



*rêperiet*

# 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](mailto: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](mailto:creperiet.lund@gmail.com)*

## *Frukostbuffé (Breakfast Buffet) \**

**Frukostbuffet** (mån-fre 7-10, lör - sön 8-10:30) **150:-**  
*Breakfast buffet (Mon-Fri 7-10, Sat-Sun 8-10:30)*

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

# Crêpes

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



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

## *Alkoholfritt*

Äppelm <span>u</span> st, La Ribau <span>de</span> (0%) (flaska, glas)	<b>99/39:-</b>
P <span>ä</span> ron <span>u</span> st, La Ribau <span>de</span> (0%) (flaska, glas)	<b>99/39:-</b>
Vintense Merlot (0%)	<b>170/49:-</b>
Vintense Chardonnay (0%)	<b>170/49:-</b>

## *Bar*

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

## *Öl (Beer)*

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

## *Rött Vin (Red Wine)*

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

## *Vit Vin (White Wine)*

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

## 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**®