXCLUSIVE

CARBONARA

Guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino e carbocrema. 16,70€



Richiedi l'aggiunta del **CAVALE DI TARTUFO** sulla tua galette. +4,00€

ça va sans dire

ROULÉE



ROULÉE BOURGUIGNONNE ○
Rotolo con prosciutto, emmental, provolone, senape antica con miele, aceto balsamico. 11,70€



ROULÉE LOIRE ○
Rotolo con caprino fresco, confettura di pomodori verdi, pomodori secchi e rucola. 11,70€



ROULÉE PARISIENNE ●
Rotolo di besciamella e prosciutto cotto. 11,70€



ROULÉE BORÉAL ○
Salmone affumicato, caprino fresco. 11,70€

● SERVITO CALDO ○ SERVITO FREDDO



ça va sans dire

CRÊPE



CRÊPE GIGI



Burro semi salato e zucchero di canna. 8,80€



VARIANTE GOLOSA

Scegli l'impasto di GRANO SARACENO!

MODICA

Cioccolato artigianale di Modica, pizzico di sale di Guérande. 9,80€

Iconic



PISTACCHIO

Pistacchio di Bronte, granella di pistacchio. 9,80€



NOCCIOLATA VA SANS DIRE

Crema di nocciole e granella di mandorle tostate. 9,80€

GOURMANDE

Caramello al burro salato, banana caramellata al burro. 9,80€

TROP BON !



ça va sans dire

CRÊPE

Signature

la flambée 

SUZETTE

Arance, salsa all'arancia, flambée
Grand Marnier, Cognac. 16,80€



PROVALE CON LA NOSTRA
CHANTILLY UNLIMITED

A VOLONTÀ

Su richiesta
in aggiunta un gustoso
GELATO ALLA VANGLIA
BOURBON +3,50€

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce
5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

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 Modica 1-3-7-8 Pistacchio 1-3-7-8 Nocciolata 1-3-7-8
Gourmande 1-3-7 Suzette 1-3-7

Ti invitiamo a segnalarci eventuali allergie al momento dell'ordinazione.
Gli allergeni possono essere presenti in tracce a causa della preparazione
dei piatti. Per informazioni più dettagliate o richieste specifiche,
il nostro staff sarà lieto di assisterti.

ça va sans dire

BEVANDE

Acqua e Bibite

- ACQUA FILTRATA 3,00€
- COCA COLA / ZERO / FANTA 4,50€
- CEDRATA / CHINOTTO 5,00€
- LIMONATA 6,00€
- SUCCO E NETTARE 7,00€

Caffè

- CAFFÈ 2,50€
- CAFFÈ AL GUSTO PISTACCHIO 3,70€
- CAFFÈ AL GUSTO CARAMELLO 3,70€
- CAFFÈ AL GUSTO NOCCIOLA 3,70€
- CAFFÈ GOURMAND 4,70€
- CAFFÈ GLOWY CON MATCHA 4,50€

Café Gourmand à la parisienne

Su richiesta
in aggiunta al caffè
2 pz. di Roulée dolci

gusto a scelta tra: CIOCCOLATO,
PISTACCHIO e NOCCIOLATA +2,20€



Birra

- FRANCESE 
BIRRA D'ABBAZIA
BLANCHE / BLONDE 6,70€
- ITALIANA 
GRAN RISERVA
BIANCA / DOPPIO MALTO 6,70€

Amari

- ARANCELLO 7,00€
- ACQUA DI CEDRO 7,00€
- ERBAMARO 7,00€
- FERNET 43 ERBE 7,00€
- AMARI ITALIANI 7,00€



Disponibile su richiesta la nostra carta cocktail

ça va sans dire

SIDRO


Cidres Maurice nasce nel 2022 in Bretagna, nella fattoria di famiglia, da antichi meleti biologici coltivati e raccolti a mano. Sidri autentici e contemporanei, ottenuti da puro succo di mela, senza solfiti aggiunti, non pastorizzati né gasificati. Fermentazioni spontanee e presa di spuma naturale danno vita a cuvée vive, sincere e profondamente legate al territorio.


MAURICE BRUT 24,00€ - 6,00€ 

MAURICE BRUT MAGNUM 47,00€

MAURICE EXTRA BRUT 28,00€ - 7,00€ 

SIDRO DI MELE DELLA VALTELLINA

SASSY ROSÉ 32,00€ - 8,00€ 

MARCO COLZANI 28,00€ - 7,00€ 

MAURICE ROSÉ 32,00€ - 8,00€ 

SASSY 0% ALCOOL 8,00€ 

TÈ

FRENCH BREAKFAST TEA 4,50€

Tè nero intenso e rotondo.

