

THÉS EILLES, HAMBOURG depuis 1873 4.70

Sélection des meilleurs thés organiques et respectueux de l'environnement

Gingembre et orange, Ceylan English breakfast, Thé vert jasmin, Earl Grey, Verveine, Tilleul, Rooibos, Cynorrhodon, Feuilles de menthe, Camomille, Vita Orange, Plantes des Alpes

BOISSONS CHOCOLATÉES ET LAIT

- Chocolat chaud ou froid 4.50
- Chocolat chaud artisanal (notre chocolat 50 % cacao!) 5.10
- Ovo chaude ou froide 4.50
- Chocolat viennois 6.10
- Lait chaud ou froid (3 dl) 3.50

EAUX MINÉRALES

- Verre d'eau 3 dl (payant si boisson unique) 0.50
- Valser plate ou gazeuse 3 dl 3.00 bt 5 dl 5.50 bt 75 dl 8.20

JUS ET NECTARS DE FRUITS (bt 20 cl)

Jus orange ou tomate 4.90

SIROPS verre 3 dl 3.00

Offert aux petits enfants avec leur crêpe

SODAS

- Jus de pommes artisanal médaillé Verre 30 cl 4.70
- Coca-Cola normal ou Zéro bt 33 cl 4.90
- Fanta ou Sprite bt 33 cl 4.90
- Rivella rouge ou bleu bt 33 cl 4.90
- Tonic ou Bitter Lemon bt 20 cl 4.90
- Thé froid pêche ou citron bt 33 cl 4.90
- San bitter rouge sans alcool bt 10 cl 4.00

CAFÉS ROYAL KAROMA

de subtils assemblages d'arabicas et robustas torréfiés à Naples

- Café, espresso, ristretto et décaféiné 4.00
- Double espresso 5.50
- Cappuccino, Latte Macchiato 4.50
- Renversé 4.30
- Café viennois 5.80



QUALITÉ, IDENTITÉ, TRADITION, TERROIR

Ce sont les valeurs que nous défendons et auxquelles nous travaillons sans relâche.



La Compagnie des Crêpes est une charte de défense des valeurs de qualité, tradition bretonne et produits du terroir. Combinaison de produits typiquement bretons importés directement et sélection des meilleurs produits régionaux suisses.



Le Label « fait maison » vous garantit des plats entièrement cuisinés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, sauf exceptions mentionnées par un astérisque *

Prix affichés en Francs suisses • TVA 8,1 % incluse

Pour plus d'informations sur les allergènes, adressez-vous à notre équipe

Provenance des viandes et poissons affichées dans la crêperie

Nous ne prenons plus les euros



CRÊPERIE DE L'ANCIEN PORT

— Tradition Bretonne —

🌀 Bienvenue! Degemer Mat! 🌀

APÉRITIFS

- Flûte de Prosecco 1 dl 7.00 bt 75 cl 41.00
- Aperol Spritz 12.00
- Martini, Campari (15 % et 23 % Vol.) 4 cl 7.50
- Pastis, gin, rhum, vodka (40 %/45 % Vol.) 4 cl 7.50

Avec un jus ou un soda + 4.50

BIÈRES BRETONNES ARTISANALES

(en bouteille 33 cl)

- Duchesse Anne (blonde triple) 7.5 % Vol. 7.80
- Cervoise (ambrée) 6.5 % Vol. 7.80
- Blanche Hermine (blanche) 4.5 % Vol. 7.80
- Telenn Du (légère brune de blé noir) 4.5 % Vol. 7.80

BIÈRES PRESSIONS

- Bière pression blonde 4,8 % Vol. 3 dl 4.90 5 dl 8.60
- Bière pression blanche 6 % Vol. 2,5 dl 5.10 5 dl 9.50
- Panaché ou Monaco environ 2,7 % Vol. 3 dl 4.90 5 dl 8.60
- Bière sans alcool 0,5 % Vol. bt 33 cl 5.50

CIDRES BRETONS IGP PUR JUS

- Cidre Sorre brut 4.5 % Vol. bolée 15 cl 6.00 50 cl 18.00 bt 75 cl 26.00
- Cidre Sorre doux 2.5 % Vol. bolée 15 cl 6.00 50 cl 18.00 bt 75 cl 26.00
- Cidre Kystin bio au sarrasin torréfié 4 % Vol. verre 1 dl 6.50 bt 75 cl 35.00
- Cidre Kystin Poiré Pür 2 % Vol. verre 1 dl 6.50 bt 75 cl 35.00
- Cidre RHUYS brut 5.5 % Vol. bt 75 cl 29.00

NOS BOISSONS DU MOMENT

SALADES		
• Petite salade verte		6.50
• Petite salade mixte		9.50
• Salade de chèvre chaud (préparation 15 min)		24.00
Salade, tranches de fromage de chèvre chaud sur blinis sarrasin, confit d'oignons, pomme fruit, noix, magret de canard fumé		
• Salade Fitness		24.00
Salade, filet de poulet, mozzarella de bufflonne, orange, guacamole, graines, cranberries séchées		
• Salade Italienne (avril à octobre)		25.00
Salade, mozzarella de bufflonne, tomates, olives, jambon de Parme, antipasti maison et copeaux de Parmesan		

COMPOSEZ VOTRE GALETTE SALÉE	
Galette nue : 10 Frs	
Les ingrédients à 3.50 Frs	
Fromage (Cheddar, Gruyère AOP, mozzarella), poivrons, aubergines, champignons, épinards nature ou à la crème, fondue de poireaux, tomates cerise, jambon cuit, sauce tomate au basilic, sauce salsa, crème acidulée à l'aneth, lardons oignons confits au cidre, oeuf, salade, pommes de terre	
Les ingrédients à 6.50 Frs	
Saumon fumé, fromage de chèvre (lait cru), jambon cru, jambon de Parme, tomme vaudoise, saucisson vaudois, filet de poulet, thon à l'huile de tournesol	



Find this menu in English by flashing this code



Dieses Menü finden Sie auf Deutsch durch Flashen dieses Codes



Trovi questo menu in italiano lampeggiando questo codice



Encuentra este menú en español escaneando este código QR



GALETTES BRETONNES (SALÉES)	
LES CLASSIQUES	100 % farine de sarrasin breton IGP (sans gluten**)
Complète jambon	19.50
(Gruyère AOP, œuf, jambon)	
Jambon Gruyère AOP	16.50
Jambon, Gruyère AOP et champignons	19.50
Jambon, Gruyère AOP et épinards nature	19.50
NOS COMPOSITIONS VEDETTES	
• Bergère	24.50
Fromage de chèvre, salade, miel, cerneaux de noix, pomme fruit	
• Italienne	24.00
Mozzarella, salade, sauce tomate basilic, légumes grillés, jambon de Parme, copeaux de Parmesan	
• Forestière	24.00
Champignons des bois à la crème, Gruyère AOP, lardons, oignons crus	
• Breizh	22.00
Gruyère AOP, œuf, lardons, crème acidulée, confit d'oignons au cidre	
• Végétarienne	23.00
Mozzarella, sauce tomate basilic, poivrons, aubergines, champignons, épinards	
• Terroir 	22.50
Tomme vaudoise, fondue de poireaux, saucisson vaudois	
• Popeye	19.50
Gruyère AOP, épinards nature, œuf	
• Saumon	23.50
Saumon fumé, salade, câpres, crème acidulée à l'aneth, oignons crus	
• Gstaader	23.50
Fromage à raclette, jambon cru, pommes de terre, cornichons, oignons grelots	
• Mexicaine	24.00
Ragoût de poulet mariné, cheddar, poivrons, sauca salsa, crème acidulée, guacamole, oignons crus	
**Traces de gluten pouvant affecter les personnes souffrant de maladie coeliaque, ou allergiques au gluten"	

SUGGESTIONS SALÉES

CRÊPES SUCRÉES	
Savoir-faire breton, farine de froment Suisse	
Nutella*	11.00
Chocolat artisanal (50 % cacao)	12.00
Nutella* banane	13.00
Chocolat banane	14.00
Nutella* fraises (en saison)	14.00
Chocolat fraises (en saison)	15.00

LES COMPOSITIONS GOURMANDES	
• Normande	18.50
Pommes caramélisées, amandes grillées, boule de sorbet pomme*, caramel au beurre salé, chantilly	
• Belle Hélène	17.50
Poire pochée, boule de glace vanille*, chocolat artisanal, chantilly	
Fraisine (en saison)	18.50
Fraises , boule de glace vanille*, confiture de fraises*, chantilly, coulis de fraise	
• Bounty	17.50
Noix de coco râpée, boule de glace coco*, chocolat artisanal, chantilly	
• Grand Marnier et marmelade d'oranges* (flambée)	18.00

LES CLASSIQUES INCONTOURNABLES	
• Pommes caramélisées, amandes et caramel	14.50
• Caramel au beurre salé artisanal	12.50
• Sirop d'érable	12.00
• Crème de marrons*	12.00
• Miel	9.00
• Miel et noix	12.00
• Confitures* (fraise, abricot, framboise, orange)	9.00
• Sucre	6.00
• Beurre sucre	7.00
• Sucre et cannelle	7.00
• Sucre citron	7.00

...ET C'EST ENCORE BIEN MEILLEUR	
avec une boule de glace	4.00
et/ou de la crème chantilly	3.00

NOS GLACES ET SORBETS*	
1 boule	4.00
2 boules	7.90
3 boules	10.50
Chantilly	3.00
Sauce chocolat artisanale	3.50
Sauce caramel artisanale	3.50

Parfums au choix: vanille, chocolat, pistache, caramel, mocca, fraise, stracciatella, noix de coco, sorbet framboise, sorbet pomme, sorbet citron, sorbet abricot

NOS COUPES GLACÉES*	13.00
---------------------	-------

- **Chocolat Glacé**
Glaces Chocolat, Stracciatella
arrosées de sauce chocolat artisanale et Chantilly
- **Mocca glacé**
2 boules de Glace Mocca arrosées de sauce au café* et Chantilly
- **Dulcinea**
2 boules de Glace Vanille
arrosées de sauce caramel beurre salé artisanale et Chantilly
- **Danemark**
2 boules de Glace Vanille
arrosées de sauce chocolat artisanale et Chantilly
- **Frappé**
Arôme au choix

POUR LES MOUSSAILLONS*

- **Coupe Smiley**
1 boule de glace au choix, smarties et un biscuit breton



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

SUGGESTIONS SUCRÉES