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'with lañser and 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 FRENCH and l'eccellenza degli ingredienti italiani. Fondata da Arnaud Bazin, che ha trasformato la crêpe in un’icona gastronomica da gustare with piacere and condivisione.



GALETTE

Gluten

Breton buckwheat galette (blé noir) of Bretagna IGP, macinato a pietra dal Moulin de la Fatigue. Artisan, naturalmente without gluten, rich in vitamins B1, B2, B5 and PP...and sì, aiuta anche a ridurre il colesterolo.

Ça va sans dire.



CRÊPE

Crêpe with farina biologica bretone, stone-ground dal Moulin de la Fatigue in Bretagna, butter demi-sel of Normandia. Handcrafted

su billig a 200°.

TRULY FRENCH

COCKTAILS

French Elegance

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

CHAMPAGNE COCKTAIL 12,00€
Champagne, cognac, bitter Angostura, zolletta of sugar.

FRENCH 75 12,00€
Gin, juice of lemon, sciroppo of sugar, Champagne.

CANCAN 12,00€
Cognac, liquore with strawberry, juice d'orange, top of champagne.

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

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

Italian Tradition

NEGRONI And LE SUE VARIANTI 12,00€
Gin, Campari and Vermouth red.

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, sugar liquido, juice of lime, purea of strawberries.

AMARETTO SOUR 12,00€
Amaretto Disaronno, juice of lime, sciroppo of sugar.

Signature

by Ça va sans dire 16,00€

SPRITZ ÇA VA SANS DIRE
CIDER, prosecco, Aperol and seltz.

COUPETTE DE CHAMPAGNE
Champagne dalla our selection.

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

SUZETTE FLIP
Grand Marnier, juice d'orange, purea of vaniglia and albumina.

CHARTREUSE ÇA VA SANS DIRE
Chartreuse, Gin, juice of lime, soda with pompelmo.

NORMANDIE ÇA VA SANS DIRE ROYAL
Calvados orange, Liquore Bénédictine DOM, sciroppo of sambuco, lime spremuto, brown sugar liquido, top of Crémant Calvados.

OUR PHILOSOPHY

Signature contemporanei, grandi classici francesi and icone of Italian Tradition.

Cocktail realizzati with distillati premium, ingredienti freschi and tecniche precise, serviti in vetreria selezionata.

Un equilibrio tra tradizione, ricerca ed eleganza.



ça va sans dire

MISE EN BOUCHE

SMALL FRANCO-MILANESE STARTERS



o tutte per te ...

TRIS Of PETITES GALETTES
three mini filled galettes:

cooked ham and emmental; Salmone;

Foie gras. 6,70€

TRIS ROMANO
three mini galettes:

Cacio and pepe, Gricia and Carbonara. 6,70€

CHIPS Of GRANO SARACENO & DIPS
Chips croccanti of galette of grano saraceno IGP servite with 3 salse:

Fresh goat's cheese mousse. Crème fraîche of Normandia AOP with chives.
Light carbonara cream. 5,70€

ŒUF MAYONNAISE (just like in Paris)
organic Lombardy egg, maionese fatta in casa and crispy toasted buckwheat.

4,00€

ROULÉE 2pz. 4,70€ | 8pz. 12,00€
choose from:

ROULÉE BOURGUIGNONNE cooked ham, emmental Grand Cru, provolone, Mustard antica with honey, balsamic vinegar.

ROULÉE LOIRE fresh goat's cheese, tomato preserve verdi/rossi sun-dried tomatoes, spinach and aceto balsamico.

CROQUE MONSIEUR
2pz. of golden sandwich bread with Normandy semi-salted butter AOP, cooked ham, béchamel ed emmental

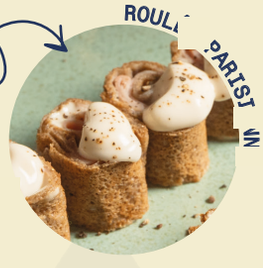
Grand Cru. 5,70€

The French bistro icon since 1910.

ROULÉE PARISIENNE
béchamel and cooked ham.

ROULÉE BORÉAL smoked salmon, fresh goat's cheese and chives.

Filled galette rolls.
Best enjoyed in one bite!





