BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY

BY ARNAUD BAZIN



cavasansdire.milano

Ça va sans dire

cavasansdire-creperia.com

Scannez le code QR pour accéder au menu en français.

Scan the qr code for the menu in english.

Skanit ar c'hod QR evit mont d'al lañser e brezhoneg.

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

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

COCKTAILS

Eleganza Francese

KIR ROYAL 12,00€
Champagne, creme de cassis della Bourgogne.

CHAMPAGNE COCKTAIL 12,00€
Champagne, cognac, bitter Angostura, zolletta di zucchero.

FRENCH 75 12,00€
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Champagne.

CANCAN 12,00€
Cognac, liquore alla fragola, succo d'arancia, top di champagne.

BOULEVARDIER 12,00€
Bourbon, Campari, sweet Vermouth rosso.

HUGO ST.GERMAIN 12,00€
St-Germain, prosecco, soda.

Tradizione Italiana

NEGRONI E LE SUE VARIANTI 12,00€
Gin, Campari e Vermouth rosso.

SPRITZ 12,00€
Prosecco, Aperol o Campari, soda.

SORRENTINO ÇA VA SANS DIRE 12,00€
Arancello, Sweet Vermouth, Red Bitter, soda.

HARRY'S ITALIAN 12,00€
Valdobbiadene, zucchero liquido, succo di lime, purea di fragole.

AMARETTO SOUR 12,00€
Amaretto Disaronno, succo di lime, sciroppo di zucchero.



Signature

by Ça va sans dire 16,00€

SPRITZ ÇA VA SANS DIRE
Sidro, prosecco, Aperol e seltz.

COUPETTE DE CHAMPAGNE
Champagne
dalla nostra selezione.

PARISIEN MARTINI
Gin artigianale, Dry Vermouth infusionato, bitter agrumi.

SUZETTE FLIP
Grand Marnier, succo d'arancia, purea di vaniglia e albumina.

CHARTREUSE ÇA VA SANS DIRE
Chartreuse, Gin, succo di lime, soda al pompelmo.

NORMANDIE ÇA VA SANS DIRE ROYAL
Calvados arancia, Liquore Bénédictine DOM, sciroppo di sambuco, lime spremuto, zucchero di canna liquido, top di Crémant Calvados.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Signature contemporanei, grandi classici francesi e icone della tradizione italiana.

Cocktail realizzati con distillati premium, ingredienti freschi e tecniche precise, serviti in vetreria selezionata.

Un equilibrio tra tradizione, ricerca ed eleganza.

ça va sans dire

MISE EN BOUCHE

PICCOLI ANTIPASTI FRANCO-MILANESI



da condividere…
o tutte per te

TRIS DI PETITES GALETTES
tris di piccole galettes farcite con:
Prosciutto cotto e emmental; Salmone;
Foie gras. 6,70€

TRIS ROMANO
tris di piccole galettes:
Cacio e pepe, Gricia e Carbonara. 6,70€

CHIPS DI GRANO SARACENO & DIPS
Chips croccanti di galette di grano saraceno IGP servite con 3 salse:
Mousse di caprino fresco. Crème fraîche della Normandia AOP all'erba cipollina. Carbocrema leggera. 5,70€

ŒUF MAYONNAISE (come a Parigi)
Uovo bio lombarde, maionese fatta in casa e grano saraceno tostato croccante.
4,00€

ROULÉE 2pz. 4,70€ | 8pz. 12,00€
a scelta fra:

ROULÉE BOURGUIGNONNE Prosciutto cotto, emmental Grand Cru, provolone, senape antica con miele, aceto balsamico.

ROULÉE LOIRE Caprino fresco, confettura di pomodori verdi/rossi pomodori secchi, spinaci e aceto balsamico.

ROULÉE PARISIENNE
Besciamella e prosciutto cotto.

ROULÉE BORÉAL Salmone affumicato, caprino fresco e erba cipollina.

Sono rotoli di galette ripieni. Da gustare in un boccone!

CROQUE MONSIEUR
2pz. di pane in cassetta dorato con burro demi-sel di Normandia AOP,
prosciutto cotto, besciamella ed emmental Grand Cru. 5,70€

L'icona dei bistrot francesi, dal 1910.





