



Notre philosophie

"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, doux et rosé, ainsi que notre bière pommes.

Vous avez aussi la possibilité de composer vous-même vos créations grâce à notre partie **Votre Créa'Crêpe**

Un mot sur notre cuisine

Chez Crêp'Oz, nous sommes avant tout un restaurant de crêpes, mais pas seulement. Notre carte propose un large choix de plats salés et sucrés, préparés avec soin, à la commande, et avec des produits sélectionnés pour leur qualité.

Contrairement à un fast-food, nous prenons le temps de cuisiner sur place, pour vous offrir une expérience savoureuse, généreuse et conviviale.

Nous faisons de notre mieux pour satisfaire chaque client, même lorsque l'affluence est forte, et nous vous remercions pour votre compréhension et votre patience.

Pour vos événements

Nos espaces

Salle principale pouvant accueillir plus de 50 personnes
Salle privative pour 10 convives
Terrasse d'été

Horaires d'ouverture

Lundi: Fermé
Mardi à Samedi:
12h00 à 13h30, 18h30 à 21h30
Dimanche: 11h30 à 13h30, Fermé

Allergies

Ici, nous portons une attention particulière aux allergies de nos clients. N'hésitez pas à demander la composition de nos plats à notre équipe en salle.

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

Blé

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Cœufs

Moutarde

Poissons

Miel

Arachides

Lait et lactose

Légumes

Fruits

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

Les boissons

Apéritif schpritz (Aperol + cidre brut + crémant)	15cl		6.00€
Apéritif maison Nopal Fizz (cactus + cidre doux)	15cl		4.50€
Apéritif « la pêche bretonne » (pêche + cidre doux)	15cl		4.50€
Kir Royal	12cl		5.90€
Kir Alsace	12cl		4.50€

Jus de pomme « fabrication artisanale d'Alsace »	20cl		3.00€
Jus de pomme « fabrication artisanale d'Alsace »	100cl		11.50€
Coca-Cola	33cl		3.80€
Coca-Zéro	33cl		3.80€
Fanta orange	33cl		3.80€
Thé glacé « pêche »	25cl		3.30€
Perrier	33cl		3.80€
Limonade	25cl		3.20€
Diabolo	25cl		3.80€
Jus d'ananas	25cl		3.50€
Jus d'orange	25cl		3.50€
Jus de tomate	25cl		3.50€
Lisbeth 50cl	50cl		3.90€
Lisbeth 100cl	100cl		5.90€
Schweppes Agrumes	25cl		3.70€
Miss tonic 33cl	33cl		3.80€
Panaché	25cl		3.30€
Monaco	25cl		3.70€
Picon pression	25cl		3.90€
Picon pression	50cl		7.00€
Chouchen « hydromel »	4cl		3.90€
Vodka	4cl		3.90€
Whisky Meyer	4cl		4.90€
Ricard	3cl		3.90€
Porto	4cl		3.90€
Get 27	4cl		3.90€
Suze	4cl		3.90€
Martini blanc	4cl		4.00€
Martini rouge	4cl		4.00€
Sirop « citron, menthe, grenadine, fraise, cactus, pêche »	Supplément	25cl	3.00€
sirop			1.00€

Les bières

Bière pression	25cl		3.50€
Bière pression	50cl		6.50€
Bière Lindemans APPLE "bière à la pomme"	25cl		3.80€
Bière Blanche Rosée de Bruxelles	25cl		4.00€

Nos Formules

Du mardi au vendredi à midi, hors jours fériés.

LE MIDI CREPE – 12.90€ / par personne

- ☐ 1 galette au choix (Compleète, Champignon, Nordique, Provençale)
- ☐ OU possibilité de composer jusqu'à trois ingrédients page: (Votre Créa'Crêpe)
(pour plus d'inspiration page les galettes au blé noir)
- ☐ 1 petite salade d'accompagnement +
- ☐ 1 crêpe « en toute simplicité » OU 2 boules de glace +

Pour les enfants jusqu'à 12 ans.

LA MINIM'ÔZ – 7.90€ / par personne

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

Les salades

Petite salade verte		1.65€
Grande salade verte		3.10€
Grande salade verte, tomates fraîches		4.00€
Grande salade verte, tomates fraîches, œufs		5.00€

Les salades gourmandes

La grecque		10.90€
(Salade verte, jambon forêt noire, tomate, féta, olive)		
La seguin		10.50€
(Salade verte, tomates fraîches, chèvres aux herbes sur croûtons de pain)		
L'océane		10.50€
(Salade verte, tomates fraîches, saumon grillé, citron)		

Nos viandes

« Pour les amateurs de viande, tendre, juteuse, grillée ou fondante... ici, c'est le royaume de la protéine bien entourée ! »

Suggestion du boucher		19.90€
Viande proposée selon l'arrivage . Renseignez-vous auprès de notre équipe.		
Escalope de dinde		14.90€

accompagnement sauce maison au choix: sauce crème champignon, oignon vin rouge.

accompagnement au choix: gratin dauphinois, PDT sautées, chips maison, épinards, ratatouille.

Les galettes au blé noir

Complète		11.00€
(Œuf, jambon blanc, fromage)		
Nordique		10.90€
(Saumon frais, sauce crème , citron)		
Popeye		11.90€
(Œuf, épinard, sauce crème, jambon blanc, fromage)		
Suédoise		11.90€
(Œuf, épinard, sauce crème, saumon frais, fromage)		
Provençale		10.90€
(Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons rouges, sauce crème, fromage)		
Champignon		10.90€
(Champignons de Paris frais , sauce crème, fromage)		
Bergère		11.90€
(Chèvre, jambon « Forêt noire », tomate, roquette, miel)		
l'italienne		11.90€
(Jambon « Forêt noire », coppa, parmesan, roquette, pesto)		
Supplément salé hors saumon et viandes		2.20€

Suggestions gourmandes

Galette au blé noir

La Poulet des jardins		15.50€
------------------------------	-------	---------------

(Blanc de poulet, de légumes, sauce crème, fromage)

La Poulet des forêts		15.50€
-----------------------------	-------	---------------

(Blanc de poulet, champignons de paris frais, sauce crème, fromage)

La Larzac	& Salade verte		16.50€
------------------	---------------------------	-------	---------------

(Fromage de chèvre, jambon « Forêt noire », pommes poêlées (fruit), éclats de noix, miel)

La Saumon'OZ	& Salade verte		15.00€
---------------------	---------------------------	-------	---------------

(Saumon frais, tomate, feta, pesto)

La Burg'OZ Végé	& Salade verte		17.50€
------------------------	---------------------------	-------	---------------

(Steak 100% végétal « origine France » 100g), oignons, tomate , féta, œuf à cheval)

La Burg'OZ	& Salade verte		16.90€
-------------------	---------------------------	-------	---------------

(Steak haché « origine France » 180g), oignons, tomates, raclette, œuf à cheval)

La Burg'OZ d'Alsace	& Salade verte		17.90€
----------------------------	---------------------------	-------	---------------

(Steak haché « origine France » 180g), oignons, tomates, bacon, munster, œuf à cheval)

Supplément salé hors saumon et viandes		2.20€
---	-------	--------------

Toutes nos sauces sont faites maison.

Votre Créa'Crêpe

Galette au blé noir

« Laissez parler vos envies... que vous soyez carnivore convaincu, végétarien curieux ou juste là pour le fromage fondu, y'en a pour tous les goûts (et toutes les consciences) ! »

Au début de votre commande, veuillez nommer et nous donner le nombre d'ingrédients de votre composition, afin de limiter les erreurs

- Pommes de terre
- Œufs
- Bacon
- Jambon "forêt noire"
- Jambon blanc
- Lardons
- Épinards
- Champignons
- Sauce crème
- Fromage râpé mixte
- Féta
- Chèvre
- Munster
- Fromage à raclette
- Tomate fraîche
- Oignons
- Ail
- Ananas
- Pommes

Supplement 3€ pour : .

- Saumon frais
- Poulet

Exemples de suggestions :

- ☐ Pommes de terre, bacon, oignons, fromage à raclette
- ☐ Raclette, munster, chèvre frais, fromage râpé
- ☐ Pomme de terre, jambon « forêt noire », sauce crème , raclette
- ☐ La caribou : Mozzarella, bacon, pommes poêlées (fruit), cannelle

Nature (beurre demi-sel)		4.00€
+ 1 ingrédient		6.60€
+ 2 ingrédients		8.20€
+ 3 ingrédients		10.90€
+ 4 ingrédients		11.90€
+ 5 ingrédients		13.50€
+ 6 ingrédients		13.80€

Les crêpes

« En toute simplicité »

Beurre sucre		4.20€
Sucre cannelle		4.80€
Compote - cannelle		6.10€
Jus de citron frais		5.30€
Confiture maison « au choix selon saison »		6.30€
Sirop d'érable		6.00€
Miel		5.60€
Miel - amandes grillées		6.20€
Nutella		5.80€
Bueno		5.80€
Caramel au beurre salé « nature »		6.10€
Chocolat fondu		5.80€
Chocolat fondu - amandes grillées		6.40€
Chocolat fondu - noix de coco râpée		6.30€
Crème de marron		6.30€
Supplément		1.20€
chantilly		
Supplément sucré		2.20€
Supplément glace		2.50€

Notre chocolat fondu est préparé par nos soins.

Les crêpes « Plaisir »

New Orléans		10.00€
(Glace vanille – chocolat fondu - pommes poêlées – amandes grillées))		
Nutella aux M&M's		8.00€
(Nutella – chantilly – M&M's)		
Bounty		9.50€
(Glace noix de coco – chocolat fondu - noix de coco râpée - chantilly)		
Alsacienne		9.50€
(Glace quetsche – compote de pommes – cannelle - chantilly)		
Belle Hélène		9.50€
(Glace poire – chocolat fondu - poire – amandes grillées - chantilly)		
Normande		9.50€
(Pommes poêlées flambées au Calvados - miel)		
Africaine		9.50€
((Bananes flambées au Rhum)		
Pop corn		8.00€
(Pop corn, glace pop corn, caramel beurre salé, chantilly)		
Pêche melba		9.50€
(Oreillons de pêche, glace vanille, coulis de fruit rouge, chantilly)		
Banane chocolat fondu		7.00€
(Chantilly)		
Banane chocolat fondu amandes grillées		8.00€
(Chantilly)		
Banane chocolat fondu noix de coco		8.00€
(Chantilly)		
Les flambées		9.00€
(Grand Marnier ou Calvados ou Rhum ou liqueur de mirabelle ou Cognac)		
Supplément chantilly		1.20€
Supplément sucré		2.20€
Supplément glace		2.50€

Nos crêpes sont servies moelleuses.

Pour le plaisir des yeux, nos crêpes peuvent être croustillantes sur simple demande.

Les coupes glacées

Coupe	1 boule		2.50€
Coupe	2 boules		4.20€
Coupe	3 boules		6.00€

Dame blanche **7.90€**

(2 boules vanille – chocolat fondu - chantilly)

Dame noire **7.90€**

(2 boules chocolat – chocolat fondu - chantilly)

Café liégeois **7.90€**

(2 boules café – café chaud - chantilly)

Chocolat liégeois **7.90€**

(2 boules chocolat - chocolat chaud - chantilly)

Banana split **9.90€**

(3 boules: vanille, fraise et chocolat – banane – chocolat fondu - chantilly)

Meringue glacée **9.90€**

(2 boules: vanille et framboise – meringues – chantilly)

Mont blanc **9.90€**

(2 boules: vanille – meringue – crème de marron - chantilly)

La grande duchesse **8.00€**

(2 boules poire - chocolat fondu - chantilly)

Sorbet arrosé **8.00€**

2 boules mirabelle	arrosées	Mirabelle
2 boules framboise	arrosées	Framboise
2 boules citron	arrosées	Vodka

Supplément sucré 2.20€

Supplément glace 2.50€

Supplément chantilly 1.20€

Notre chocolat fondu est préparé par nos soins.

Les parfums

Coupe	1 boule		2.50€
Coupe	2 boules		4.20€
Coupe	3 boules		6.00€



Chocolat
Milk chocolate



Framboise
Raspberry



Caramel beurre salé
Salted butter caramel



Poire
Peer



Mirabelle
Cherry plum



Fraise
Strawberry



Vanille
Vanilla



Café
Coffee



Quetsche
Quetsch



Noix de coco
Coconut



Passion
Passion



Menthe
Mint chocolat



Citron
Lemon



Pop corn

Supplément sucré		2.20€
Supplément glace		2.50€
Supplément chantilly		1.20€

Notre chocolat fondu est préparé par nos soins.

Nos cidres

Cidre doux « Les classiques »

Le verre 20cl

Le pichet 50cl

La bouteille 75cl



.....

4.50€

.....

8.00€

.....

11.50€

Cidre brut « Les classiques »

Le verre 20cl

Le pichet 50cl

La bouteille 75cl



.....

4.50€

.....

8.00€

.....

11.50€

Cidre Rosé « Écusson »

Le verre 20cl

Le pichet 50cl

La bouteille 75cl



.....

5.50€

.....

9.50€

.....

15.90€

Nos vins

Crémant d'Alsace

La coupe	12cl		5.20€
La bouteille	75cl		29.00€

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	12cl		voir carte
Le pichet	50cl		voir carte
La bouteille	75cl		voir carte

Vin en bouteille demandez la carte des vins

Qui sait déguster, ne boit plus jamais mais goûte des secrets.
S.Dali

Pour bien finir

Baileys	4cl		4.40€
Get 27	4cl		4.40€
Cognac	4cl		4.40€
Chouchen « hydromel Breton »	4cl		4.40€
Poire William's	4cl		4.40€
Marc de Gewürztraminer	4cl		4.80€
Grand Marnier	4cl		4.80€

Café Alsacien	« espresso, marc de Gewürztraminer, chantilly »		7.00€
Irish coffee	« espresso, whisky, chantilly »		7.00€

Expresso ou Deca		2.00€
Expresso, lait ou crème		2.20€
Grand café « café rallongé »		2.10€
Grand café « café rallongé », lait ou crème		2.30€
Double expresso		3.40€
Double expresso, lait ou crème		3.70€
Cappuccino		3.70€
Chocolat chaud		3.60€

Infusions & Thés (Boîte à disposition – servez-vous selon vos envies)		2.90€
---	-------	-------