

THÉS EILLES, HAMBOURG DEPUIS 1873 4.90

Sélection des meilleurs thés organiques et respectueux de l'environnement

A selection of the finest organic and environmentally friendly teas

Ceylan English breakfast, Thé vert jasmin, Earl Grey, Verveine, Tilleul, Rooibos, Cynorrhodon, Feuilles de menthe, Camomille, Vita Orange, Plantes des Alpes, Darjeeling

Ceylon English Breakfast, Jasmine Green Tea, Earl Grey, Verbena, Linden, Rooibos, Rosehip, Mint Leaves, Chamomile, Vita Orange, Alpine Plants, Darjeeling

BOISSONS CHOCOLATÉES ET LAIT • CHOCOLATE DRINKS AND MILK

- Chocolat chaud ou froid - Hot or cold chocolate 4.90
- Ovo chaude ou froide - Hot or cold Ovo 4.70
- Chocolat viennois - Viennese chocolate 5.90
- Lait chaud ou froid (3 dl) - Hot or cold milk 3.50

Eaux minérales • MINERAL WATERS

• Valser plate ou gazeuse 3 dl 3.00 bt 5 dl 5.50 bt 75 dl 8.20

Valser still or sparkling

Jus et nectars de fruits • FRUIT JUICES AND NECTARS (bt 20 cl)

Jus orange ou tomate - Orange or tomato juice 4.90

Nectars ananas ou abricot - Pineapple or apricot nectars 4.90

SIROPS • SYRUPS verre 2 dl 3.60

Offert aux petits enfants avec leur crêpe offered to little children with their crêpe

SODAS

• Jus de pommes artisanal médaillé Verre 30 cl 4.90

Award-winning artisanal apple juice

• Coca-Cola normal ou Zero bt 33 cl 5.20

• Fanta ou Sprite bt 33 cl 5.20

• Rivella rouge ou bleu bt 33 cl 5.20

• Tonic ou Lemon Bitter bt 20 cl 5.20

• Thé froid pêche ou citron bt 33 cl 5.20

Peach or Lemon Iced Tea

• San bitter rouge sans alcool bt 10 cl 4.00

Non-alcoholic red San bitter

Cafés Royal Karoma de subtils assemblages d'arabicas et robustas torréfiés à Naples

Subtle blends of Arabicas and Robustas roasted in Naples

- Café - Coffee, espresso, ristretto, décaféiné- decaffeinated 4.10
- Double espresso 5.60
- Cappuccino, Latte Macchiato 4.90
- Renversé - Latte 4.30
- Café Viennois - Viennese coffee 5.70



QUALITÉ, IDENTITÉ, TRADITION, TERROIR

Ce sont les valeurs que nous défendons et auxquelles nous travaillons sans relâche.



La Compagnie des Crêpes est une charte de défense des valeurs de qualité, tradition bretonne et produits du terroir. Combinaison de produits typiquement bretons importés directement et sélection des meilleurs produits régionaux suisses.



Le Label « fait maison » vous garantit des plats entièrement cuisinés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, sauf exceptions mentionnées par un astérisque *

QUALITY, IDENTITY, TRADITION, TERROIR

We do consistently defend and work on these values

La Compagnie des Crêpes is a charter defending the values of quality, Breton tradition, and local produce. It combines typical Breton products imported directly with a selection of the best regional Swiss products.

The “homemade” label guarantees dishes that are entirely cooked on site using raw products or those traditionally used in cooking, except for exceptions marked with an asterisk *