TAGLIERE ÇA VA SANS DIRE
choose between:

FRENCH

Comté AOP 24 mesi, roquefort AOP, Brillat Savarin IGP, confettura artisan of fichi. 11,70€

ITALO-FRENCH

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Burrata from Andria IGP, mild Gorgonzola DOP, Comté 24 mesi AOP, Brillat Savarin IGP, roquefort AOP, fig preserve. 16,70€

ça va sans dire
experience

Le g a l and t t and che t r o v i i n questa pagina nascondono un piccolo r i t u a l and .

Un s and r v i z i o a l tavolo r a v v i c i n a t o , una s c and l t a perso nalizzata
o un tocco f i n a l and s p and t t a c o l a r and che accadrà proprio davanti a i t u o i o c c h i .

COMPLETA ICONICA

cooked ham, emmental Grand Cru, egg organic and caviale of tartufo. 19,70€

La our versione COMPLETA viene ultimata direttamente a l tavolo with una quenelle d i caviale of tartufo, per sprigionare tutto i l suo profumo un attimo prima del primo morso.



Butter demi-sel of Normandia AOP, caviale of tartufo.

14,70€

La galette in versione crispy

La galette viene ultimata direttamente a l tavolo with una quenelle d i caviale d i tartufo.



SAUCISSE

Salsiccia, composta of onions with CIDER, Mustard Dijon IGP and honey.

17,70€

Potrai scegliere tra una selection of senapi artigianali, la sfumatura ideal per accompagnare la tua saucisse.



BRETAGNE ISOLA

fresh goat's cheese, composta of onions with CIDER bretone, honey of castagno, mandorle toasted and timo fresh. 16,70€

Un viaggio tra i l honey of castagno, l a morbidezza del caprino and i l profumo del timo che l i unisce.



GALETTE

The BRETON GALETTE is a savoury crêpe made with semi-salted butter and fatta with buckwheat flour, typical of Brittany and cooked on a griddle at 220°C
SPOILER: it is not wheat ! It is not a cereal, but a seed plant, of origine Asiatica. Rich in protein.
Naturally gluten-free... Ça Va Sans Dire.

VERSAILLES
Brillat Savarin, caviale of tartufo, butter demi-sel of Normandia AOP. 33,70€

GRATIN
scrambled organic eggs, emmental Grand Cru, gratinato with piastra. 12,70€

4 Cheeses
Emmental Grand Cru, provolone DOP, pecorino romano DOP sweet gorgonzola DOP. 14,70€

nella sua espressione piu raffinata

COMPLETA
Ham cotto, emmental Grand Cru, egg butter demi-sel Normandia AOP. 16,70€

Tutto X2 · 35g proteine

Doppio ham cotto, doppio emmental Grand Cru, doppie butter and mi-sel. 19,70€ Eggs

RIVIERA FRENCH
of foie gras, confettura of fichi, composta of onions al CIDER. 24,70€

BLINI
smoked salmon, French crème fraîche “crème fraîche”, erba cipollina. 18,70€

TRICOLORE
sun-dried Pachino tomatoes IGP, emmental Grand Cru, confettura di pomodori verdi and rossi, baby spinach. 14,70€

CARBONARA
Guanciale di Amatrice IGP, egg yolk, pecorino romano DOP and carbocrema. 17,70€

GRICIA
Guanciale crispy IGP, pecorino romano DOP, butter and mi-sel. 16,70€

Crema of pecorino romano DOP, pepe black, butter demi-sel Normandia AOP. 15,70€

Butter and lla Normandia famoso in tutto il mondo per la sua qualità il suo aroma.

Foie gras de Canard Entier IGP Cotto all’Armagnac AOC. Un’icona of gastronomia FRENCH. Anatre allevate all’aperto nutrite with cereali, per un gusto of grande finezza.



Richi and di Se s and i amante del Tartufo l’aggiunta del cavi al and di tartufo sulla tua gal and tt and . +4,00€

GALETTE

TARTARES

TARTARE ICONICO
French beef tartare
“Limousine”, seasoned with shallot,
gherkins, capers, Mustard of
Digione, Worcestershire sauce,
tabasco, fresh herbs, caviale
of tartufo.
33,70€

LA PARISIENNE
Tartare of manzo “Limousine”,
seasoned with shallot,
gherkins, capers, Mustard of
Digione, Worcestershire sauce,
tabasco ed fresh herbs.
26,70€

IL MILANESE
Battuta of manzo “Limousine”,
Parmigiano Reggiano 24 mesi,
extra-virgin olive oil,
fleur de sel and black pepper.
24,70€



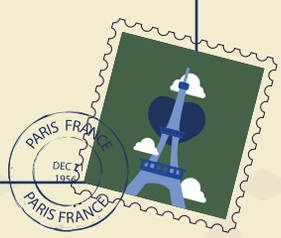
Finished tableside with
una quenelle of caviale of tartufo.

SALADS

INSALATA MILANO
fresh goat's cheese of Langhe,
Piedmont hazelnuts IGP, chips
of grano saraceno, vinaigrette
FRENCH with Mustard de Dijon
IGP. 13,70€

your favourite

INSALATA PARIGI
Eggs organic Lombarde, chips croccanti
of galette with grano saraceno,
cider onion compote,
vinaigrette with Mustard
de Dijon IGP. 13,70€




Le
nostre crêpe

ça va sans dire
experience

Some of our crêpes are not simply tasted:
they are meant to be experienced. Le crêpe che trovi in questa pagina nascondono un piccolo rituale.

SUZETTE

Sicilian orange caramel IGP,
butter demi-sel, flambée Grand Marnier,
Cognac. 17,80€

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



CRÊPE BRÛLÉE

Crème brûlée preparata with cream
of Normandia, vaniglia Bourbon,
brown sugar and un pizzico of
sale of Guérande. 17,80€

La our crêpe si trasforma in
una vera crème brûlée, with la sua
iconica crosticina crispy
creata with momento davanti ai
vostri occhi and with un pizzico of
sale of Guérande, un tocco molto
FRENCH!



The iconic French liqueur created in 1880,
combining Cognac with bitter-orange essence.
For over a century, it has symbolised French flambé cooking.

CREPE

CRÊPES are thin layers of batter cooked on a griddle, tipiche of tradizione FRENCH, preparate with butter demi sel, farcite with creme, frutta, o ingredienti vari, diventando un piatto versatile and amatissimo in tutta la Francia.versione flambée

CREPE GIGI

Butter demi-sel AOP and sugar of canna. 7,80€



TIRAMISU

ristretto coffee, crema with mascarpone, crumble of amaretti, cacao. 12,80€

GOURMANDE

Caramello with butter demi-sel AOP, butter-caramelised banana. 10,80€



Provala in versione flambée



ITALIAN EXCELLENCE

PISTACCHIO

Pistacchio of Bronte DOP, pistachio cream and crunchy pieces. 9,80€

NOCCIOLATA VA SANS DIRE

Crema of nocciole del Piemonte IGP and granella of mandorle toasted. 9,80€

MODICA

Cioccolato artisan of Modica IGP, pizzico of sale of Guérande. 9,80€

Provala with l'impasto d i G R A N O SARACENO!

Nocciole coltivate a Cravanzana, nella provincia of Cuneo, sulle colline dell'Alta Langa.
One of Italy's finest hazelnut varieties.

Su request, in addition un gustoso

ça va sans dire

CIDER

Cidres Maurice was born in Brittany in 2022, on the family farm,
da from old organic orchards tended and harvested by hand.
Sidri autentici and contemporanei, ottenuti da pure apple juice,
no added sulphites, unpasteurised and naturally sparkling.
Spontaneous fermentation and presa of spuma naturale danno vita a cuvée vive,
sincere and deeply rooted in their terroir.

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

Mariage Frères selection, a French tea icon

FRENCH BREAKFAST TEA 4,50€
Black tea intenso and rotondo.

Ideal with le galettes complete,
ai cheeses, with ham and Eggs.
La choice perfetta per il pranzo.

BREAKFAST EARL GREY 4,50€
Black tea with una delicata nota
of bergamotto.

perfect with la our galette
saucisse, galettes ricche and tartufo.
Dona freschezza ed equilibrio.

MARCO POLO Green 4,50€
Green tea vegetale, fresh and
dalle note floreali.
Pairing ideal with TRICOLORE and
with il ROULÉE LOIRE and ROULÉE BORÉAL.

MARCO POLO 4,50€
Black tea fruity and floreale

an excellent pairing alle nostre
crêpe. perfect with la our crêpe
SUZETTE.

ROUGE MÉTIS (Without TEINA) 4,50€
Rooibos with note vanigliate
and speziate.

Ideal with le crêpes pistacchio and
nocciolata va sans dire. Sweet and adatto
a qualsiasi momento of giornata.

INFUSO With GRANO SARACENO
Toasted 4,50€
Infuso traditional cinese
prepared with chicchi of grano
saraceno tostati.
Theine- and caffeine-free.

Tè Gourmand à la parisienne

Add to your tea on request 2 pz. of mini sweet crêpes +2,20€

WINES

Traditions side by side

Italia and Francia, two identities expressed in the glass.

Arnaud's Cellar

Beyond our wine list, ask to explore Arnaud's Cellar.
A journey through great terroirs: Bourgogne, Grand Bordeaux and collector wines.

ITALIA

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
BRUT COL DEI FRANCHI 29,00€ - 7,00€
Fresh and fruity. The great classic.

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

MOSCATO ZERO ALCOOL 35,00€ - 7,00€
Sweet and aromatico, with note of frutta.
Il piacere alcohol-free.

FRANCIA

CHAMPAGNE 67,00€ - 14,00€
VIRGINIE T 15 CRUS Elegant and structured,
an excellent pairing a la COMPLETA.

CHAMPAGNE ROSÉ 87,00€
VIRGINIE T Fruity and raffinato, ideal
per 4 Cheeses and la COMPLETA.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 87,00€
VIRGINIE T Minerale and fine, ottimo
in pairing with 4 Cheeses.

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

SAUVIGNON AIX DOC
COLLIO ORZAN IVALDO 37,00€ - 8,00€
Moderno, fresh and 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 white elegant, with note of frutta
matura and una freschezza equilibrata,
che si abbina perfettamente a tartufo
and foie gras.

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

MERLOT LOOK AT ME 39,00€ - 9,00€
Morbido and fruity, perfect with
la COMPLETA ICONICA and la COMPLETA TARTUFO.

RHÔNE ROGER SABON 39,00€ - 9,00€
Un vino with le spezie of un Châteauneuf
du Pape. Aromatico, perfect per
accompagnare le nostre galette with
tartufo.

ROSÉ

M MINUTY 37,00€
Summery and elegant, with fruity notes.



ROSÉ PISCINE 7,00€
Rosé provenzale, estivo and fruity,
served metà ghiaccio and metà rosé.

ça va sans dire

DRINKS

Water & Soft Drinks

Filtered water 3,00€

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

CEDRATA / CHINOTTO 5,00€

LIMONATA 6,00€

SUCC0 And NETTARE 7,00€

Beer

FRENCH

Beer D'ABBAZIA

BLANCHE / BLONDE 6,70€

ITALIAN

GRAN RISERVA
BIANCA / DOPPIO MALTO 6,70€

Caffè

Coffee 2,50€

Coffee GOURMAND 4,70€

Coffee GLOWY With MATCHA 4,50€

Café Gourmand à la parisienne

Su request
in addition with Coffee

choose from: CIOCCOLATO,

Neapolitan coffee, una miscela
dal gusto intenso, scuro and cremoso
che racchiude tutta la passione
and la tradizione of Napoli

Digestifs

ARANCELLO 7,00€

ACQUA Of CEDRO 7,00€

ERBAMARO 7,00€

FERNET 43 ERBE 7,00€

Digestifs ITALIANI 7,00€



ALLERGENI

1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and milk products (incluso lattosio)
8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

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 Cheeses 3-7
Riviera FRENCH 10-12 Blini 4-7 Saucisse 10-12 Versailles 7
Tricolore 7-9 Carbonara 3-7 Gricia 3-7 Cacio and 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

SALADS
Milano and Parigi 3-7-10

Please tell us about any allergies when ordering.
Gli ALLERGENS possono essere presenti in tracce a causa of preparazione
dei piatti. Per informazioni più dettagliate o richieste specifiche,
our team will be happy to assist you.

ça va sans dire



Per creare il menù of
Ça va sans dire, abbiamo scelto
with cura materie prime francesi
and italiane d'eccellenza.

BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN