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'au lañser et brezhoneg.

Couvert 2,50€. Tutti i prix si intendono IVA incluse.

ça va sans dire

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



GALETTE

Sans Gluten

Galette de sarrasin (blé noir) de Bretagna IGP, macinato a pietra dal Moulin de la Fatigue. Artisanal, naturalmente sans gluten, riche en vitamines B1, B2, B5 et PP...et sì, aiuta anche a ridurre il colesterolo.

Ça va sans dire.



CRÊPE

Crêpe avec farine biologica bretone, moulue sur meule de pierre dal Moulin de la Fatigue in Bretagna, beurre demi-sel de Normandia. Geste artisanal

su billig a 200°.

COCKTAILS

Élégance française

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

CHAMPAGNE COCKTAIL 12,00€
Champagne, cognac, bitter Angostura, zolletta de sucre.

FRENCH 75 12,00€
Gin, jus de citron, sciroppo de sucre, Champagne.

CANCAN 12,00€
Cognac, liquore à la fraise, jus d'orange, top de champagne.

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

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

Tradition italienne

NEGRONI Et LE SUE VARIANTI 12,00€
Gin, Campari et Vermouth rouge.

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, sucre liquido, jus de lime, purea de fraises.

AMARETTO SOUR 12,00€
Amaretto Disaronno, jus de lime, sciroppo de sucre.

Signature

by Ça va sans dire 16,00€

SPRITZ ÇA VA SANS DIRE
CIDRE, prosecco, Aperol et seltz.

COUPETTE DE CHAMPAGNE
Champagne dalla notre sélection.

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

SUZETTE FLIP
Grand Marnier, jus d'orange, purea de vaniglia et albumina.

CHARTREUSE ÇA VA SANS DIRE
Chartreuse, Gin, jus de lime, soda au pompelmo.

NORMANDIE ÇA VA SANS DIRE ROYAL
Calvados orange, Liquore Bénédictine DOM, sciroppo de sambuco, lime spremuto, sucre de canne liquido, top de Crémant Calvados.

NOTRE PHILOSOPHIE

Signature contemporanei, grandi classici francesi et icone de la Tradition italienne.

Cocktail realizzati avec distillati premium, ingredienti freschi et tecniche precise, serviti in vetreria selezionata.

Un equilibrio tra tradizione, ricerca ed eleganza.



ça va sans dire

MISE EN BOUCHE

PETITES ENTRÉES FRANCO-MILANAISES



CHIPS De Blé Sarrasin & DIPS

Chips croccanti di galette de blé sarrasin IGP servite avec 3 salse:
Mousse de chèvre frais. Crème fraîche de la Normandia AOP all'ciboulette. Carbocrema légère. 5,70€

ROULÉE 2pz. 4,70€ | 8pz. 12,00€

au choix:

ROULÉE BOURGUIGNONNE jambon cuit, emmental Grand Cru, provolone, Moutarde antica avec miel, vinaigre balsamique.

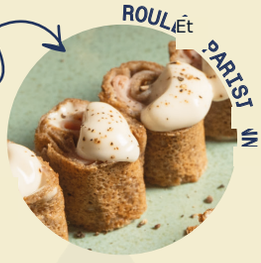
ROULÉE LOIRE chèvre frais, confiture de tomates vertes et rouges tomates séchées, épinards et aceto balsamico.

ROULÉE PARISIENNE

béchamel et jambon cuit.

ROULÉE BORÉAL saumon fumé, chèvre frais et ciboulette.

Roulés de galette garnis.
À déguster en une bouchée!



TAGLIERE ÇA VA SANS DIRE

au choix entre:

FRANÇAISE

Comté AOP 24 mesi, roquefort AOP, Brillat Savarin IGP, confettura artisanal de fichi. 11,70€

da condivid... o tutte per te ...

TRIS De PETITES GALETTES

trio de petites galettes garnies:

jambon cuit et emmental; Salmone;

Foie gras. 6,70€

TRIS ROMANO

trio de petites galettes:

Cacio et poivre, Gricia et Carbonara. 6,70€

ŒUF MAYONNAISE (comme à Paris)

œuf bio lombard, maionese fatta in casa et sarrasin grillé croustillant.

4,00€

CROQUE MONSIEUR

2pz. de pain de mie doré avec beurre demi-sel de Normandie AOP, jambon cuit, béchamel ed emmental

Grand Cru. 5,70€

L'icône des bistrots français depuis 1910.



