



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 savoir-faire français à l'excellence des ingrédients italiens. Fondée par Arnaud Bazin, qui a revisité la crêpe en véritable icône gastronomique, pensée pour être savourée et partagée.



## GALETTE

SANS  
GLUTEN

Galette de sarrasin 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 BRETON



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

# ça va sans dire

# MISE EN BOUCHE

## PETIT HORS-D'ŒUVRE FRANÇAIS-MILANAIS



### CHIPS DE SARRASIN & DIPS

Chips de sarrasin croustillantes servies avec une sauce au choix parmi: Mousse de chèvre frais. Crème fraîche à la ciboulette. Carbocrème légère. Compotée d'oignons braisés au cidre. 4,00€

### ROULÉE 4,00€

2pcs. de roulée au choix parmi:  
**ROULÉE BOURGUIGNONNE** Jambon blanc, emmental, provolone, moutarde ancienne au miel, vinaigre balsamique.  
**ROULÉE LOIRE** Chèvre frais, confiture de tomates vertes, tomates séchées et roquette.  
**ROULÉE PARISIENNE** Béchamel et jambon blanc.  
**ROULÉE BORÉAL** Saumon fumé et chèvre frais.

### CROQUE MONSIEUR →

2pcs. de pain de mie dorées au beurre demi-sel de Normandie avec jambon blanc, béchamel et emmental français. 5,00€

## Nos salades

### SALADE MILANO

Jeunes pousses de laitue, chips de sarrasin tièdes, tomates confites, chèvre frais, noisettes grillées, vinaigrette française à la moutarde ancienne. 13,70€

### SALADE PARIS

Jeunes pousses de laitue, œuf bio dur, chips de crackers de sarrasin croustillantes, tomates confites, compotée d'oignons braisés au cidre, vinaigrette à la moutarde ancienne et au miel, ciboulette fraîche. 13,70€

à partager... ou rien que pour vous

### LES PETITES GALETTES

2pcs. de petites galettes au choix parmi: Jambon blanc, emmental et moutarde ancienne; Carbonara; Blini; Foie gras. 4,00€

### ŒUF MAYONNAISE (comme à Paris)

œuf bio, mayonnaise maison et sarrasin croustillant toasté. 4,00€

### TAGLIÈRE ÇA VA SANS DIRE

au choix entre:

**FRANÇAIS** Comté 24 mois, roquefort, Brillat Savarin, confiture de figes. 11,00€

**ITALO-FRANÇAIS** Parmigiano 24 mois, comté 24 mois, gorgonzola, roquefort, Brillat Savarin, burrata, confiture de figes. 16,70€



### ROSÉ PISCINE

Verre de rosé provençal servi avec des glaçons. 7,00€



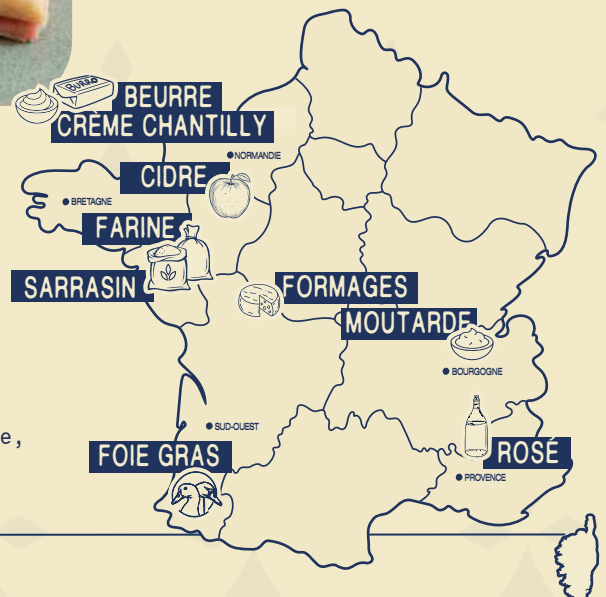
## crêpe sucrée

la flambée 🍷

### CRÊPE TIRAMISÙ

Flambée au Grand Caffee. 13,80€

Après le succès de notre Suzette... laissez-vous séduire par notre Tiramisù flambé, préparé devant vous.