Prix affichés en Francs suisses • TVA 8,1 % incluse

Pour plus d'informations sur les allergènes, adressez-vous à notre équipe

Provenance des viandes et poissons affichées dans la crêperie

Nous ne prenons plus les euros

Prices displayed in Swiss francs • 8,1% VAT included

For more information on allergens, please contact our team

Origin of meat and fish displayed in the crêperie

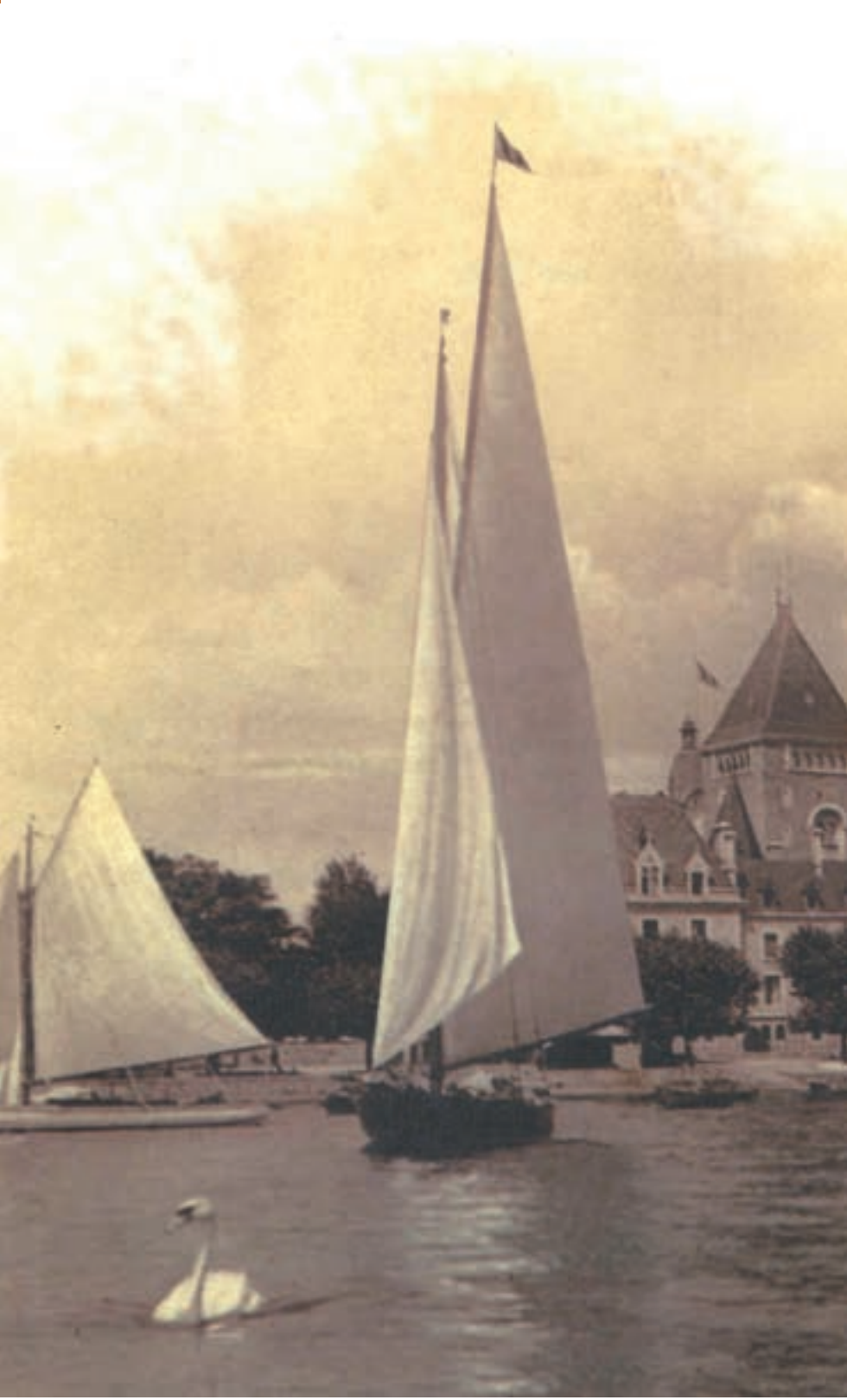
We no longer accept euros

CRÊPERIE D'OUCHY

depuis 1979

Tradition Bretonne

Bienvenue! Degemer Mat!



APÉRITIFS

- Flûte de Prosecco - Prosecco Flute 1 dl 7.50
 - Aperol Spritz 12.00
 - Martini, blanc ou rouge (15 % Vol.) 4 cl 7.50
 - Pastis, gin, rhum, vodka (40 %/45 % Vol.) 4 cl 7.50
- Avec un jus ou un soda - With juice or soda + 4.50

BIÈRES BRETONNES ARTISANALES

(33cl bouteilles)

- Duchesse Anne (blonde triple) 7.5 % Vol. 7.90
- Cervoise (ambrée) 6.5 % Vol. 7.90
- Blanche Hermine (blanche) 4.5 % Vol. 7.90
- Telenn Du (légère brune de blé noir) 4.5 % Vol. 7.90
- Venetes's IPA 6% Vol. 7.90
- Venetes's rousse 6 % Vol. 7.90

BIÈRES PRESSIONS

- Bière pression blonde 5 % Vol. 2,5 dl 5.00 5 dl 9.00
- Bière pression white 5 % Vol. 3 dl 5.50 5 dl 9.00
- Panaché/Monaco (environ 2.7% Vol.) 2,5 dl 5.00 5 dl 9.00
- Bière sans Alcool 0,0 % Vol. bt 33 cl 6.50

CIDRES BRETONS IGP PUR JUS

- Cidre Sorre brut 4.5 % Vol. bolée 15 cl 6.20 50 cl 18.20 bt 75 cl 26.50
- Cidre Sorre doux 2.5 % Vol. bolée 15 cl 6.20 50 cl 18.20 bt 75 cl 26.50
- Cidre Kystin bio au sarrasin torréfié 4 % Vol. verre 1 dl 6.50 bt 75 cl 35.00
- Cidre Kystin Poiré Pür 2 % Vol. verre 1 dl 6.50 bt 75 cl 35.00
- Cidre RHUYS brut 5.5 % Vol. bt 75 cl 29.50

NOS BOISSONS DU MOMENT

• **Salade de chèvre chaud** (préparation 15 min) **24.50**
Salade, tranches de fromage de chèvre chaud sur blinis sarrasin, confit d'oignons, pomme fruit, magret de canard et noix
Salad with warm goat cheese slices on buckwheat blinis, onion confit, apple, slices of smoked duck breast, and walnuts
Salat mit warmen Ziegenkäsescheiben auf Buchweizen-Blinis, Zwiebelconfit, Apfel, Scheiben von geräucherter Entenbrust und Walnüssen

• **Salade de quinoa (avril à octobre) 24.50**
Salade, quinoa, lentilles, concombre, feta, guacamole,
lanières de saumon fumé et graines de grenade fraîches
*Salad with quinoa, lentils, cucumber, feta, guacamole, smoked salmon strips, and
fresh pomegranate seeds*
*Salat mit Quinoa, Linsen, Gurke, Feta, Guacamole, Räucherlachsstreifen und frischen
Granatapfelkernen*

Galette nue: 10 Frs

Fromage (Cheddar, Gruyère AOP, mozzarella), poivrons, aubergines, champignons, épinards à la crème, fondue de poireaux, tomates cerise, jambon cuit, sauce tomate au basilic, sauce salsa, crème acidulée à l'aneth, lardons, coleslaw, oignons confits au cidre, oeuf, salade, pommes de terre

Saumon fumé, fromage de chèvre (lait cru), jambon cru, jambon de Parme, tomme vaudoise, saucisson vaudois, filet de poulet, thon à l'huile de tournesol, bresaola

Geraucherter Lachs, Ziegenkäse (Rohmilch), Rohschinken, Parmaschinken, Kuhkäse aus der Region, Wurst aus der Region, Hähnchenfilet, Thunfisch in Sonnenblumenöl, Bresaola

Complète jambon ou chorizo	19.50
(Gruyère AOP, œuf, jambon ou chorizo)	
(Gruyère AOP, egg, ham or chorizo - Gruyère AOP, Ei, Schinken oder Chorizo)	
Jambon Gruyère AOP	16.50
Ham, Gruyère AOP - Schinken, Gruyère AOP	
Jambon, Gruyère AOP et champignons	19.50
Ham, Gruyère AOP and mushrooms - Schinken, Gruyère AOP und Pilze	
Jambon, Gruyère AOP et épinards à la crème	19.50
Ham, Gruyère AOP and creamed spinach - Schinken, Gruyère AOP und Rahmspinat	