ITALO-FRANÇAISE

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Burrata d'Andria IGP, gorgonzola doux DOP, Comté 24 mesi AOP, Brillat Savarin IGP, roquefort AOP, confiture de figues. 16,70€

ça va sans dire
experience

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

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

COMPLETA ICONICA

jambon cuit, emmental Grand Cru, œuf bio et caviar de truffe. 19,70€

La notre versione COMPLETA viene ultimata direttamente a l tavolo avec une quenelle d i caviar de truffe, per sprigionare tutto i l suo profumo un attimo prima du primo morso.



Beurre demi-sel de la Normandia AOP, caviar de truffe.

14,70€

La galette in versione croustillant

La galette viene ultimata direttamente a l tavolo avec une quenelle d i caviar d i truffe.



SAUCISSE

Saucisse, compotée de oignons au CIDRE, Moutarde Dijon IGP et miel.

17,70€

Potrai scegliere tra une sélection de senapi artigianali, la sfumatura idéal per accompagnare la tua saucisse.



BRETAGNE ISOLA

chèvre frais, compotée de oignons au CIDRE bretone, miel de castagno, amandes grillées et thym frais. 16,70€

Un viaggio tra i l miel de castagno, l a morbidezza du caprino et i l profumo du thym che l i unisce.



GALETTE

La GALETTE BRETONNE est une crêpe salée préparée au beurre demi-sel et fatta avec farine de sarrasin, typique de Bretagne et cuite sur une plaque à 220 °C
SPOILER: ce n'est pas du blé ! Ce n'est pas une céréale, mais une plante à graines, de origine Asiatica. Riche en protéines.
Naturellement sans gluten... Ça Va Sans Dire.

VERSAILLES
Brillat Savarin, caviar de truffe, beurre demi-sel de la Normandia AOP. 33,70€

GRATIN
œufs bio brouillés, emmental Grand Cru, gratinato à la piastra. 12,70€

4 Fromages
Emmental Grand Cru, provolone DOP, pecorino romano DOP et gorgonzola doux DOP. 14,70€

nella sua espressione piu raffinata

COMPLETA
Jambon cotto, emmental Grand Cru, œuf bio et beurre demi-sel Normandia AOP. 16,70€

Tutto X2 — 35g proteine

Doppio jambon cotto, doppio emmental Grand Cru, doppie Œufs bio et beurre demi-sel. 19,70€

RIVIERA FRANÇAISE
Scagliet de foie gras, confettura de fichi, compotée de oignons al CIDRE. 24,70€

BLINI
saumon fumé, fraîche", erba cipollina. 18,70€

TRICOLORE
tomates séchées de Pachino IGP, emmental Grand Cru, confettura di tomates verdi et rossi, 14,70€

CARBONARA
Guanciale di Amatrice IGP, jaune d'œuf, pecorino romano DOP et carbocrema.17,70€

GRICIA
Guanciale croustillant IGP, pecorino romano DOP, poivre noir et beurre demi-sel. 16,70€

Crema de pecorino romano DOP, poivre noir, beurre demi-sel Normandia AOP. 15,70€

Beurre demi-sel de la Normandia famoso in tutto il mondo per la sua qualità et il suo aroma.

Foie gras de Canard Entier IGP Cotto all'Armagnac AOC. Un'icona de la gastronomia FRANÇAISE. Anatre allevate all'aperto et nutrite avec cereali, per un gusto de grande finezza.



Richiedi Se sei amante du Truffe l'aggiunta du cavial et di tartufo sulla tua galettte. +4,00€

GALETTE

LES TARTARES

TARTARE ICONICO
Tartare de bœuf français “Limousine”, assaisonné d'échalote, cornichons, câpres, Moutarde de Digione, sauce Worcestershire, tabasco, herbes fraîches, caviar de truffe.
33,70€

LA PARISIENNE
Tartare de manzo “Limousine”, assaisonné d'échalote, cornichons, câpres, Moutarde de Digione, sauce Worcestershire, tabasco ed herbes fraîches.
26,70€

IL MILANESE
Battuta de manzo “Limousine”, Parmigiano Reggiano 24 mesi, huile d'olive vierge extra, fleur de sel et poivre noir.
24,70€



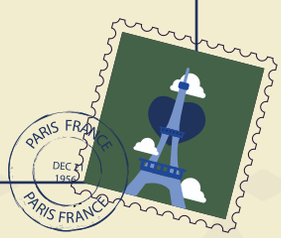
Finalisée directement à table avec une quenelle de caviar de truffe.