Ideale con le galettes complete, ai formaggi, con prosciutto e uova. La scelta perfetta per il pranzo.

MARCO POLO 4,50€

Tè nero fruttato e floreale

Ottimo in abbinamento alle nostre crêpe. Perfetto con la nostra crêpe SUZETTE.

BREAKFAST EARL GREY 4,50€

Tè nero con una delicata nota di bergamotto.

Perfetto con la nostra galette saucisse, galettes ricche e tartufo. Dona freschezza ed equilibrio.

ROUGE MÉTIS (SENZA TEINA) 4,50€

Rooibos con note vanigliate e speziate.

Ideale con le crêpes pistacchio e nocciolata va sans dire. Dolce e adatto a qualsiasi momento della giornata.

MARCO POLO VERDE 4,50€

Tè verde vegetale, fresco e dalle note floreali.

Abbinamento ideale con TRICOLORE e con il ROULÉE LOIRE e ROULÉE BORÉAL.

INFUSO AL GRANO SARACENO TOSTATO 4,50€

Infuso tradizionale cinese preparato con chicchi di grano saraceno tostati. Senza teina e caffeina.

Selezione Mariage Frères, icona francese del tè


Su richiesta in aggiunta al tè **2 pz. di Roulée dolci** +2,20€


VINI


Italia e Francia, due identità che si raccontano nel calice.


Tradizioni a confronto

ITALIA


**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
BRUT COL DEI FRANCHI** 29,00€ - 6,00€ 
Fresco e fruttato. Il grande classico.


PROSECCO COL FONDO 37,00€ - 8,00€ 
Freschezza e rusticità che valorizzano le tradizionali galettes con prosciutto.

**FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT
SILVANO ZANETTI** 47,00€ - 12,00€ 
Il blanc du blanc intenso italiano.


MOSCATO ZERO ALCOOL 35,00€ - 7,00€ 
Dolce e aromatico, con note di frutta.
Il piacere senza alcool.


VINI BIANCHI

**SAUVIGNON AIX DOC
COLLIO ORZAN IVALDO** 35,00€ - 7,00€ 
Moderno, fresco e aromatico.

**LUGANA
BORGO LA CACCIA** 39,00€ - 9,00€ 
Iconico nel suo territorio, ottimo per accompagnare la COMPLETEA.

VINI ROSSI


MERLOT LOOK AT ME 39,00€ - 9,00€ 
Morbido e fruttato, perfetto con la COMPLETEA ICONICA e la COMPLETEA TARTUFO.


**BUTTAFUOCO CHINATO AMBROSIA
GIULIO FIAMBERTI** 39,00€ - 9,00€ 
Speziato e aromatico, con caratteristiche simili a un amaro raffinato. Ottimo in abbinamento alle crêpes **Ça va sans dire.**

ROSÉ


FRANCIA


BOLLICINE


CHAMPAGNE 57,00€ - 14,00€ 
VIRGINIE T 15 CRUS Elegante e strutturato, ottimo in abbinamento alla COMPLETEA.


CHAMPAGNE ROSÉ 77,00€ - 20,00€ 
VIRGINIE T Fruttato e raffinato, ideale per 4 FORMAGGI e la COMPLETEA.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 77,00€
VIRGINIE T Minerale e fine, ottimo in abbinamento alla 4 FORMAGGI.

**CRÉMANT D'ALSAZIA BRUT
PIERRE ADAM** 39,00€ - 10,00€ 
100% Chardonnay.
Perfetto con le nostre crêpes.

**PLAISIR BLANC
DOM ROGER SABON** 37,00€ - 8,00€ 
Un bianco elegante, con note di frutta matura e una freschezza equilibrata, che si abbina perfettamente a tartufo e foie gras.

**CHIROUBLES LAURENT
GAUTHIER** 44,00€ - 11,00€ 
100% Gamay. Moderno, ottimo in abbinamento al tartufo.

RHÔNE ROGER SABON 39,00€ - 9,00€ 
Un vino con le spezie di un Chateaneuf du Pape. Aromatico, perfetto per accompagnare le nostre galette al tartufo.

M MINUTY 35,00€ - 7,00€ 
Estivo, elegante, con note fruttate.

Oltre alla nostra carta dei vini, è possibile richiedere la Cantina di Arnaud



BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN