



*crêperiet*

*Drink Menu*

## *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. 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*

Cider på glas / *Single serve options*

**Veckans cider** (cider of the week) (glas) **69:-**

## **La Ribaude**

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

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

## **Le Coq Toqué**

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

*Fräsch och fruktig med inslag av citrus; medelhög syra*

## **Cidre Le Brun**

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

*Välbalanserad sötma & bitterhet; en bra introduktion till fransk cider*

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!*

## *Cider i flaska*

### **La Ribaude**

Cidre Biologique Brut (4,5%) 75 cl **149:-**

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

### **La Galotière**

Cidre Pays d'Auge (5%) 75 cl **239:-**

*Halv-torr med liten sötma; passar bra med fisk & dessert*

Cidre Poiré (4%) 75 cl **239:-**

*Färsk & delikat päroncider med liten sötma*

### **Julien Thurel**

Cidre Cuvée Champêtre (5%) 75 cl **279:-**

*Syrlig och torr med tydlig karaktär av äpplen med inslag av kryddor*

### **Eric Bordelet**

Poiré Authentique (4%) 75 cl **249:-**

*Fruktig och fräsch med liten sötma med inslag av citrus*

Brut (6,5%) 75 cl **229:-**

*Traditionell torr cider med balanserad smak*

Sydre Argalette (5%) 75cl **350:-**

*Nyanserad, fruktig smak med liten sötma, inslag av vinteräpplen, halm, aprikos och honung*

### **Domaine de Kervéguen**

Brut (6%) 75 cl **259:-**

*Fyllig, halv-torr. Den enda cider som får drickas i Elysée palatset!*

### **Domaine Duclos Fougeray**

Cidre Tradition (5%) 75 cl **229:-**

*Traditionell normandisk cider; medelhög syra med inslag av citrus & honung*

## Rött Vin

- d'Autrefois Pinot Noir **95/389:-**  
(Frankrike, 2018)  
*Mjuka tanniner och frisk fruktighet med inslag av körsbär och hallon.  
Välbalanserad och fin eftersmak.*
- Mesta Tempranillo **389:-**  
(Spanien, 2017)  
*Ekologisk medelfylligt kryddigt vin med toner av röda bär och lakrits.  
Eftersmaken är frisk med runda tanniner.*
- Banfi Centine Rosso Toscana **489:-**  
(Italien, 2018)  
*Smaken är medelgyllig med balanserad friskhet; bärig med inslag av plommon*
- Le Plan des Moines Châteauneuf-du-Pape **895:-**  
(Frankrike, 2016)  
*Smakrikt och stort vin med toner av moreller, lakris och kakao; lång eftersmak*

## Vit Vin

- Tarani Sauvignon Blanc **95/379:-**  
(Frankrike, 2019)  
*Gröna örter och mogen citrus i kombination med fruktsyra och fin längd*
- Pfaff Black Tie Riesling Pinot Gris **495:-**  
(Frankrike, 2018)  
*Elegant och fruktig smak med inslag av mineral och citrusfrukt med lång eftersmak*

## Cava

Loxarel A pèl Classic Penedés Brut **99/389:-**  
(Spanien, 2015)  
*Torr frisk och fruktig smak med toner av gula äpplen, apelsin, honung och mineral. Lång frisk eftersmak med balanserad syra. Ekologisk och vegansk.*

## Rosé Vin

Tarani Gamay Rosé **95/379:-**  
(Frankrike, 2018)  
*Ungdomlig och fruktig smak av röda bär, rosépeppar med balanserad syra*

## Öl

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

79 Lager, 50 cl (5%) **89:-**  
*Maltig lageröl i sydtysk stil, ljus & frisk med moderat beska*

Citra IPA, 33 cl (5.9%) **79:-**  
*Balanserad maltig, med stor fruktighet och beska*

Hefe Weissbier, 50 cl (5.2%) **89:-**  
*Lätt kryddig med inslag av citrus, passionsfrukt och kryddnejlika*

Folklager, 33 cl (3.5%) **69:-**  
*Maltig humlebeska med inslag av citrus, örter och persika*

Mikkeller Drink in the Sun lättöl, 33 cl (0.3%) **49:-**

## *Cocktails*

Mimosa	<b>99:-</b>
Aperol Spritz	<b>115:-</b>
Gin & Tonic, Bombay Sapphire	<b>115:-</b>
Gin & Tonic, Hendricks	<b>125:-</b>
Irish coffee	<b>119:-</b>
Norman coffee ( <i>med Calvados</i> )	<b>129:-</b>

## *Bar*

	(4/6 cl)
Bell's	<b>99/149:-</b>
Bowmore or Laphroig	<b>109/159:-</b>
Plantation Rum Grande Reserve	<b>109/159:-</b>
Cognac - Renault Carte Noir or Rémy Martin	<b>109/159:-</b>
Jameson	<b>99/149:-</b>

## *Calvados*

	per cl
Année Capucins Fine Calvados (40%)	<b>25:-</b>
Château du Breuil Calvados VSOP (40%)	<b>27:-</b>
Boulard Calvados (40%)	<b>28:-</b>

## *Pommeau*

	6 cl
La Ribaude (17%)	<b>79:-</b>
Ponpon (17%)	<b>89:-</b>
Domaine Duclos Fougeray (17%)	<b>89:-</b>



## *Alkoholfria Drycker*

### **Läsk**

Loka, naturell eller citron (50 cl)	<b>39:-</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (50 cl)	<b>39:-</b>
Orangina (25 cl)	<b>30:-</b>
Äppel- eller apelsinsjuice (regular/kids)	<b>25/20:-</b>
Mjök (regular, kids)	<b>20/15:-</b>

### **Cider**

Äppelmust, La Ribaude (0%) (glas/flaska)	<b>39/99:-</b>
Päronmust, La Ribaude (0%) (glas/flaska)	<b>39/99:-</b>

### **Vin**

Vintense Merlot (0%) (glas/flaska)	<b>49/170:-</b>
Vintense Chardonnay (0%) (glas/flaska)	<b>49/170:-</b>

## *Kaffe och varma drycker*

Kaffe från Solde Kafferosteri i Malmö

Bryggkaffe (filter coffee)	<b>39:-</b>
Kaffe på maten/lösvikt Te	<b>35:-</b>
Single / Double Espresso	<b>32/39:-</b>
Americano	<b>40:-</b>
Café Latte eller Cappuccino	<b>45:-</b>
Varm choklad (hot chocolate)	<b>49:-</b>
<i>med vispgrädde (add whipped cream)</i>	<b>59:-</b>

Våra fina kuddar kommer från våra vänner på  
Shyness Interior



*Shyness*  
INTERIOR