• **Bergère** **24.50**
Fromage de chèvre, salade, miel, cerneaux de noix, pomme fruit
Goat cheese, salad, honey, walnut, apple
Ziegenkäse, Salat, Honig, Walnuss, Apfel

• **Forestière** **24.50**
 Champignons des bois à la crème, Gruyère AOP, lardons, oignons crus
Wild mushrooms in cream sauce, Gruyère AOP, bacon chunks, raw onions
Waldpilze in Rahmsauce, Gruyère AOP, Speckwürfel, rohe Zwiebeln

• Breizh **23.00**
 Gruyère AOP, œuf, lardons, crème acidulée, confit d'oignons au cidre
Gruyère AOP, egg, bacon chunks, sour cream, onion confit in cider
Gruyère AOP, Ei, Speckwürfel, Sauerrahm, Zwiebelconfit in Cidre

• Végétarienne **22.50**
Mozzarella, sauce tomate basilic, aubergine, poivrons, épinards, champignons
Mozzarella, tomato and basil sauce, eggplant, peppers, spinach, mushrooms
Mozzarella, Tomaten-Basilikum-Sauce, Auberginen, Paprika, Spinat, Champignons

• **Terroir**  **23.00**
 Tomme vaudoise, fondue de poireaux, saucisson vaudois
Local cow cheese, leek fondue, Local sausage
Lokaler Kuhkäse, Lauchfondue, Lokale Wurst

• Popeye	19.50
Gruyère AOP, épinards à la crème, œuf	
<i>Gruyère AOP, creamed spinach, egg</i>	
<i>Gruyère AOP, Rahmspinat, Ei</i>	

• **Saumon** **24.50**
 Saumon fumé, salade, câpres, crème acidulée à l'aneth, oignons crus
Smoked salmon, salad, capers, sour cream with dill, raw onions
Räucherlachs, Salat, Kapern, Sauerrahm mit Dill, rohe Zwiebeln

• **Mexicaine** **24.50**
 Ragoût de poulet mariné, cheddar, poivrons, sauce salsa, crème acidulé, oignons crus, guacamole
Marinated chicken filet, cheddar cheese, peppers, salsa sauce, sour cream, raw onions, guacamole
Mariniertes Hähnchenfilet, Cheddardkäse, Paprika, Salsasauce, Sauerrahm, rohe Zwiebeln, Guacamole

• **Américaine** **24.50**
Viande de bœuf hachée, cheddar, confit d'oignons, coleslaw*,
œuf, sauce BBQ*
Ground beef, cheddar cheese, onion confit, coleslaw, egg, BBQ sauce**
Rinderhackfleisch, Cheddar-Käse, Zwiebelconfit, Krautsalat, Ei, BBQ-Sauce**

**Traces of gluten may affect people with celiac disease or gluten allergies.

THE ESSENTIAL CLASSICS - DIE ESSENTIAL-KLASSIKER

• Pommes caramélisées, amandes et caramel	14.00
<i>Caramelized Apples, Almonds, and Caramel - Karamellierte Äpfel, Mandeln und Karamell</i>	
• Caramel au beurre salé artisanal	12.50
<i>Artisanal Salted Butter Caramel - Handwerklich hergestelltes gesalzenes Butterkaramell</i>	
• Sirop d'érable	12.00
<i>Maple Syrup - Ahornsirup</i>	
• Crème de marrons*	12.00
<i>Chestnut Cream* - Kastaniencreme*</i>	
• Miel	9.00
<i>Honey - Honig</i>	
• Miel et noix	12.00
<i>Honey and Walnuts - Honig und Walnüsse</i>	
• Confitures* (fraise, abricot, framboise, orange)	9.00
<i>Jams* (strawberries, apricots, raspberries, orange)</i>	
<i>Marmeladen* (Erdbeeren, Aprikosen, Himbeeren, Orangen)</i>	
• Sucre	6.00
<i>Sugar - Zucker</i>	
• Beurre sucre	7.00
<i>Butter and sugar - Butter und Zucker</i>	
• Sucre et cannelle	7.00
<i>Sugar and cinnamon - Zucker und Zimt</i>	
• Sucre citron	7.00
<i>Lemon and sugar - Zitrone und Zucker</i>	

Kinder Surprise* et son jouet - Kinder Surprise* and its toy **12.00**

FOR THE SWEET TOOTH - FÜR DIE GEMIESSER

• Normandie **19.00**
 Pommes caramélisées, amandes grillées, boule de sorbet pomme*,
 caramel au beurre salé, chantilly
Caramelized apples, roasted almonds, scoop of apple sorbet, salted butter caramel,
 whippe*
 Karamellisierte Äpfel, geröstete Mandeln, Kugel Apfelsorbet*, gesalzenes Butterkaramell,
 Schlagsahne d cream

• Belle Hélène **18.00**
 Poire, boule de glace vanille*, chocolat artisanal, chantilly
Poached pear, scoop of vanilla ice cream, artisanal chocolate, whipped cream*
 Pochierte Birne, Kugel Vanilleeis*, handgemachte Schokolade, Schlagsahne

• Framboisine ou Fraisine (en saison) **19.00**
 Framboises ou Fraises , boule de glace vanille*, confiture de
 framboises* ou fraises*, chantilly, coulis de fruits rouges
Raspberries or Strawberries, scoop of vanilla ice cream, raspberry jam* or strawberry jam*,
 whipped cream, red fruit coulis*
Himbeeren oder Beeren, Kugel Vanilleeis, Himbeermarmelade* oder
 Erdbeermarmelade*, Schlagsahne, Rote-Frucht-Coulis*

• Bounty **18.00**
 Noix de coco râpée, boule de glace coco*, chocolat artisanal, chantilly
Grated coconut, scoop of coconut ice cream, artisanal chocolate, whipped cream*
 Kokosraspeln, Kugel Kokoseis*, handgemachte Schokolade, Schlagsahne

• Grand Marnier et marmelade d'oranges (flambée)	18.00
<i>Grand Marnier and orange marmalade (flambé)</i>	
<i>Grand Marnier und Orangenmarmelade (flambiert)</i>	

SUGGESTIONS DU MOMENT

NOS GLACES ET SORBETS* - OUR ICE CREAMS AND SORBETS

1 boule - 1 scoop - 1 Messlöffel	4.00
2 boules - 2 scoops - 2 Messlöffel	7.90
3 boules - 3 scoops - 3 Messlöffel	10.50
Chantilly - whipped cream - Schlagsahne	3.00

Homemade chocolate sauce - Hausgemachte Schokoladensauce

Homemade salted butter caramel sauce - Hausgemachte gesalzene Butterkaramellsauce

Choice of flavors: vanilla, chocolate, pistachio, caramel, mocca, strawberry, stracciatella, coconut, raspberry sorbet, apple sorbet, lemon sorbet, apricot sorbet
Geschmacksauswahl: Vanille, Schokolade, Pistazie, Karamell, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Kokosnuss, Himbeersorbet, Apfelsorbet, Zitronensorbet, Aprikosensorbet

NOS COUPES GLACÉES* - OUR ICE CREAM SUNDAES* 13.00

Chocolate and Stracciatella ice creams drizzled with artisanal chocolate sauce and Chantilly cream

Schokoladen- und Stracciatella-Eis, beträufelt mit handgemachter Schokoladensauce und Schlagsahne

2 scoops of Mocca ice cream drizzled with coffee sauce and Chantilly cream

2 Kugeln Mocca-Eis mit Kaffeesauce und Schlagsahne beträufeln

2 scoops of Vanilla ice cream

drizzled with artisanal salted butter caramel sauce and Chantilly cream

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Salzbutter-Karamellsauce und Schlagsahne

• **Frappé** - Milkshakes 9.00
Arôme au choix - Choice of flavor - Geschmacksauswahl

POUR LES MOUSSAILLONS* - FOR THE KIDS

Pirulo tropical	2.50
Coupe Smiley	4.00
1 boule de glace au choix, smarties et un biscuit breton <i>scoop of ice cream of your choice, Smarties and a Breton biscuit</i> <i>Kugel Eis nach Wahl, Smarties und ein bretonischer Keks</i>	

