



MENU

Bienvenue à la Crêperie de Molsheim !

Située au cœur du centre-ville sur la place de l'Hôtel de Ville, le Chef Thierry et son équipe ont le plaisir de vous accueillir à la crêperie. Nous vous informons que les plats de cette carte sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits frais et bruts. Une fois par an, le Chef participe au concours des Meilleurs Crêpiers de France qui se déroule en Bretagne.

Toutes les galettes et crêpes sont tournées à la main et à la demande, au moment de la commande. Lors du coup de feu, il est possible que vous ayez à patienter pour que votre commande vous soit servie.

Il s'agit d'un gage de qualité.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les suggestions évoluent au gré des saisons et selon l'inspiration du Chef.

N'hésitez pas à nous demander des informations concernant la carte du moment.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

Tout supplément sera facturé.

Une allergie ou une intolérance ? Dites-le nous !

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition, sur simple demande.

En raison de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques.

Vous pouvez régler par carte bancaire, titres-restaurants ou espèces.

Nos prix s'entendent services et taxes inclus.



Réservation par téléphone au 03.88.38.28.52



Rejoignez-nous sur Facebook pour suivre notre actualité

SALADES

LES SALADES SONT SERVIES EN PLAT.

Végétarienne

14,50 €

Salade verte, tomate, concombre, noix & crudités de saison

Chèvre

15,20 €

Salade verte, tomate, concombre, noix, bûche de chèvre & bacon



OMELETTES

LES OMELETTES SONT SERVIES AVEC DES POMMES DE TERRE SAUTEES, DE LA SALADE VERTE & DES CRUDITÉS DE SAISON.

Omelette jambon

12,80 €

Oeufs & jambon blanc

Omelette fromage

12,80 €

Oeufs & emmental

Omelette jambon & fromage

13,90 €

Oeufs, jambon blanc & emmental



MENU ENFANT

JUSQU'A 10 ANS INCLUS

11,50 €



Un sirop au choix

Fraise, grenadine, menthe ou citron

Une galette salée au choix

Jambon fromage ou oeuf fromage

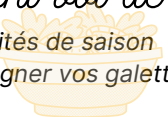
Une crêpe sucrée au choix

Sucre, sauce chocolat maison ou Nutella

Supplément bol de salade verte

avec des crudités de saison pour accompagner vos galettes

3,10 €



GALETTES

LES GALETTES DE SARRASIN SONT SERVIES AVEC DE LA SALADE. SANS GLUTEN (TRACES POSSIBLES).



Emmental

10,00 €

Jambon blanc

La joie de vivre et le jambon, y'a pas 36 recettes du bonheur !

10,00 €

Jambon blanc & emmental

11,50 €

Oeuf & emmental

11,50 €

Oeuf & jambon blanc

11,50 €

Comté & jambon Forêt-Noire

14,90 €

La Complète

Oeuf, emmental & jambon

12,90 €

La Bacon

Oeuf, emmental & bacon

13,50 €

La Spéciale Comté

Oeuf, comté & jambon Forêt-Noire

15,90 €

La Seguin

Bûche de chèvre, jambon Forêt-Noire, emmental & noix

14,10 €

La Forestière

Oeuf, emmental, jambon blanc & champignons à la crème

14,50 €

La Fromagère

Comté, emmental & bûche de chèvre

15,50 €

La Basquaise

Chorizo, oeuf, emmental, tomates, poivrons & courgettes grillées

16,00 €

La Végétarienne

Tomates, épinards frais, courgettes grillées, poivrons, emmental, champignons & légumes du marché

16,00 €

La Bergère

Chèvre, épinards frais, noix, emmental, jambon Forêt-Noire & miel

15,00 €

Elle est où la poulette ?

Emincé de poulet, emmental & champignons à la crème

16,40 €

La Paysanne

Oignons confits, pommes de terre sautées, emmental, lardons & fromage blanc aux herbes

16,00 €

L'Alsacienne

Munster d'Alsace, pommes de terre sautées, fromage blanc aux herbes, emmental, lardons & oignons confits

17,50 €

La Normande

Camembert, pommes de terre sautées, fromage blanc aux herbes, emmental, lardons & oignons confits

17,90 €

La Norvégienne

Saumon fumé, emmental, capers, citron & fromage blanc aux herbes

17,90 €



CARTE DES DESSERTS

CREPES SUCREES



Sucre / Sucre & cannelle	4,00 €
Sucre & jus de citron frais	5,00 €
Sucre & beurre (salé / doux)	4,50 €
Confiture du moment	5,00 €
Miel / Sirop d'érable	5,00 €
Nutella	6,50 €
Nutella & banane	7,50 €
Caramel beurre salé maison	6,50 €
Miel, glace vanille & noix	7,00 €
Qu'est-ce qui est petit et marron ?	7,00 €
Crème de marron & chantilly	



Chocolat maison	6,00 €
Chocolat maison & chantilly	6,50 €
Chocolat maison & poire	7,00 €
Chocolat maison, amandes grillées & chantilly	7,00 €
Chocolat maison, amandes grillées & glace vanille	7,50 €
Chocolat maison, banane & noix de coco	7,50 €
Chocolat maison, chantilly & banane	8,00 €
Calvados / Armagnac / Grand Marnier (flambée à table)	8,50 €



DESSERTS

Dame blanche 3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison & chantilly	7,50 €
Banana Split 3 boules de glace vanille-fraise-chocolat, banane, sauce chocolat maison & chantilly	7,80 €
Belle Hélène Poire, 3 boules de glace vanille / sorbet poire, sauce chocolat maison & chantilly	7,80 €
Coupe Normande 2 boules de glace sorbet pomme verte & calvados	8,00 €
Irish Coffee Café, whisky (5cl), sucre de canne & chantilly	7,90 €
Café ou Thé gourmand 3 mini-crêpes (sucre / sauce chocolat maison / caramel beurre salé maison), glace vanille & chantilly	8,50 €

GLACES

Coupe 1 boule de glace	2,00 €
Coupe 2 boules de glace	3,50 €
Coupe 3 boules de glace	5,00 €
Parfums (selon la saison) :	
Chocolat, vanille, fraise, pistache, caramel beurre salé, noix de coco ou rhum raisin	
Parfums sorbets (selon la saison) :	
Poire, citron, framboise ou pomme verte	

Suppléments (crêpe, dessert ou glace)	
Chantilly	1 €
Boule de glace	2 €

CARTE DES BOISSONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE.
A CONSOMMER AVEC MODERATION.

BOISSONS

Limonade (25cl) **2,50 €**

Sirap à l'eau (25cl) **2,00 €**

Fraise, grenadine, menthe, violette ou citron

Diabolo (25cl) **3,00 €**

Fraise, grenadine, menthe, violette ou citron

Carola (50cl) **3,50 €**

Rouge, verte ou bleue

Fuze Tea pêche (25cl) **3,50 €**

Perrier (33cl) **4,50 €**

Coca Cola / Zéro (33cl) **3,90 €**

Jus de fruit Granini (25cl) **3,50 €**

Orange, pomme ou tomate

APERITIFS

Paraché (25cl) **3,40 €**

Monaco (25cl) **3,90 €**

Picon (25cl) 18.0% vol **4,50 €**

Kir alsacien (12cl) **4,90 €**

Vin blanc & liqueur de cassis

Kir breton (12cl) **5,40 €**

Cidre & liqueur pain d'épices

Martini (4cl) 14.4% vol **4,50 €**

Rouge ou blanc

Ricard (4cl) 45.0% vol **4,50 €**

Whisky (4cl) 40.0% vol **8,00 €**

Made in Elsass

Apérol "Maison" 12.5% vol **8,00 €**



BIERES

PRESSION

Kronenbourg (25cl) **3,50 €** *(50cl)* **6,50 €**

BOUTEILLE

(33cl)

Grimbergen Blanche **5,00 €** 6.0% vol

Grimbergen Double Ambrée **6,00 €** 6.5% vol



CARTE DES BOISSONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE.

A CONSOMMER AVEC MODERATION.

CIDRES VAL DE RANCE

DOUX (sucré, 2%) ou BRUT (sec, 4%)

La balée (25cl)

3,90 €

Le pichet (50cl)

7,50 €

La bouteille (75cl)

11,90 €

Cidre rosé en bouteille (75cl)

13,00 €



VINS

Verre 25cl 50cl Bouteille

VINS BLANCS D'ALSACE (DOMAINE PHILIPPE HEITZ)

Riesling Bio

4,00 €

7,00 €

13,00 €

17,00 €

Pinot Gris Bio

4,00 €

7,00 €

13,00 €

17,00 €

VIN ROUGE DU MOMENT

Côtes du Rhône

3,90 €

6,90 €

12,50 €

VIN ROSE DU MOMENT

Cabernet d'Anjou

3,90 €

6,90 €

12,50 €



BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé / Déca

2,20 €

Thé / Infusion

2,50 €

Café au lait

4,00 €

Double expresso

3,50 €

Cappuccino (chantilly)

3,50 €

*Chocolat chaud viennois
maison*

4,60 €



DIGESTIFS

Armagnac (4cl)

40.0% vol

5,50 €

Calvados (4cl)

40.0% vol

5,50 €

Grand Marnier (4cl)

40.0% vol

5,50 €

Schnaps alsacien (4cl)

40.0% vol

5,50 €