SALADES

Salade MILANO
chèvre frais des Langhe, noisettes du Piémont IGP, chips de blé sarrasin, vinaigrette FRANÇAISE à la Moutarde de Dijon IGP. 13,70€

votre préférée

Salade PARIGI
Œufs bio Lombarde, chips croccanti de galette au blé sarrasin, compotée d'oignons au cidre, vinaigrette à la Moutarde de Dijon IGP. 13,70€




Le
nostre crêpe

ça va sans dire
experience

Certaines de nos crêpes ne se contentent pas d'être dégustées:
elles demandent à être vécues. Le crêpe che trovi in questa pagina
nascondono un piccolo rituale.

SUZETTE

caramel d'oranges de Sicile IGP,
beurre demi-sel, flambée Grand Marnier,
Cognac. 17,80€

La crêpe viene infiammata
direttamente au tavolo, unendo lo
spettacolo de la fiamma viva ai
profumi du liquore.



CRÊPE BRÛLÉE

Crème brûlée preparata avec crème
de Normandia, vaniglia Bourbon,
sucre de canne et un pizzico de
sel de Guérande. 17,80€

La notre crêpe si trasforma in
une vera crème brûlée, avec la sua
iconica crosticina croustillant
creata au momento davanti ai
vostri occhi et avec un pizzico de
sel de Guérande, un tocco molto
FRANÇAISE!



L'iconique liqueur française créée en 1880,
qui associe Cognac et essence d'oranges amères.
Depuis plus d'un siècle, elle symbolise le flambage à la française.

CREPE

Les CRÊPES sont de fines couches de pâte cuites sur une plaque, tipiche de la tradizione FRANÇAISE, preparate avec beurre demi sel, farcite avec creme, frutta, o ingredienti vari, diventando un piatto versatile et amatissimo in tutta la Francia.versione flambée al Grand Marnier 12,80€

CREPE GIGI

Beurre demi-sel AOP et sucre de canna. 7,80€



TIRAMISU

café ristretto, crema au mascarpone, crumble de amaretti, cacao. 12,80€

GOURMANDE

Caramel au beurre demi-sel AOP, banane caramélisée au beurre. 10,80€



Provala in versione flambée



PISTACCHIO

Pistacchio de Bronte DOP, crème de pistache et éclats croustillants. 9,80€

NOCCIOLATA VA SANS DIRE

Crema de noisettes du Piemonte IGP et granella de amandes grillées. 9,80€

MODICA

Cioccolato artisanal de Modica IGP, pizzico de sel de Guérande. 9,80€

Provala avec l'impasto d i G R A N O Sarrasin!

Noisettes coltivate a Cravanzana, nella provincia de Cuneo, sulle colline dell'Alta Langa.
L'une des meilleures variétés de noisettes italiennes.

Su demande, in supplément un gustoso

ça va sans dire

CIDRE

Cidres Maurice est né en Bretagne en 2022, dans la ferme familiale,
da d'anciens vergers biologiques cultivés et récoltés à la main.
Sidri autentici et contemporanei, ottenuti da pur jus de pomme,
sans sulfites ajoutés, non pasteurisés et non gazéifiés.
Fermentations spontanées et presa de spuma naturale danno vita a cuvée vive,
sincere et profondément liées à leur 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

Sélection Mariage Frères, icône française du thé

FRENCH BREAKFAST TEA 4,50€
Thé noir intenso et rotondo.

Idéal avec le galettes complete,
ai fromages, avec jambon et Œufs.
La choix perfetta per il pranzo.

BREAKFAST EARL GREY 4,50€
Thé noir avec une delicata nota
de bergamotto.

parfait avec la notre galette
saucisse, galettes ricche et truffe.
Dona freschezza ed equilibrio.

MARCO POLO Vert 4,50€
Thé vert vegetale, frais et
dalle note floreali.
Accord idéal avec TRICOLORE et
avec il ROULÉE LOIRE et ROULÉE BORÉAL.

MARCO POLO 4,50€
Thé noir fruité et floreale

excellent en accompagnement alle nostre
crêpe. parfait avec la notre crêpe
SUZETTE.

ROUGE MÉTIS (Sans TEINA) 4,50€
Rooibos avec note vanigliate
et speziate.

Idéal avec le crêpes pistacchio et
nocciolata va sans dire. Doux et adatto
a qualsiasi momento de la giornata.

INFUSO Au Blé Sarrasin
Grillé 4,50€
Infuso traditionnel cinese
préparé avec chicchi de blé
sarrasin tostati.
Sans théine ni caféine.

Tè Gourmand à la parisienne

Sur demande, en complément du thé 2 pz. de mini-crêpes sucrées +2,20€

VINS

Traditions en regard

Italia et Francia, deux identités qui se racontent dans le verre.

La cave d'Arnaud

En complément de notre carte, vous pouvez demander la cave d'Arnaud.
Un voyage parmi de grands terroirs: Bourgogne, Grand Bordeaux et vins de collection.

ITALIA

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
BRUT COL DEI FRANCHI 29,00€ - 7,00€
Frais et fruité. Le grand classique.

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

MOSCATO ZERO ALCOOL 35,00€ - 7,00€
Doux et aromatico, avec note de frutta.
Il piacere sans alcool.

FRANCIA

CHAMPAGNE 67,00€ - 14,00€
VIRGINIE T 15 CRUS Élégant et structuré,
excellent en accompagnement a la COMPLETA.

CHAMPAGNE ROSÉ 87,00€
VIRGINIE T Fruité et raffinato, idéal
per 4 Fromages et la COMPLETA.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 87,00€
VIRGINIE T Minerale et fine, ottimo
in accord à la 4 Fromages.

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

SAUVIGNON AIX DOC
COLLIO ORZAN IVALDO 37,00€ - 8,00€
Moderno, frais et 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 blanc élégant, avec note de frutta
matura et une freschezza equilibrata,
che si abbina perfettamente a truffe
et foie gras.

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

MERLOT LOOK AT ME 39,00€ - 9,00€
Morbido et fruité, parfait avec
la COMPLETA ICONICA et la COMPLETA Truffe.

RHÔNE ROGER SABON 39,00€ - 9,00€
Un vino avec le spezie de un Châteauneuf
du Pape. Aromatico, parfait per
accompagnare le nostre galette au
truffe.

ROSÉ



M MINUTY 37,00€
Estival, élégant, aux notes fruitées.

ROSÉ PISCINE 7,00€
Rosé provenzale, estivo et fruité,
servi metà ghiaccio et metà rosé.

ça va sans dire

BOISSONS

Eaux et sodas

Eau filtrée 3,00€

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

CEDRATA / CHINOTTO 5,00€

LIMONATA 6,00€

SUCC0 Et NETTARE 7,00€

Bière

FRANÇAISE

Bière D'ABBAZIA

BLANCHE / BLONDE 6,70€

ITALIENNE

GRAN RISERVA
BIANCA / DOPPIO MALTO 6,70€

Caffè

Café 2,50€

Café GOURMAND 4,70€

Café GLOWY Avec MATCHA 4,50€

Café Gourmand à la parisienne

Su demande
in supplément au Café

parfum au choix: CIOCCOLATO,
PISTACCHIO et NOCCIOLATA +2,20€

Café napolitain, une miscela
dal gusto intenso, scuro et cremoso
che racchiude tutta la passione
et la tradizione de Napoli

Digestifs

ARANCELLO 7,00€

ACQUA De CEDRO 7,00€

ERBAMARO 7,00€

FERNET 43 ERBE 7,00€

Digestifs ITALIANI 7,00€



ALLERGENI

1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson
5. Arachides 6. Soja 7. Lait et produits laitiers (incluso lattosio)
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 Bretagne isola 7-8-12
La Berre Iconica 7 Completa Truffe 3-7 Gratin 3-7 4 Fromages 3-7
Riviera FRANÇAISE 10-12 Blini 4-7 Saucisse 10-12 Versailles 7
Tricolore 7-9 Carbonara 3-7 Gricia 3-7 Cacio et poivre 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

SALADES
Milano et Parigi 3-7-10

Merci de nous signaler toute allergie lors de la commande.
Gli ALLERGÈNES possono essere presenti in tracce a causa de la preparazione dei plats. Per informazioni più dettagliate o richieste specifiche, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

ça va sans dire



Per creare il menù de
Ça va sans dire, abbiamo scelto
avec cura materie prime francesi
et italiane d'eccellenza.

BRETON CREPERIA

ça va sans dire

VIA GARIGLIANO 8 MILANO, ITALY
BY ARNAUD BAZIN