



*Crêperiet*

*Drink Meny*

# *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 jäsningstiden. Alla cider i vårt utbud är ekologiskt tillverkade.

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. All ciders in our selection are organically made.*

*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 Ribaude**

Cidre Biologique Brut (4,5%) (glas) **59:-**

*Fruktig, torr, nyanserad smak, lätt att dricka*

## **Cidrerie Ponpon**

Cidre Artisanal (5,5%) 37,5 cl **89:-**

## **Le Coq Toqué**

Cidre Brut du Patron (5%) 33 cl **89:-**

## **Cidre Le Brun**

Cidre Artisanal (4%) 37,5 cl **79:-**

Våra cider serveras i en eller med en 'bolée', vilket är en traditionell keramisk kopp. De serveras cider på samma sätt i Bretagne!

*Our ciders are served in or with a 'bolée', a traditional ceramic cup which is how cider is served in Brittany!*

# Cíder í flaska

## La Ribaude

Cidre Biologique Brut (5%) 75 cl **129:-**  
*Fruktig, torr, nyanserad smak, lätt att dricka*

## La Galotière

Cidre Fermier Biologique demi-sec (5%) 75 cl **179:-**  
*Halv-torr, en bra introduktion till franska cider*

Cidre Pays d'Auge (5%) 75 cl **189:-**  
*Halv-torr med liten sötma; passar bra med fisk & dessert*

Cidre Poiré (4%) 75 cl **189:-**  
*Färsk & delikat päroncider med liten sötma*

## Julien Thurel

Cidre Cuvée Nectar (4,5%) 75 cl **219:-**  
*Fruktig, nyanserad smak med liten sötma, lätt att dricka*

Cidre Cuvée Champêtre (5%) 75 cl **219:-**  
*Syrlig och torr med tydlig karaktär av äpplen med inslag av kryddor*

Cidre Cuvée Equinoxe Millésime (7,5%) 75 cl **239:-**  
*Halv-torr, nyanserad syrlig smak med inslag av karamell & kryddor*

## Domaine Johanna Cécillon

Divona (5,5%) 75 cl **199:-**  
*Fruktig, halv-torr med inslag av karamell & vanilj*

## Eric Bordelet

Poiré Granit (5%) 75 cl **249:-**  
*Ljus och frisk med inslag av mineraler*

Brut (6,5%) 75 cl **229:-**  
*Traditionell torr cider med balanserad smak*

## Domaine de Kervéguen

Carpe Diem Prestige (3,5%) 75 cl **229:-**  
*Fyllig smak med inslag av honung och jäst; gyllene bärnstensfärg*

## *Smått & Gott (Snacks)*

Nocellara Oliver (*Olives*) **45:-**

Salta mandlar (*Salted almonds*) **45:-**

## *Rött Vin (Red Wine)*

Joseph Castan Syrah Elégance (Frankrike, 2016) **89/359:-**  
*Fruktig och elegant med inslag av bär, örtekryddor och en lätt pepprig ton*

Banfi Centine Rosso Toscana (Italien, 2015) **469:-**  
*Smaken är medelgyllig med balanserad friskhet; bärig med inslag av plommon*

Le Plan des Moines Châteauneuf-du-Pape (Frankrike, 2016) **895:-**  
*Smakrikt och stort vin med toner av moreller, lakris och kakao; lång eftersmak*

## Vit Vin (White Wine)

Tarani Sauvignon Blanc (Frankrike, 2017) **89/359:-**  
*Gröna örter och mogen citrus i kombination med fruktsyra och fin längd*

Pfaff Black Tie Riesling Pinot Gris (Frankrike, 2018) **599:-**  
*Elegant och fruktig smak med inslag av mineral och citrusfrukt med lång eftersmak*

Giol Prosecco Brut **89/359:-**  
*Torrt och fruktigt med en välbalanserad syra och fin struktur*

## Rosé Vin

Tarani Gamay Rosé (Frankrike, 2018) **89/359:-**  
*Ungdomlig och fruktig smak av röda bär, rosépeppar med balanserad frukt*

# Öl (Beer)

**Sibbarps Husbryggeri** – ett mikrobryggeri från Limhamn i Malmö

Festbier Märzen, 33 cl (5.7%) <i>Maltig och nötig kropp med inslag av frukter och bär</i>	<b>69:-</b>
Citra IPA, 33 cl (5.9%) <i>Balanserad maltig, med stor fruktighet och beska</i>	<b>79:-</b>
Rye IPA, 33 cl (6.9%) <i>Maltig, kryddig med en stor fruktighet och balanserad beska</i>	<b>89:-</b>
Hefe Weissbier, 50 cl (5.2%) <i>Lätt kryddig med inslag av citrus, passionsfrukt och kryddnejlika</i>	<b>89:-</b>
Mikkeller Drink in the Sun lättöl, 33 cl (0.3%)	<b>49:-</b>

# Bar

Aperol Spritz	<b>99:-</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>
Pommeau Royale ( <i>Pommeau &amp; prosecco</i> )	<b>109:-</b>
Norman coffee ( <i>med Calvados</i> )	<b>119:-</b>
Bell's (4 cl)	<b>99:-</b>
Bowmore or Laphroig (4 cl)	<b>109:-</b>
Plantation Rum Grande Reserve (4 cl)	<b>109:-</b>
Cognac - Renault Carte Noir or Rémy Martin (4 cl)	<b>109:-</b>



# *Alkoholfria Dricker*

## **Läsk**

Loka, naturell eller citron (50 cl) **39:-**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta (50 cl) **39:-**

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

Mjök (regular, kids) **20/15:-**

## **Cider**

Äppelmust, La Ribaude (0%) (glas/flaska) **39/99:-**

Päronmust, La Ribaude (0%) (glas/flaska) **39/99:-**

## **Vin**

Vintense Merlot (0%) (glas/flaska) **49/170:-**

Vintense Chardonnay (0%) (glas/flaska) **49/170:-**

# *Kaffe och varma dricker*

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

Single / Double Espresso **29/34:-**

Americano **34:-**

Café Latte eller Cappuccino **39:-**

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

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

# 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 passar utmärkt som avec!

*Calvados is a French apple Brandy that is produced in the region of Calvados in Normandy. It is made by distilling cider and aging it in oak barrels before bottling. Calvados pairs well with coffee!*

Année Capucins Fine Calvados (40%) 2 cl/4 cl	<b>49/99:-</b>
Château du Breuil Calvados VSOP (40%) 2 cl/4 cl	<b>55/109:-</b>
Boulard Calvados (40%) 2 cl/4 cl	<b>59/119:-</b>

# Pommeau

**Pommeau** är ett år gammal calvados som blandas med äppelmust. Blandingen rörs sakta om och lagras efter det på ekfat för att få sin underbara rökig 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 smoky taste and golden colour. Suited well to your dessert crêpe or as an aperitif!*

La Ribaude (17%) 6 cl	<b>69:-</b>
Ponpon (17%) 6 cl	<b>79:-</b>
Domaine Duclos Fougeray (17%) 6 cl	<b>79:-</b>

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



*Shyness*  
INTERIOR

**SAIL**  **RACING**®