



Notre volonté, vous faire rêver à travers la magie des crêpes.

Vous trouverez dans cette carte tous les ingrédients d'un moment de convivialité et de plaisir.

Pour cela nous avons décidé de repousser les limites de la créativité et d'associer cette magnifique préparation culinaire à des produits authentiques, sélectionnés avec le plus grand soin.

- **Nous vous proposons notre gamme de cidres brut et doux, ainsi que notre bière pommes.**
- **Vous avez aussi la possibilité de composer vous-même vos créations grâce à notre partie « Créa 'Crêpe ».**

Pour vos banquets, vos fêtes de famille :

Nous pouvons accueillir plus de 50 personnes.

Pour vous, nous avons aussi une salle privative pour 10 convives et une terrasse d'été.

Pour tous renseignements, adressez-vous à notre équipe.

Frédéric kouassi et toute son équipe sont heureux de vous accueillir. Nous vous souhaitons un excellent repas et un moment inoubliable dans notre crêperie.

ALLERGIE

Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients.

Voici la liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats :

Blé, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, arachides, lait et lactose.

Les formule

Du mardi au vendredi à midi hors jours fériés.

LE MIDI CREPE - 11.90€ / par personne

- 1 galette au choix **sauf** « Les gourmandes » **+**
- 1 salade d'accompagnement **+**
- 1 crêpe « en toute simplicité » **ou** 2 boules de glace

Vos compositions sont limitées à trois ingrédients

Pour les enfants jusqu'à 12 ans.

LA MINIM'ÔZ - 6.90€ / par personne

- 1 galette « jambon œuf » **ou** « jambon fromage » **+**
- 1 crêpe « sucre, Nutella ou confiture maison » **ou** 1 boule de glace

Les salades

Salade verte	2.90€
Salade verte, tomates fraîches	3.80€
Salade verte, tomates fraîches, œufs	4.80€
La campagnarde	9.90€
(Salade verte, pommes de terre, œufs, tomates fraîches, fromage, lardons, croûtons)		
La seguin	9.50€
(Salade verte, tomates fraîches, chèvres aux herbes sur croûtons de pain)		
L'océane	9.50€
(Salade verte, tomates fraîches, saumon grillé, citrons)		

Les galettes au blé noir

Complète	10.00€
(Œuf, jambon blanc, fromage)		
Bretonne	10.50€
(Thon, tomates fraîches, crème fraîche, fromage)		
Nordique	9.90€
(Saumon frais, crème fraîche, citron)		
Danoise	10.50€
(Saumon frais, ananas, fromage)		
Suédoise	10.90€
(Œuf, épinard à la crème, saumon frais, fromage)		
Bolognaise	9.90€
(Sauce bolognaise maison « 100% pur bœuf origine EU », fromage)		
La champignon	9.90€
(Champignons de paris « frais », crème fraîche, fromage)		
Hawaïenne	10.50€
(Jambon blanc, ananas, fromage)		
Popeye	10.90€
(Œuf, épinard à la crème, jambon blanc, fromage)		
Provençale	9.90€
(Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons rouges, fromage)		
Supplément salé	1.60€

Suggestions gourmandes

La Poulet des jardins	14.50€
(Blanc de poulet, poêlée de légumes, sauce crémée, fromage)		
La Larzac	& Salade verte	15.50€
(Fromage de chèvre, jambon « Forêt noire », pommes poêlées, éclats de noix, miel)		
La Saumon	& Salade verte	14.00€
(Saumon frais, pain d'épices, miel citronné)		
La Crep'Burger	& Salade verte	15.90€
(Steak haché « origine France » 140/150g), oignons, tomates, raclette, œuf à cheval)		
La Caribou	& Salade verte	15.50€
(Mozzarella, bacon, pommes poêlées, cannelle, sirop d'érable)		
La Poulet des forêts	14.50€
(Blanc de poulet, champignons de paris frais, sauce crémée, fromage)		
La Crep'Burger d'Alsace	& Salade verte	16.90€
(Steak haché « origine France » 140/150g), oignons, tomates, bacon, munster, œuf à cheval)		
Supplément salé	1.60€

Toutes nos sauces sont faites maison.

Votre Créa'Crêpe

Galette au blé noir

A votre libre choix :

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| ✓ Pommes de terre | ✓ Fromage râpé |
| ✓ Œuf | ✓ Reblochon |
| ✓ Bacon | ✓ Chèvre |
| ✓ Jambon « forêt noire » | ✓ Munster |
| ✓ Jambon blanc | ✓ Fromage à raclette |
| ✓ Lardons | ✓ Mozzarella |
| ✓ Épinards | ✓ Tomate fraîche |
| ✓ Champignons | ✓ Oignons |
| ✓ Crème fraîche | ✓ Ail |

Exemples de suggestions :

- Pommes de terre, bacon, oignons, fromage à raclette
- Reblochon, munster, chèvre frais, fromage râpé
- Pomme de terre, jambon « forêt noire », crème fraîche, reblochon

Nature (beurre demi-sel)	4.00€
+ 1 ingrédient	6.60€
+ 2 ingrédients	8.20€
+ 3 ingrédients	10.00€
+ 4 ingrédients	11.60€
+ 5 ingrédients	12.70€
+ 6 ingrédients	13.80€
Supplément salé	1.60€

Vos choix, nos compétences, votre plaisir, nos conseils.

Les crêpes

« En toute simplicité »

Beurre sucre	3.20€
Sucre - cannelle	3.80€
Compote - cannelle	5.10€
Jus de citron frais	4.30€
Confiture maison « au choix selon saison »	5.30€
Sirop d'érable	5.00€
Miel	4.60€
Miel - amandes grillées	5.20€
Nutella	4.80€
Crème de marron	4.70€
Caramel au beurre salé « nature »	5.10€
Chocolat	4.80€
Chocolat - amandes grillées	5.40€
Chocolat - noix de coco râpée	5.30€
Banane - chocolat	5.30€
Banane - chocolat - amandes grillées	5.90€
Banane - chocolat - noix de coco râpée	5.80€
Supplément chantilly	0.80€
Supplément sucré	1.60€
Supplément glace	1.90€

Nos crêpes sont servies moelleuses. Pour le plaisir des yeux, elles peuvent être croustillantes sur simple demande.

Notre chocolat est préparé par nos soins.

Les crêpes « Plaisir »

Caramel au beurre salé « spéciales »	6.00€
(Chocolat ou rhum ou vanille)		
Nutella aux M&M's	7.00€
(Nutella - chantilly - M&M's)		
Bounty	8.50€
(Glace noix de coco - chocolat - noix de coco râpée - chantilly)		
Alsacienne	8.50€
(Glace quetsche - compote de pommes - cannelle - chantilly)		
Belle Hélène	8.50€
(Glace poire - chocolat - poire - amandes grillées - chantilly)		
Canadienne	7.20€
(Glace vanille - sirop d'érable)		
Monégasque	7.20€
(Glace citron - jus de citron frais)		
Lorraine	9.50€
(Glace mirabelle - mirabelles flambées à la liqueur de mirabelles)		
Antillaise	8.50€
(Ananas poêlés flambés au Rhum)		
Africaine	8.50€
(Bananes flambées au Rhum)		
Normande	8.50€
(Pommes poêlées flambés au Calvados - miel)		
New Orléans	9.00€
(Glace vanille - chocolat - pommes poêlées - amandes grillées)		
La saison	9.00€
(Fruits frais selon la saison - chantilly)		
Les glacées	8.00€
• Glace quetsche - confiture quetsche - chantilly		
• Glace caramel - caramel au beurre salé - chantilly		
Les flambées	8.00€
(Grand Marnier ou Calvados ou Rhum ou liqueur de mirabelle ou Cognac)		
Supplément chantilly	0.80€
Supplément sucré	1.60€
Supplément glace	1.90€

Les coupes glacées

Coupe	1 boule	1.90€
Coupe	2 boules	3.60€
Coupe	3 boules	5.40€
Dame blanche		6.90€
(2 boules vanille - chocolat - chantilly)			
Dame noire		6.90€
(2 boules chocolat - chocolat - chantilly)			
Café liégeois		6.90€
(2 boules café - café chaud - chantilly)			
La grande duchesse		7.00€
(2 boules poire - chocolat - chantilly)			
Coupe iceberg		8.90€
(2 boules menthe/chocolat - Get27 - chocolat - chantilly)			
Coupe caraïbes		7.30€
(2 boules passion - curaçao bleu - chantilly)			
Banana split		8.90€
(3 boules vanille, fraise et chocolat - banane - chocolat - chantilly)			
Meringue glacée		8.90€
(2 boules vanille et framboise - meringues - chantilly)			
Mont blanc		8.90€
(2 boules vanille - meringue - crème de marron - chantilly)			
Kir royal glacé		7.00€
(2 boules cassis- crémant d'Alsace)			
Sorbet arrosés		7.00€
• 2 boules mirabelle	arrosées	Mirabelle	
• 2 boules framboise	arrosées	Framboise	
• 2 boules citron	arrosées	Vodka	
Supplément sucré		1.60€
Supplément glace		1.90€
Supplément chantilly		0.80€

Notre chocolat est préparé par nos soins.

Les parfums

Coupe	1 boule	1.90€
Coupe	2 boules	3.60€
Coupe	3 boules	5.40€



Chocolat
Milk chocolate



Framboise
Raspberry



Caramel beurre salé
Salted butter
caramel



Poire
Peer



Mirabelle
Cherry plum



Fraise
Strawberry



Cassis
Blackcurrant



Café
Coffee



Quetsche
Quetsch



Noix de coco
Coconut



Passion
Passion



Menthe
Mint chocolate



Citron
Lemon



Vanille
Vanilla

Supplément sucré	1.60€
Supplément glace	1.90€
Supplément chantilly	0.60€

Notre chocolat est préparé par nos soins.

Les boissons

Apéritif maison Adam 15cl	4.50€	
Apéritif maison Eve 15cl	4.50€	
Apéritif « la pêche bretonne » 15cl	4.50€	
Kir Royal 15cl	5.50€	
Kir Alsace 12cl	4.50€	
Jus de pomme 20cl	3.00€	
Jus de pomme 100cl	9.50€	
Coca-Cola 33cl 3.80€	Panaché 25cl 3.30€
Coca-Zero 33cl 3.80€	Monaco 25cl 3.70€
Fanta orange 33cl 3.80€	Picon pression 25 cl 3.90€
Thé glacé « pêche » 25cl 3.30€	Picon pression 50 cl 7.00€
Perrier 33cl 3.80€	Get 27 4cl 3.90€
Limonade 25cl 3.00€	Martini blanc 4cl 3.90€
Diabolo 25cl 3.80€	Martini rouge 4cl 3.90€
Jus d'ananas 25cl 3.50€		
Jus d'orange 25cl 3.50€		
Jus de tomate 25cl 3.50€		
Lisbeth 50cl 3.90€		
Lisbeth 100cl 4.90€		
Schweppes « Agrum » 25cl 3.70€		
Sirop 25cl « citron, menthe, grenadine, fraise, cactus, pêche »	2.90€	
Supplément sirop	0.80€	

Les Bières

Bière pression 25cl	3.50€
Bière pression 50cl	6.50€
Bière Kriek 25cl « bière Belge à la cerise »	4.50€
Bière « du moment »		voir avec le personnel de salle

Nos cidres

Cidre doux « Les classiques »

- La bolée 20cl
- Le pichet 50cl
- La bouteille 75cl



.....

3.90€

.....

7.00€

.....

10.50€

Cidre brut « Les classiques »

- La bolée 20cl
- Le pichet 50cl
- La bouteille 75cl



.....

3.90€

.....

7.00€

.....

10.50€

Cidre Rosé « Écusson »

- Le verre 20cl
- Le pichet 50cl
- La bouteille 75cl



.....

4.50€

.....

8.50€

.....

14.90€

Nos vins

Crémant d'Alsace

- La coupe 12cl 4.90€
- La bouteille 75cl 27.00€

Vins rouges, Vin rosé, Vins blancs,
Une seule et même passion

Découvrez au fil des saisons et des envies,
Notre gamme de vins sélectionnés pour vous

- Le verre 15cl voir carte
- Le pichet 50cl voir carte
- La bouteille 75cl voir carte

Vin en bouteille demandez la carte des vins.

Qui sait déguster, ne bois plus jamais mais goûte des secrets.

S.Dali

Pour bien finir

Gin Miss Tonic	6.90€
Rhum Don PAPA 4cl	6.90€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl 6.90€	
Whisky Meyer'S 4cl 6.90€	
Baileys 4cl	3.90€
Get 27 4cl	3.90€
Cognac 4cl	3.90€
	Calvados 4cl 3.90€
Poire William's 4cl	Framboise 4cl 3.90€
Marc de Gewürztraminer 4cl	Mirabelle 4cl 3.90€
Grand Marnier 4cl	Amaretto 4cl 3.90€
Café Alsacien	« espresso, marc de Gewürztraminer, chantilly » 6.90€
Irich coffee	« espresso, whisky, chantilly » 6.90€
Expresso	1.90€
Expresso, lait ou crème	2.10€
Grand café « café rallongé »	2.00€
Grand café « café rallongé », lait ou crème	2.20€
Double expresso	3.30€
Double expresso, lait ou crème	3.50€
Cappuccino	3.60€
Chocolat chaud	3.50€
Infusions & Thés	« GAMME EILLES » 2.90€

Infusion baies d'été	« pomme, hibiscus, baie de sureau... »
Infusion jardin des herbes	« réglisse, fenouil, cannelle, myrtille... »
Infusion camomille	« camomille, miel... »
Infusion menthe	« menthe sauvage ... »
Infusion pomme	« fruit du pommier... »
Infusion verveine Bio	« verveine ... »
Infusion gingembre-orange	« mélange fruité et épicé... »
Thé vert soleil d'Asie	« citron, herbes de citron, carthame... »

Thé noir Earl Grey « parfumé à la be