



Food Menu

Please see the separate menu for drinks

Vad är galetter & crêpes?

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?

Boka gärna bord direkt på vår hemsida: creperiet.nu

Vänliga observera att vi förbereder crêpes och galetter upp till fyra åt gången och att de serveras färska från crêpejärnen. Vilket innebär att det blir en kort försening mellan servering av måltider till större grupper.

What are galettes & crêpes?

Crêpes and galettes come from Bretagne in France. Crêpes are made with regular flour, while galettes are made with gluten-free 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 directly through our website: creperiet.nu

Please note that we prepare crêpes and galettes up to four at a time and serve them fresh from the crêpe irons, which means that there will be a short delay between serving meals to larger groups.

Frukostbuffé (Breakfast Buffet) *

Frukostbuffet (mån-fre 07 -10, lör-sön 08-10:30) **195:-**
Breakfast buffet (Mon-Fri 07-10 & Sat-Sun 08-10:30)

Dagens Lunch (Lunch Special) *

Dagens lunch (mån-fre 11:30-14:00) **115:-**
Kött eller vegetarisk galette, kaffe/te sallad & bröd
Daily lunch special (Mon-Fri 11:30-14:00).
Meat or vegetarian galette, coffee/tea, salad & bread

Brunch á la Crêperiet *

Brunch á la Crêperiet (lör-sön 11-15) **250:-**
Kött eller vegetarisk galette, ett glas cider, crêpe och te/kaffe
Brunch á la Crêperiet (Sat-Sun 11-15)
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 **79:-**
minicrêpe with ham and gouda cheese and a glass of milk

Kids dessert - minicrêpe med glasskula, topping och strössel **69:-**
minicrêpe with ice-cream, topping and sprinkles

Förrätter (Starters)

Baudelaire [båddelärr] - Blini med stenbitsrom, rödlök, crème fraîche och gräslök **109:-**

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

Moreau [mårråh] - Blini med chevré, päron, honung och vålnötter **109:-**

Blini with goat cheese, pear, honey and walnuts

We suggest trying blini with a glass of **La Ribaude pommeau** as an aperitif!

Galetter med fisk (Fish)

Guetta [guätta] – kallrökt lax, goudaost, rödlök, citron, ruccola, crème fraîche **169:-**

cold-smoked salmon, gouda, red onion, lemon, rocket, crème fraiche

Deneuve [dönövv] - kallrökt lax, goudaost, smör-stekt potatis, rödlök, citron, bladpersilja, dillcreme **189:-**

cold-smoked salmon, gouda, butter-fried potatoes, red onion, lemon, parsley, dillcream

Henry [aanrii] - kallrökt lax, goudaost, getost, bladspenat, rödlök, citron, pepparrotscreme **189:-**

cold-smoked salmon, gouda, goat cheese, spinach, red onion, lemon, horseradish cream

Salmon galettes pair excellently with crisp pear ciders such as our
La Galotière Poiré Cuvée Prestige

Galetter med kött (Meat)

Bonaparte [bånnapaart] – skinka, goudaost, tomat, ruccola, 139:-
dijonkräm

ham, gouda, tomato, rocket, dijon mustard cream

Noah [noaa] – skinka, champinjoner, ägg, goudaost, 159:-
bladpersilja, crème fraîche

ham, mushroom, egg, gouda, parsley, crème fraîche

Watson [watson] – skinka, goudaost, tomat, ruccola, 169:-
smör-stekt potatis, rödlök, dijonkräm

ham, gouda, tomato, rocket, butter-fried potatoes, red onion, dijon cream

Seydoux [säjjdoo] – marinerad kalkon, goudaost, rödlök, 179:-
ägg, tomat, bladspenat, crème fraîche

marinated turkey, gouda, red onion, egg, tomato, spinach, crème fraîche

Toulouse-Lautrec [toloslåträck] – gorgonzola, goudaost, 179:-
lufttorkad skinka, valnötter, ruccola, honung

gorgonzola, gouda, air-cured ham, walnuts, rocket, honey

The sweet-savoury balance of the Toulouse-Lautrec galette is well matched
to **Julien Thurel's Cidre Demi-Sec Equinoxe**

Galetter med kött (Meat)

Bruni-Sarkozy [brunisarkåsy] – bacon, gräddstekt spenat, 179:-
goudaost, brieost, valnötter, saltorkade tomater
*bacon, creamy spinach, gouda, brie cheese, walnuts,
sundried tomatoes*

The rich flavours in Bruni-Sarkozy pair well with
Domaine Duclos Fougeray's Cidre Fermier

Eiffel [äffäll] – marinerad kalkon, goudaost, rödlök, 179:-
avokado, tomat, ruccola, crème fraîche
*marinated turkey, gouda, red onion, avocado, tomato, rocket,
crème fraîche*

Bardot [barrdåå] – nötfärs, bbq sås, Västerbottenost, 189:-
goudaost, saltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon,
ruccola, crème fraîche
*minced meat, bbq sauce, Västerbotten cheese, gouda, mushrooms,
sundried tomatoes, red onion, lingonberries, rocket, crème fraîche*

Daft Punk [däftpank] – bbq pulled pork, goudaost, 189:-
avokado, tomat, rödlök, ruccola, crème fraîche
*bbq pulled pork, gouda, avocado, tomato, red onion, rocket,
crème fraîche*

Eric Bordelet's Brut is a light accompaniment to the Daft Punk galette

Vegetarisk Galetter (Vegetarian)

De Gaulle [dögåll]** – vitlöksfrästa champinjoner, spenat, rödbetor, tomat, goudaost, 149:-

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

Curie [kurii] – chèvre, tomat, goudaost, ruccola, solrosfrön, honung, 149:-

goat cheese, tomato, gouda, rocket, sunflower seeds, honey

Bonnaire [bonnähr] – ägg, tomat, avokado, goudaost, spenat, crème fraiche, 159:-

egg, tomato, avocado, gouda, spinach, crème fraiche

Chanel [shanäll] – chèvre, rödbetor, goudaost, solrosfrön, ruccola, flingsalt, honung, timjan, 159:-

goat cheese, beetroot, gouda, sunflower seeds, rocket, salt, honey, thyme

Goat cheese and honey pair well with **Eric Bordelet's Poiré Authentique** cider

Saint Laurent [sänlåraan]** – Västerbottenost, goudaost, soltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon, ruccola, crème fraîche, 169:-

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

Bernard [bernaard]** - vitlöksfrästa potatis, goudaost, brieost, gräddstekt spenat, rödlök, 169:-

garlic fried potato, gouda, brie, creamy spinach, red onion

Veganska Galetter

Galetter märkta med ** kan göras vegansk.

Lägga till avocado för 20:-

*Galettes marked with ** can be made vegan.*

Add avocado for 20:-

Veganska Crêpes

Crêpes märkta med ** kan göras vegansk.

Nutella kan ersättas med vegansk mörk choklad.

Extra kostnad tillkommer för vegansk glass.

*Crêpes marked with ** can be made vegan.*

Nutella can be replaced with vegan dark chocolate.

Extra charge will apply for vegan ice-cream.

Crêpes

Piaf [pjaff]** – smör, socker, citron <i>butter, sugar, lemon</i>	69:-
Pepe Le Pew [päppöjläpjuu] – hallonsylt och grädde <i>jam and whipped cream</i>	69:-
Envyus [ännvyass]** – vaniljglass och chokladtopping <i>scoop of vanilla ice-cream and chocolate topping</i>	69:-
Asterix [asterix]** – smör, socker, kanel <i>butter, sugar, cinnamon</i>	79:-
Obelix [åbelix]** – Asterix (se ovan) plus kula vaniljglass <i>Asterix (see above) plus scoop of vanilla ice-cream</i>	89:-
Zidane [sidann]** – Nutella och banan <i>Nutella and banana</i>	89:-
Céline [siilinn]** – Nutella och hallon <i>Nutella and raspberries</i>	89:-
Killy [killii] – Dulce de leche (kolasås) och banan <i>Dulce de leche and banana</i>	89:-
Sartre [sarrtrh] – päron, ädelost, honung <i>pear, blue cheese, honey</i>	89:-
Rousseau [rossåå]** – kaneläpplen, calvados, vaniljglass <i>cinnamon apples, calvados, vanilla ice-cream</i>	109:-
Amelie [ammellii] – Pistagekräm, krossade pistagenötter, krokant, en gnutta flingsalt och vaniljglass <i>Pistachio cream, crushed pistachio nuts, nut croquant, salt, vanilla ice-cream</i>	119:-

Crêpe of the Month

Fråga oss om den nuvarande specialen!

Ask us for the current special!

Extra vispgrädde (whipped cream)

15:-

Extra vaniljglass (vanilla ice-cream)

20:-

Dessert

Affogato - vaniljglass med nötkrokant i espresso

89:-

vanilla ice-cream with nut croquante & espresso

Sgroppino - citronsorbet med cava (vegansk)

99:-

lemon sorbet with cava (vegan)

Le Tricolore – mini Asterix crêpe med dubbel espresso **119:-**

och 2cl calvados eller pommeau vid sidan av

mini Asterix crêpe with a double espresso and 2cl calvados or pommeau on the side

*Våra fina kuddar kommer
från våra vänner på
Shyness Interior*



Shyness
INTERIOR