

THÉS EILLES, HAMBOURG depuis 1873 4.90

Sélection des meilleurs thés organiques et respectueux de l'environnement

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

BOISSONS CHOCOLATÉES ET LAIT

- Chocolat chaud ou froid 4.90
- Ovo chaude ou froide 4.70
- Chocolat viennois 5.90
- 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, Nectar abricot ou ananas 4.90

SIROPS verre 3 dl 3.60

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 3.90
- Double espresso 5.60
- Cappuccino, Latte Macchiato 4.90
- Renversé 4.30
- Café viennois 5.50



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
DES PHILOSOPHES

— Tradition Bretonne —

🌀 Bienvenue! Degemer Mat! 🌀

APÉRITIFS

- Prosecco flûte 1 dl 7.50 bt 75 cl 41.00
- Aperol Spritz 12.00
- Martini blanc ou rouge (15 % 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. 7.90
- Cervoise (ambrée) 6.5 % Vol. 7.90
- Blanche Hermine (blanche) 4.5 % Vol. 7.90
- Telenn Du (légère brune de blé noir) 4.5 % Vol. 7.90

BIÈRES PRESSIONS

- Bière pression blonde 4,8 % Vol. 3 dl 4.90 5 dl 8.50
- Bière pression blanche 5,2 % Vol. 3 dl 4.90 5 dl 8.50
- Panaché ou Monaco environ 2,7 % Vol. 3 dl 4.90 5 dl 8.50
- Bière sans alcool 0,5 % Vol. bt 33 cl 5.90

CIDRES BRETONS IGP PUR JUS

- Cidre Sorre brut 4.5 % Vol. bolée 15 cl 6.20 50 cl 18.20 bt 75 cl 26.50
- Cidre Sorre doux 2.5 % Vol. bolée 15 cl 6.20 50 cl 18.20 bt 75 cl 26.50
- 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 29.50

NOS BOISSONS DU MOMENT

SALADES		
• Petite salade verte		5.50
• Petite salade mixte		7.50
• Salade de chèvre chaud (préparation 15 min)		22.00
Salade, tranches de fromage de chèvre chaud sur blinis sarrasin, confit d'oignons, pomme fruit, magret de canard fumé, noix		
• Salade Fitness		22.00
Salade, filet de poulet, guacamole, quartiers d'orange, cranberries séchées, mozzarella de bufflonne, graines		
• Salade Italienne (avril à octobre)		22.00
Salade, mozzarella de bufflonne, tomates, olives, jambon de Parme, Bresaola, 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, Bresaola



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)		
100 % farine de sarrasin breton IGP (sans gluten**)		
LES CLASSIQUES		
Complète jambon ou chorizo		17.50
(Gruyère AOP, œuf, jambon ou chorizo)		
Jambon Gruyère AOP		14.90
Jambon, Gruyère AOP et champignons		17.50
Jambon, Gruyère AOP et épinards nature		17.50
NOS COMPOSITIONS VEDETTES		
• Bergère		21.50
Fromage de chèvre, salade, miel, cerneaux de noix, pomme fruit		
• Italienne		21.50
Mozzarella, salade, sauce tomate basilic, jambon de Parme, bresaola, copeaux de Parmesan		
• Forestière		21.50
Champignons des bois à la crème, Gruyère AOP, lardons, oignons crus		
• Breizh		21.00
Gruyère AOP, œuf, lardons, crème, confit d'oignons au cidre		
• Végétarienne		21.50
Mozzarella, sauce tomate basilic, aubergine, poivron, épinards, champignons		
• Terroir 		21.50
Tomme vaudoise, fondue de poireaux, saucisson vaudois		
• Popeye		17.50
Gruyère AOP, épinards, œuf		
• Saumon		21.50
Saumon fumé, salade, câpres, crème acidulée à l'aneth, oignons crus		
• Mexicaine		21.50
Ragoût de poulet mariné, cheddar, poivrons, sauce salsa, crème acidulée, oignons crus		
• Américaine		21.50
Viande de bœuf hachée, cheddar, confit d'oignons, coleslaw* œuf, sauce BBQ*		
**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

LA PRÉFÉRÉE DES ENFANTS	
Kinder Surprise* et son jouet	12.00

LES COMPOSITIONS GOURMANDES	
• Normande	19.00
Pommes caramélisées, amandes grillées, boule de sorbet pomme*, caramel au beurre salé, chantilly	
• Belle Hélène	18.00
Poire pochée, boule de glace vanille*, chocolat artisanal, chantilly	
• Framboisine ou Fraisine (en saison)	19.00
Framboises ou Fraises , boule de glace vanille*, confiture de framboises* ou fraises*, chantilly, coulis de fruits rouges	
• Bounty	18.00
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	14.00
• Caramel au beurre salé artisanal	12.00
• Sirop d'érable	11.00
• Crème de marrons*	11.00
• Miel	9.00
• Miel et noix	11.00
• Confitures* (fraise, abricot, framboise, orange)	9.00
• Sucre	4.90
• 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	3.00
Sauce caramel artisanale	3.00

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
• 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