TAGLIERE ÇA VA SANS DIRE
a scelta tra:

FRANCESE
Comté AOP 24 mesi, roquefort AOP, Brillat Savarin IGP, confettura artigianale di fichi. 11,70€

ITALO-FRANCESE
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Burrata di Andria IGP, gorgonzola dolce DOP, Comté 24 mesi AOP, Brillat Savarin IGP, roquefort AOP, confettura di fichi. 16,70€

ça va sans dire
experience

Le galette che trovi in questa pagina nascondono un piccolo rituale.
Un servizio al tavolo ravvicinato, una scelta personalizzata
o un tocco finale spettacolare che accadrà proprio davanti ai tuoi occhi.

COMPLETA ICONICA

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

La nostra versione COMPLETA viene ultimata direttamente al tavolo con una quenelle di caviale di tartufo, per sprigionare tutto il suo profumo un attimo prima del primo morso.



LA BEURRE ICONICA

Burro demi-sel della Normandia AOP, caviale di tartufo.

14,70€

La galette in versione croccante

La galette viene ultimata direttamente al tavolo con una quenelle di caviale di tartufo.



SAUCISSE

Salsiccia, composta di cipolle al sidro, senape Dijon IGP e miele.

17,70€

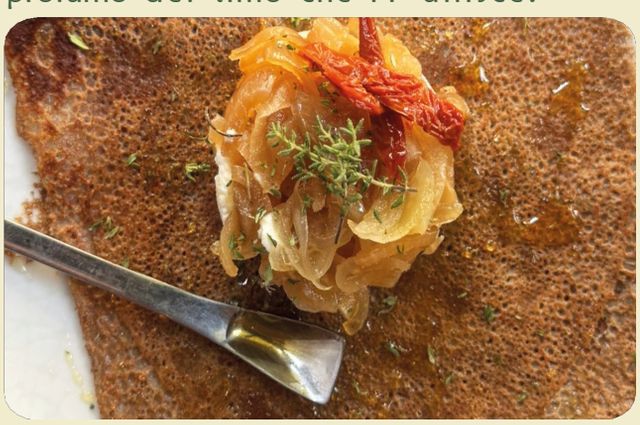
Potrai scegliere tra una selezione di senapi artigianali, la sfumatura ideale per accompagnare la tua saucisse.



BRETAGNE ISOLA

Caprino fresco, composta di cipolle al sidro bretone, miele di castagno, mandorle tostate e timo fresco. 16,70€

Un viaggio tra il miele di castagno, la morbidezza del caprino e il profumo del timo che li unisce.



GALETTE

La GALETTE BRETONNE è una crepe salata preparata con burro demi-sel e fatta con farina di grano saraceno, tipica della Bretagna e cotta su piastra a 220°
SPOILER: non è un grano ! Non è un cereale, ma una pianta a semi, di origine Asiatica. Ricca di proteine.
Naturalmente senza glutine… Ça Va Sans Dire.

VERSAILLES
Brillat Savarin, caviale di tartufo, burro demi-sel della Normandia AOP. 33,70€

L'eleganza della tavola francese, nella sua espressione piu raffinata

GRATIN
Uova bio strapazzate, emmental Grand Cru, gratinato alla piastra. 12,70€

4 FORMAGGI
Emmental Grand Cru, provolone DOP, pecorino romano DOP e gorgonzola dolce DOP. 14,70€

LE GRANDI CLASSICHE

Tutto x2

35g proteine

COMPLETA
Prosciutto cotto, emmental Grand Cru, uovo bio e burro demi-sel Normandia AOP. 16,70€

SUPER COMPLETA
Doppio prosciutto cotto, doppio emmental Grand Cru, doppie uova bio e burro demi-sel. 19,70€

RIVIERA FRANCESE
Scaglie di foie gras, confettura di fichi, composta di cipolle al sidro. 24,70€

Morbidezza, dolcezza e profondita in perfetto stile francese

BLINI
Salmone affumicato, panna francese "crème fraîche", erba cipollina. 18,70€

TRICOLORE
Pomodori secchi di Pachino IGP, emmental Grand Cru, confettura di pomodori verdi e rossi, spinacino. 14,70€

LE 3 SORELLE DI ROMA

Roma reinterpretata... con l'eleganza di una galette

CARBONARA
Guanciale di Amatrice IGP, tuorlo d'uovo, pecorino romano DOP e carbocrema.17,70€

GRICIA
Guanciale croccante IGP, pecorino romano DOP, pepe nero e burro demi-sel. 16,70€

CACIO E PEPE
Crema di pecorino romano DOP, pepe nero, burro demi-sel Normandia AOP. 15,70€

Burro demi-sel della Normandia
famoso in tutto il mondo per la sua qualità e il suo aroma.

Foie gras de Canard Entier IGP
Cotto all'Armagnac AOC. Un'icona della gastronomia francese.
Anatre allevate all'aperto e nutrite con cereali, per un gusto di grande finezza.



Se sei amante del Tartufo
Richiedi l'aggiunta del caviale di tartufo sulla tua galette. +4,00€

GALETTE

LE TARTARE

TARTARE ICONICO
Battuta di manzo francese “Limousine”, condita con scalogno, cetriolini, capperi, senape di Digione, salsa Worcestershire, tabasco, erbe fresche, caviale di tartufo.
33,70€

LA PARISIENNE
Tartare di manzo “Limousine”, condita con scalogno, cetriolini, capperi, senape di Digione, salsa Worcestershire, tabasco ed erbe fresche.
26,70€

IL MILANESE
Battuta di manzo “Limousine”, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio extravergine d'oliva, fior de sel e pepe nero.
24,70€



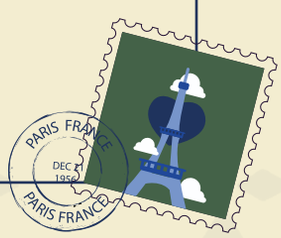
Ultimata direttamente al tavolo con una quenelle di caviale di tartufo.

INSALATE

INSALATA MILANO
Caprino fresco delle Langhe, nocciole del Piemonte IGP, chips di grano saraceno, vinaigrette francese alla senape de Dijon IGP. 13,70€

la vostra preferita

INSALATA PARIGI
Uova bio Lombarde, chips croccanti di galette al grano saraceno, composta di cipolle al sidro, vinaigrette alla senape de Dijon IGP. 13,70€



GALETTE DEL MESE


Le rostre crêpe

ça va sans dire
experience

Alcune nostre crêpe non si limitano a essere gustate:
chiedono di essere vissute. Le crêpe che trovi in questa pagina
nascondono un piccolo rituale.

SUZETTE
Caramello di arance di Sicilia IGP, burro demi-sel, flambée Grand Marnier, Cognac. 17,80€

La crêpe viene infiammata direttamente al tavolo, unendo lo spettacolo della fiamma viva ai profumi del liquore.



CRÊPE BRÛLÉE
Crème brûlée preparata con panna di Normandia, vaniglia Bourbon, zucchero di canna e un pizzico di sale di Guérande. 17,80€

La nostra crêpe si trasforma in una vera crème brûlée, con la sua iconica crosticina croccante creata al momento davanti ai vostri occhi e con un pizzico di sale di Guérande, un tocco molto francese!



L'iconico liquore francese creato nel 1880,
che unisce Cognac e essenza di arance amare.
Da oltre un secolo è il simbolo della flambée francese.

CREPE

Le CRÊPE sono sottili sfoglie di pastella cotte su piastra, tipiche della tradizione francese, preparate con burro demi sel, farcite con creme, frutta, o ingredienti vari, diventando un piatto versatile e amatissimo in tutta la Francia.

CREPE GIGI

Burro demi-sel AOP e zucchero di canna. 7,80€



TIRAMISU

Caffè ristretto, crema al mascarpone, crumble di amaretti, cacao. 12,80€

GOURMANDE

Caramello al burro demi-sel AOP, banana caramellata al burro. 10,80€



Provala in versione flambée al Grand Caffè 17,80€



L'ECCELLENZA ITALIANA

PISTACCHIO

Pistacchio di Bronte DOP, crema al pistacchio e granella croccante. 9,80€

NOCCIOLATA VA SANS DIRE

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

MODICA

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

Provala con l'impasto di GRANO SARACENO!

Nocciole coltivate a Cravanzana, nella provincia di Cuneo, sulle colline dell'Alta Langa.
Una delle migliori varietà di nocciola italiana.

Provale con la nostra CREME CHANTILLY a volonte

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

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 26,00€ - 7,00€

MAURICE EXTRA BRUT 29,00€ - 8,00€

MAURICE ROSÉ 34,00€ - 9,00€

SASSY 0% ALCOOL 8,00€

SASSY ROSÉ 34,00€ - 9,00€

COLZANI VALTELLINA 34,00€ - 9,00€

TÈ

Selezione Mariage Frères, icona francese del 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.

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.

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.

MARCO POLO 4,50€
Tè nero fruttato e floreale
Ottimo in abbinamento alle nostre
crêpe. Perfetto con la nostra crêpe
SUZETTE.

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.

INFUSO AL GRANO SARACENO TOSTATO 4,50€
Infuso tradizionale cinese
preparato con chicchi di grano
saraceno tostati.
Senza teina e caffeina.

Tè Gourmand à la parisienne

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

VINI

Tradizioni a confronto

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

Cantina di Arnaud

Oltre alla nostra carta, è possibile richiedere **la Cantina di Arnaud.**
Un viaggio tra grandi terroir: **Bourgogne, Grand Bordeaux e vini da collezione.**

ITALIA

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
BRUT COL DEI FRANCHI 29,00€ - 7,00€
Fresco e fruttato. Il grande classico.

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT
SILVANO ZANETTI 57,00€ - 12,00€
Il blanc de blancs intenso italiano.

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

FRANCIA

CHAMPAGNE 67,00€ - 14,00€
VIRGINIE T 15 CRUS Elegante e strutturato, ottimo in abbinamento a la COMPLETA.

CHAMPAGNE ROSÉ 87,00€
VIRGINIE T Fruttato e raffinato, ideale per 4 FORMAGGI e la COMPLETA.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 87,00€
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.

BOLLICINE

VINI BIANCHI

SAUVIGNON AIX DOC
COLLIO ORZAN IVALDO 37,00€ - 8,00€
Moderno, fresco e aromatico.

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

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.

TRAIT D'UNION 39,00€
Alsace, blend di sylvaner, riesling e pinot grigio. Secco e dal finale persistente.

VINI ROSSI

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

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

ROSÉ



M MINUTY 37,00€
Estivo, elegante, con note fruttate.

ROSÉ PISCINE 7,00€
Rosé provenzale, estivo e fruttato, servito metà ghiaccio e metà rosé.

ça va sans dire

BEVANDE

Acqua e Bibite

ACQUA FILTRATA 3,00€

COCA COLA / ZERO / FANTA / ESTATHÉ 4,50€

CEDRATA / CHINOTTO 5,00€

LIMONATA 6,00€

SUCCO E NETTARE 7,00€

Birra

FRANCESE

BIRRA D'ABBAZIA
BLANCHE / BLONDE 6,70€

ITALIANA

GRAN RISERVA
BIANCA / DOPPIO MALTO 6,70€

Caffè

CAFFÈ 2,50€

CAFFÈ GOURMAND 4,70€

CAFFÈ GLOWY CON MATCHA 4,50€

Café Gourmand à la parisienne

Su richiesta
in aggiunta al caffè
2 pz. di mini crêpe dolci
gusto a scelta tra: CIOCCOLATO, PISTACCHIO e NOCCIOLATA +2,20€

Caffè napoletano, una miscela
dal gusto intenso, scuro e cremoso
che racchiude tutta la passione
e la tradizione di Napoli

Amari

ARANCELLO 7,00€

ACQUA DI CEDRO 7,00€

ERBAMARO 7,00€

FERNET 43 ERBE 7,00€

AMARI ITALIANI 7,00€



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 Bretagne isola 7-8-12
La Berre Iconica 7 Completa Tartufo 3-7 Gratin 3-7 4 Formaggi 3-7
Riviera Francese 10-12 Blini 4-7 Saucisse 10-12 Versailles 7
Tricolore 7-9 Carbonara 3-7 Gricia 3-7 Cacio e pepe 3-7
Tartare (Iconica - La Parisienne - Il Milanese) 3-7-10-12

ROULÉES

Bourguignonne 3-7-10-12 Loire 7-9
Parisienne 1-7 Boréal 4-7

CRÊPE

Gigi 1-3-7 Modica 1-3-7-8 Pistacchio 1-3-7-8 Brulé 7
Nocciolata 1-3-7-8 Gourmande 1-3-7 Suzette 1-3-7 Tiramisù 1-3-7

MISE EN BOUCHE

Chips 3-7-10 Les Petites Galettes 3-4-7-10-12
Œuf mayonnaise 3-10 Taglieri 7 Tris romano 3-7 Crocque monsieur 1-7

INSALATE

Milano e Parigi 3-7-10

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



Per creare il menù di **Ça va sans dire**, abbiamo scelto con cura materie prime francesi e italiane d'eccellenza.

BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN