



Crêperiet

Vad gör vi?

Crêpes och galetter kommer ursprungligen från Bretagne i Frankrike. Crêpes görs på vanligt vetemjöl, galetter görs på glutenfritt bovetemjöl. På Crêperiet har vi tagit konceptet vidare och vår meny är fylld med spännande och gott kombinationer!

Galetterna är matiga och fylls med ost, kött, eller vegetariska fyllningar. Crêpes är mer som vanliga pannkakor och serveras som efterrätt eller fika.

Allergier

Var snäll att berätta för oss om du är allergisk mot någonting eller om du har speciella önskemål vad det gäller din mat - vi brukar kunna tillgodose det mesta!

Vårt Team

På Crêperiet är vi stolta över vårt internationella team. Alla våra medarbetare pratar perfekt engelska, men har varierande kunskaper i svenska men vi försöker alltid leverera fantastisk service oavsett språk!

Bokningar

Crêperiet är perfekt för att fira en födelsedag eller en kväll med gänget vid något av våra stora bord på ovanvåningen. Eller varför inte boka något av våra romantiska småbord för en middag tête-à-tête?

Kontakta oss på creperiet.lund@gmail.com

What do we do?

Crêpes and galettes come from Bretagne in France. Crêpes are made with regular flour, while galettes are made with glutenfree buckwheat flour. At Crêperiet we have taken the concept further and our menu is filled with exciting and delicious combinations!

Galettes are a meal in themselves, and are filled with cheese, meat, fish and other savory ingredients. Crêpes are more than just pancakes, served as dessert or fika with decadent fillings.

Allergies

We try hard to accommodate all food preferences. Please let us know if you are allergic to something!

Our Staff

Crêperiet is proud to have a diverse team of international staff. You may encounter varying skill levels of Swedish, but we believe in great service no matter the language!

Bookings

Crêperiet is the perfect place to celebrate a birthday or to spend an evening with friends at one of our big tables upstairs. Or why not book one of our cosy tables for a romantic dinner?

Bookings can be made via creperiet.lund@gmail.com

*Frukostbuffé (Breakfast Buffet) **

Frukostbuffet (mån-fre 7-10, lör - sön 8-11) **150:-**
Breakfast buffet (Mon-Fri 7-10, Sat-Sun 8-11)

*Dagens Lunch (Lunch Special) **

Dagens lunch (mån-fre 11:30-14:00) **95:-**
Kött eller vegetarisk galette, sallad, bröd, the/kaffe
Meat or vegetarian galette, salad, bread, tea/coffee

*Brunch á la Crêperiet **

Brunch á la Crêperiet (lör-sön 11-14) **160:-**
Kött eller vegetarisk galette, ett glas cider, crêpe och the/kaffe
Meat or vegetarian galette, glass of cider, crêpe and tea/coffee
** Inga rabatter (no discounts)*

Barn Meny (Kids)

Kids meal - minicrêpe med skinka, goudaost, och mjölk **59:-**
minicrêpe with ham and gouda cheese and a glass of milk

Kids dessert - minicrêpe med glasskula, topping och strössel **39:-**
minicrêpe with ice-cream, topping and sprinkles

Förrätter (Starters)

Baudelaire [båddelärr] - Blini med stenbitsrom, rödlök, crème fraîche och gräslök **99:-**

Blini with bleak roe, red onion, crème fraîche and chives

Monet [måneh] - Blini med lufttorkad skinka, melon och honung **99:-**

Blini with air-cured ham, melon and honey

Vegetarisk Galetter (Vegetarian)

De Gaulle [dögåll] – vitlöksfrästa champinjoner, spenat, rödbetor, tomat, goudaost **109:-**

garlic-fried mushrooms, spinach, beetroot, tomato, gouda cheese

Curie [kurii] – chèvre, tomat, goudaost, ruccola, solrosfrön, honung **119:-**

goats cheese, tomatoes, cheese, rocket, sunflower seeds, honey

Chanel [shanäll] – chèvre, rödbetor, goudaost, solrosfrön, ruccola, flingsalt, honung, timjan **129:-**

goats cheese, beetroots, gouda cheese, sunflower seeds, rocket, salt, honey, thyme

Saint Laurent [sänlåraan] – Västerbottenost, goudaost, soltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon, ruccola, crème fraîche **139:-**

Västerbotten cheese, gouda cheese, sundried tomatoes, mushroom, red onion, lingonberries, rocket, crème fraîche

Galetter med kött (Meat)

- Bonaparte** [bånnapaart] – skinka, goudaost, tomat, ruccola, 109:-
dijonkräm
ham, cheese, tomato, rocket, dijon mustard cream
- Noah** [noaa] – skinka, champinjoner, ägg, goudaost, 119:-
bladpersilja, crème fraîche
ham, mushroom, egg, gouda cheese, parsley, crème fraîche
- Seydoux** [säjjdoo] – marinerad kalkon, goudaost, rödlök, 139:-
ägg, tomat, bladspenat, crème fraîche
marinated turkey, gouda cheese, red onion, egg, tomato, spinach, crème fraîche
- Toulouse-Lautrec** [toloslåträck] – gorgonzola, goudaost, 149:-
lufttorkad skinka, valnötter, ruccola, honung
gorgonzola, gouda cheese, air-cured ham, walnuts, rocket, honey
- Bruni-Sarkozy** [brunisarkåsy] – bacon, gräddstekt spenat, 159:-
goudaost, brieost, valnötter, soltorkade tomater
bacon, creamed spinach, gouda cheese, brie cheese, walnuts, sundried tomatoes
- Daft Punk** [däftpank] – bbq pulled pork, goudaost, avokado, 169:-
tomat, rödlök, ruccola, crème fraîche
bbq pulled pork, gouda cheese, avocado, tomato, red onion, rocket, crème fraîche
- Bardot** [barrdåå] – nötfärs, bbq sås, Västerbottenost, 169:-
goudaost, soltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon,
ruccola, crème fraîche
minced meat, bbq sauce, Västerbottencheese, gouda cheese, mushrooms, sundried tomatoes, red onion, lingonberries, rocket, crème fraîche

Galetter med fisk (Fish)

- Guetta** [guätta] – kallrökt lax, goudaost, rödlök, citron, **149:-**
ruccola, crème fraîche
smoked salmon, gouda cheese, red onion, lemon, rocket, crème fraiche
- Deneuve** [dönövv] - kallrökt lax, goudaost, smör-stekt **169:-**
potatis, rödlök, citron, bladpersilja, ruccola, dillcreme
smoked salmon, gouda cheese, butter-fried potatoes, red onion, lemon, parsley, dillcream
- Henry** [aanrii] - kallrökt lax, goudaost, getost, **169:-**
bladspenat, rödlök, citron, pepparrotscreme
smoked salmon, gouda cheese, goat cheese, spinach, red onion, lemon, horseradish cream

Crêpes

Piaf [pjaff] – smör, socker, citron <i>butter, sugar, lemon</i>	49:-
Asterix [asterix] – smör, socker, kanel ("kanelbullecrêpe") <i>butter, sugar, cinnamon ("cinnamon-bun crêpe")</i>	49:-
Obelix [åbelix] – Asterix (se ovan) plus kula vaniljglass <i>Asterix (see above) plus scoop of vanilla ice-cream</i>	59:-
Pepe Le Pew [päppöjläpjuu] – hallonsylt och grade <i>jam and whipped cream</i>	59:-
Envyus [ännvyass] – vaniljglass och chokladtopping <i>scoop of vanilla ice-cream and chocolate topping</i>	59:-
Zidane [sidann] – Nutella och banan <i>Nutella and banana</i>	69:-
Killy [killii] – Dulce de leche (kolasås) och banan <i>Dulce de leche and banana</i>	69:-
Rousseau [rossåå] – kaneläpplen, calvados, vaniljglass <i>cinnamon apples, calvados, vanilla ice-cream</i>	89:-
Sartre [sarrtrh] – päron, ädelost, honung <i>pear, blue cheese, honey</i>	79:-
Céline [siilinn] – Nutella och hallon <i>Nutella and raspberries</i>	69:-
<i>Extra vispgrädde (whipped cream)</i>	10:-
<i>Extra vaniljglass (vanilla icecream)</i>	15:-

Dessert

Affogato - vaniljglass med nötkrokant i espresso **89:-**
vanilla ice-cream with croquante in espresso

Sgroppino - citronsorbet med Prosecco **99:-**
lemon sorbet with Prosecco

Kaffe och Varmdricker

Bryggkaffe eller te (coffee or tea) **25:-**

Bryggkaffe eller te på maten (with food) **17:-**

Espresso **30:-**

Café Latte eller Cappuccino **39:-**

Varm choklad (hot chocolate) **39:-**

med vispgrädde (add whipped cream) **49:-**

Alkoholfria Drycker

Loka, naturell eller citron **25:-**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta **25:-**

Äppel- eller apelsinsjuice (Tropicana) (regular, kids) **25/20:-**

Mjök (regular, kids) **20/15:-**

Riktigt Fransk Cider

Riktig cider tillverkas genom att äpplen krossas och pressas och lämnas för att jäsa så att fruktsockret ombildas till alkohol. Olika sorters cider får man genom att blanda olika sorters äpplen och genom variation i jäsnings tiden.

Vid cidertillverkning brukar man beräkna ett syrligt äpple på två söta och två bittra äpplen. Det syrliga äpplet ger friskhet, det bittra struktur och garvämnen och de söta mild smak och alkoholstyrka.

För att de färska fruktaromerna ska kunna bevaras ska cidern jäsas långsamt - kvalitetsproducenter låter cidern jäsa från några månader upp till över ett år. Jäsningen ska ske vid låg temperatur. Slutligen tappas cidern på Champagneflaskor.

Real French Cider

Real cider is made by crushing and pressing the apples and allowing the sucrose to ferment into alcohol. Different types of cider are obtained by mixing different kinds of apples and by varying the fermentation time.

In cider manufacturing, you usually use one tart apple, two sweet, and two bitter apples. The tart apple gives freshness, the sweet apples give flavour and determines the strength of alcohol, and the bitter provides texture and colour.

In order to preserve the fresh fruit aromas, the cider must be fermented slowly - quality producers allow the cider to ferment from a few months to over a year. The fermentation should be at low temperatures. Finally, the cider is bottled in Champagne bottles.

Cider

Veckans cider (cider of the week) (glas)	59:-
La Ribau de - Cidre Biolog ique Brut (5%) (glas/flaska)	59/129:-
La Galoti ère - Cidre Fermier Biolog ique demi-sec (5%) 75 cl	179:-
La Galoti ère - Cidre Cuv ée Prestige (4,5%) 75 cl	179:-
La Galoti ère - Poir é Cuv ée Prestige (4%) 75 cl	179:-
Julien Thure l - Cidre Equinox e Mill és ime (7%) 75 cl	269:-
Julien Thure l - Cidre Cuv ée Nectar (4,5%) 75 cl	219:-
Julien Thure l - Cidre Cuv ée Champ ê tre (5%) 75 cl	219:-
Domaine Johanna C é cillon - Divona (6,5%) 75 cl	289:-
Domaine Johanna C é cillon - Nantos ue lta (6%) 75 cl	369:-
Eric Bordelet - Brut (7%) 75 cl	219:-
Eric Bordelet - Poir é Granit (3,5%) 75 cl	239:-
Eric Bordelet - Argelette (4%) 75 cl	229:-

Alkoholfrítt

Äppelm u st, La Ribau de (0%) (flaska, glas)	99/39:-
Päron u st, La Ribau de (0%) (flaska, glas)	99/39:-
Vintense Merlot (0%)	170/49:-
Vintense Chardonnay (0%)	170/49:-

Bar

Aperol Spritz	99:-
Caipirinha	109:-
Screwdriver	109:-
Cuba Libre	109:-
Mimosa	99:-
Gin & Tonic, Bombay Sapphire	99:-
Gin & Tonic, Hendricks med gurka	109:-
Irish coffee	109:-
Bell's (4cl)	89:-
Bowmore or Laphroig (4cl)	99:-
Plantation Rum Grande Reserve (4cl)	99:-

Öl (Beer)

Crêperiets Bière de la Maison - ljus lager, 33 cl (5,2%)	69:-
Lundabryggeriets Pilsner - ljus lager, 33 cl (4,6%)	79:-
Lundabryggeriets Hög Standard - IPA, 33 cl (7%)	89:-
Lundabryggeriets Svarte Petter - svart dubbelbock, 33 cl (8,2%)	89:-
Lundabryggeriets Redig Lättöl, 33 cl (2%)	49:-

Rött Vin (Red Wine)

A Mano Primitivo 2015 (flaska/glas)	329/89:-
-------------------------------------	-----------------

Vit Vin (White Wine)

Sincérité Sauvignon Blanc 2014 (flaska/glas)	329/89:-
Prosecco, Giol (flaska/glas)	329/89:-

Calvados

Calvados ett franskt äppelbrännvin som produceras i den regionen Calvados i Normandie. Det tillverkas genom destillation av cider och lagras på ekfat innan den buteljeras.

Calvados is a French apple liquor that is produced in the region of Calvados in Normandy. It is made by distilling cider and aging it in oak barrels before bottling.

Boulard (4cl)	99:-
Calvados (4cl)	99:-

Pommeau

Pommeau är ett år gammal calvados som blandas med äppelmust. Blandningen rörs sakta om och lagras efter det på ekfat för att få sin underbara smak och gyllene mahognyfärg. Passar utmärkt till din dessertcrêpe eller som aperitif före maten!

Pommeau is 1 year old Calvados that is mixed with apple juice, slowly stirred and stored in an oak barrel to give it a wonderful taste and golden colour. Suited well to your dessert crêpe or as an aperitif!

La Ribaude, 10 cl (17%)	79:-
Duclos Fougeray, 10 cl (17%)	89:-
Ponpon, 10 cl (17%)	89:-

*Våra fina kuddar och personalkläder
kommer från våra vänner på
Shyness Interior och Sail Racing*



Shyness
INTERIOR

SAIL  **RACING**®