# ça va sans dire

## GALETTE



Le grand classique 

### COMPLETA

Jambon blanc, emmental  
et œuf. 15,70€



### COMPLETA ICONICA

Jambon blanc, emmental, œuf et  
caviar de truffe. 19,70€



Tutto  
x2

### SUPER COMPLETA

Double jambon blanc, double  
emmental, double œuf. 19,70€



COMING  
SOON!

### COMPLETA TARTUFO

Jambon blanc, emmental, œuf et  
truffe fraîche. 33,70€



BREIZH  
STYLE

### GRATIN

Œuf brouillé, emmental, fromage  
gratiné. 11,70€



### 4 FORMAGGI

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

# ça va sans dire

## GALETTE



*Oet la la!*

### RIVIERA FRANCESE

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



### 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. 16,70€



L'ITALIENNE 

### TRICOLORE

Tomates confites à l'huile, emmental, confiture de tomates, roquette et/ou épinards. 12,70€

## CRÉATION EXCLUSIVE

### CARBONARA

Guanciale (lard paysan italien), 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** ○  
Roulée avec jambon, emmental, provolone, moutarde à l'ancienne au miel, vinaigre balsamique. 11,70€



**ROULÉE LOIRE** ○  
Roulée avec chèvre frais, confiture de tomates vertes, tomates séchées et roquette. 11,70€



**ROULÉE PARISIENNE** ●  
Roulée de jambon blanc avec sauce béchamel. 11,70€



**ROULÉE BORÉAL** ○  
Roulée avec 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

Crème de pistache de Bronte (Sicile), éclats de pistache. 9,80€



### NOCCIOLATA VA SANS DIRE

Crème de noisettes (du Piedmont) et éclats d'amandes grillées. 9,80€

### GOURMANDE

Caramel au beurre salé, banane caramélisée au beurre. 9,80€

TROP BON !



# ça va sans dire

## CRÊPE

### Signature

la flambée 

#### SUZETTE

Caramel d'orange, écorces d'orange confites, flambée au Grand Marnier et Cognac. 16,80€



GOÛTEZ-LES AVEC NOTRE  
CHANTILLY UNLIMITED

À VOLONTÉ

Ajout de  
GLACE À LA VANILLE BOURBON  
+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 Modica 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

### Eaux & Boissons Sans Alcool

EAU FILTRÉE 3,00€

COCA COLA / ZERO / FANTA 4,50€

CEDRATA / CHINOTTO 5,00€

LIMONADE 6,00€

JUS & NECTAR 7,00€

### 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€

#### Café Gourmand à la parisienne

Ajout de  
2 pcs. Roulées sucrées

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



### Bière

FRANÇAISE 

BIÈRE D'ABBAYE  
BLANCHE / BLONDE 6,70€

ITALIENNE 

GRAN RISERVA  
BIANCA / DOUBLE MALT 6,70€

### Digestifs

ARANCELLO 7,00€

ACQUA DI CEDRO 7,00€

ERBAMARO 7,00€

FERNET 43 ERBE 7,00€

AMERS ITALIENS 7,00€




Notre carte des cocktails est disponible sur demande

# 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 BRUT MAGNUM** 47,00€

**MAURICE EXTRA BRUT** 28,00€ - 7,00€ 

**CIDRE DE POMME VALTELINE**

**SASSY ROSÉ** 32,00€ - 8,00€ 

**PAR MARCO COLZANI** 28,00€ - 7,00€ 

**MAURICE ROSÉ** 32,00€ - 8,00€ 

**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.

**MARCO POLO** 4,50€

Thé noir fruité et floral.

Excellent avec nos crêpes. Parfait avec notre crêpe SUZETTE.

**BREAKFAST EARL GREY** 4,50€

Thé noir aux notes délicates de bergamote.

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

**ROUGE MÉTIS (SANS THÉINE)** 4,50€

Rooibos aux notes vanillées et épicées.

Idéal avec les crêpes pistache et nocciolata va sans dire.

**MARCO POLO VERT** 4,50€

Thé vert végétal, frais et floral.

Accord idéal avec TRICOLEURE, ROULÉE LOIRE et ROULÉE BORÉAL.

**INFUSION 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.


## Dialogue de terroirs

### 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 blanc italien intense.

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


### 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.


### 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.


**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.

### 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.**

**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.

### ROSÉ

**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