

## FISH POISSON

\$11.50 (10.18+tx)

### FILLED ON THE GRIDDLE REMPRIES SUR LA CRÊPIÈRE

#### Niçoise

mozzarella, tuna, tomato, zaatar, black olives, basil, olive oil  
*mozza, thon, tomate, zaatar, olives, basilic, huile d'olive*

#### Rive-Droite

scrambled egg, smoked salmon, baby spinach  
*œuf brouillé, saumon fumé, jeunes pousses d'épinards*

#### TomTom

scrambled egg, smoked salmon, tomato, dill  
*œuf brouillé, saumon fumé, tomate, aneth*

### COLD-FILLED GARNITURE FROIDE

#### Monsieur

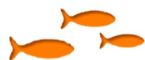
tuna, mayonnaise (lettuce/tomato on demand)  
*thon, mayonnaise (laitue/tomate sur demande)*

#### Tova

smoked salmon, labneh, shallot, dill  
*saumon fumé, labneh, échalote, aneth*

#### Mademoiselle

smoked salmon, goat cheese, shallot, maple syrup  
*saumon fumé, chèvre, échalote, sirop d'érable*



Our tuna is canned chunk albacore in water;  
Our salmon is fresh from the Atlantic.  
*Nous utilisons du thon germon blanc conservé dans l'eau et du saumon frais de l'Atlantique.*

## VEGETARIAN VÉGÉTARIENNES

\$9.00 (7.97+tx)

### FILLED ON THE GRIDDLE REMPRIES SUR LA CRÊPIÈRE

#### Campagnarde

scrambled egg, mozzarella, tomato, parsley  
*œuf brouillé, mozza, tomate, persil*

#### Côte d'Azur

goat cheese, tomato, basil, olive oil  
*chèvre, tomate, basilic, huile d'olive*

#### Dina-mique

brie cheese, tomato, shallot, basil, olive oil  
*brie, tomate, échalote, basilic, huile d'olive*

#### Italienne

swiss cheese, tomato, hard-boiled egg, basil, olive oil  
*suisse, tomate, œuf dur, basilic, huile d'olive*

#### Parisienne

scrambled egg, swiss cheese, mushrooms, shallot, parsley  
*œuf brouillé, suisse, champignons, échalote, persil*

#### Popeye

scrambled egg, mozzarella, baby spinach  
*œuf brouillé, mozza, jeunes pousses d'épinards*

#### Saint-Tropez

goat cheese, baby spinach, olive oil  
*chèvre, jeunes pousses d'épinards, huile d'olive*



\$7.00 (6.20+tx)

**One Cheese** - parsley or basil on demand  
brie, mozzarella, goat **or** swiss  
**Un Fromage** - persil ou basilic sur demande  
brie, mozza, chèvre **ou** suisse

## VEGETARIAN VÉGÉTARIENNES

### COLD-FILLED GARNITURE FROIDE

#### Bédouine

\$7.50 (6.64+tx)

labneh, zaatar, black olives, shallot, olive oil  
*labneh, zaatar, olives noires, échalote, huile d'olive*

#### Monaco

\$9.00 (7.97+tx)

goat cheese, tomato, basil, olive oil  
*chèvre, tomate, basilic, huile d'olive*

#### Poulette

\$7.50 (6.64+tx)

hard-boiled egg, mayonnaise, dill  
(lettuce and/or tomato on demand)  
*œuf dur, mayonnaise, aneth  
(laitue et/ou tomate sur demande)*

### SWEET & SAVOURY SUCRÉES/SALÉES

\$8.00 (7.08+tx)

#### Big Ben

mozzarella & raspberry jam (our signature)  
*mozza & confiture de framboise (nous a rendus célèbres!)*

#### Big Ben Brie

brie cheese & raspberry jam  
*brie et confiture de framboise*

#### Québécoise

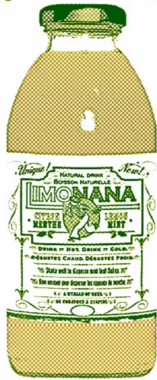
scrambled egg, mozzarella, maple syrup  
*œuf brouillé, mozza, sirop d'érable*

#### Véronique

\$9.00 (7.97+tx)

brie cheese, baby spinach, strawberry slices, maple syrup  
*brie, jeunes pousses d'épinards, fraises, sirop d'érable*

We also offer salads and omelets on demand **\$10 (8.85 +tx)** Nous faisons aussi salades et omelettes



Limonana is Chef Véronique's own creation since 2006  
 Made of mint leaves and lemon juice  
 and delicately sweetened with organic cane juice  
 You can now buy it at many upscale retailers across Canada

**GREAT SELECTION OF BEVERAGES**

*NOTRE CHOIX DE BOISSONS*

**\$3.00** (\$2.66 + tx)

**COLD FROIDES**

We also serve our coffees chilled in Summer  
*Nous offrons des cafés et thés froids en été*

**Limonana\*\***

- StJustin\*\* mineral water from quebec
- Tropicana orange juice\*\*  
*(100% natural, not from concentrate, no pulp)*
- Milk (2%)
- Chocolate milk (with 2%)

**HOT CHAUDES**

- Tea (green, black, earl grey)
- Herbal tea (mint)
- Thé au lait
- Limonana\*\* cinammon/*cannelle* on demand
- Hot milk (2%)
- Hot chocolate (with 2% milk)



**COFFEES** one size - one delicious taste!

*Servis à la perfection !*

- Espresso
- Americano (espresso with more water)
- Cappuccino (espresso with 2% milk froth)
- Café au Lait (espresso with 2% milk)
- GoGo Crème (espresso, chocolate, 5% cream)

\*\* Served by the bottle/ *Servies en bouteille*

**DESSERTS**

**\$6.00** (5.30+tx)

**FILLED ON THE GRIDDLE**

*REPLIES SUR LA CRÊPIÈRE*

**Pure chocolate sticks / *Bâtons de chocolat pur***

**Julia**

pure chocolate sticks & raspberry jam  
*bâtons de chocolat pur et confiture de framboise*

**Maple Syrup**

100% pure medium grade from quebec  
*sirop d'érable pur à 100% du québec - médium*

**Raspberry Jam / *Confiture de Framboise***

**Sugar / *Sucre***

lemon or cinnamon on demand; add butter (\$1)  
*citron ou cannelle sur demande ; avec beurre (1\$)*

**Tartinade**

(milk chocolate/hazelnut spread)  
*(crème de chocolat au lait et noisette)*

**COLD-FILLED**

*GARNITURE FROIDE*

**Charly**

labneh, sugar, strawberry slices, cinnamon  
*labneh, sucre, fraises, cannelle*

**Festival**

sugar, cinnamon, strawberry slices  
*sucre, cannelle, fraises*

**Martinique**

sugar, cinnamon, banana  
*sucre, cannelle, banane*

**P'tit Ben**

labneh & raspberry jam  
*labneh et confiture de framboise*



Add banana or strawberry (\$1 each)  
*Avec banane ou fraise (\$1 par fruit)*



Chef Véronique's own crêperie\*

Sit down, relax and enjoy or take-out  
 Watch us as we fill your freshly made  
 crêpes directly on or next to the griddle

*Dégustées sur place ou à emporter,  
 nos crêpes sont faites une à une  
 et remplies sur la crêpière ou façon sandwich  
 Regardez-nous faire et...*

**Bon appétit !**

Chef Véronique, creator and owner,  
 offers private chef and catering services  
*Un chef privé à votre service !*

[veronique@crepesagogo.com](mailto:veronique@crepesagogo.com)



**(416) 519 7046**

750 Spadina Avenue (on Bloor Street)

[www.crepesagogo.com](http://www.crepesagogo.com)

\*This location is the only Crêpes à GoGo owned  
 and operated by Chef Véronique in Toronto