# La CRÊPERIE de RUE

votre crêperie bretonne dans la plus petite ville d'Europe

## GALETTES

SARRASIN

SERVIES AVEC UNE PETITE SALADE VERTE

**LA COMPLÈTE** — 16.50
Oeuf, gruyère, jambon

également en version végétarienne avec du jambon végétal

**LA POPEYE** — 16.-
Oeuf, gruyère, épinards en branches

**LA CHEVRY** — 18.-
Pommes fondantes, bûche de chèvre, noix

**LA CRIÉE** — 18.-
Sardines, confit d'échalotes, citron

**LA CAMPAGNARDE** — 16.-
Oeuf, gruyère, lardons

**LA BREIZH** — 19.-
Oeuf, gruyère, oignons dorés au cidre, lardons

**LA TRADITION** — 16.-
Saucisse à rôtir, oignons dorés au cidre, moutarde

**LA FORESTIÈRE** — 21.-
Gruyère, champignons déglacés au cidre, oignons dorés au cidre, lardons

**LA NORDIQUE** — 18.-
Saumon fumé, crème ciboulette, gomasio (graines de sarrasin torréfiées, paillettes d'algues, fleur de sel)

également en version végétarienne avec des carottes fumées

**LA DOUCE SALÉE** — 15.-
Pommes fondantes, lardons

**L'EN-CAS DE SOPHIE** — 13.-
Blinis, beurre de cacahuète, sirop d'érable, noisettes torréfiées

## CRÊPES

FROMENT

**LA BRETONNE** — 17.50
Pommes fondantes, caramel fleur de sel, amandes effilées torréfiées

**LA NOISETTE** — 16.50
Glace noisette, chantilly maison, noisettes torréfiées

**L'INDÉCISE** — 19.50
Glace vanille, chocolat (noir, au lait ou blanc), caramel fleur de sel, chantilly maison

**LA GROSEILLE** — 14.50
Gelée de groseilles, beurre de cacahuète, cacahuètes torréfiées

**LA FLAMBÉE** — 14.50
Grand Marnier, confiture d'oranges amères

### NOTRE FORMULE
### 1 GALETTE + 1 CRÊPE POUR 21.-

UNIQUEMENT ENTRE 11H ET 14H
DU MARDI AU SAMEDI

**1 GALETTE**
SERVIE AVEC UNE PETITE SALADE VERTE

LA COMPLÈTE
Oeuf, gruyère, jambon

*ou*

LA POPEYE
Oeuf, gruyère, épinards en branches

*ou*

LA CHEVRY
Pommes fondantes, bûche de chèvre, noix

**1 CRÊPE**

SUCRE

*ou*

SUCRE-CANNELLE

*ou*

CONFITURE FRAISE

VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE ?
INFORMEZ-NOUS AVANT VOTRE COMMANDE.

# RAJOUTEZ UN INGRÉDIENT OU COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE GALETTE OU VOTRE CRÊPE

## INGRÉDIENTS SALÉS

| | |
|---|---|
| galette sarrasin nature | 8.- |
| moutarde | 1.- |
| miel | 3.- |
| gomasio (graines de sarrasin torréfiées, paillettes d'algues, fleurs de sel) | 2.- |
| épinards en branches | 3.- |
| oignons dorés au cidre | 3.- |
| confit d'échalotes | 4.- |
| olives noires | 3.- |
| tomates séchées | 4.- |
| carottes fumées | 5.50 |
| champignons au cidre | 4.- |
| pommes fondantes | 4.50 |
| jus de citron | 1.50 |
| supplément de salade | 2.50 |
| noix | 3.- |
| amandes effilées torréfiées | 3.- |
| noisettes torréfiées | 3.- |
| cacahuètes torréfiées | 3.- |
| purée de sésame | 3.- |
| beurre de cacahuète | 3.- |
| gruyère | 3.- |
| bûche de chèvre | 3.50 |
| oeuf | 2.- |
| beurre salé en barette | 0.50 |
| crème ciboulette | 2.50 |
| jambon | 3.50 |
| lardons | 3.- |
| anchois | 3.- |
| sardines | 4.- |
| saumon fumé | 5.50 |
| saucisse a rôtir | 4.- |
| jambon végétal | 3.50 |

## INGRÉDIENTS SUCRÉS

| | |
|---|---|
| crêpe froment nature | 7.- |
| sucre | 1.- |
| sucre-cannelle | 1.- |
| sirop d'érable | 3.- |
| miel | 3.- |
| caramel fleur de sel maison | 3.- |
| vin cuit | 4.- |
| banane | 2.- |
| jus de citron | 1.50 |
| pommes fondantes | 4.50 |
| noix | 3.- |
| amandes effilées torréfiées | 3.- |
| noisettes torréfiées | 3.- |
| cacahuètes torréfiées | 3.- |
| purée de sésame | 3.- |
| beurre de cacahuète | 3.- |
| chocolat noir | 3.- |
| chocolat au lait | 3.- |
| chocolat blanc | 3.- |
| ovomaltine crunchy | 3.50 |
| confiture fraises | 2.50 |
| confiture d'oranges amères | 2.50 |
| gelée de groseilles | 2.50 |
| confiture de châtaignes | 2.50 |
| chantilly maison | 3.- |
| beurre salé en barette | 0.50 |
| meringue | 3.- |
| flambée Grand Marnier | 5.- |
| flambée rhum | 5.- |

## GLACES / SORBETS

la boule 3.80

NOS GLACES DE LA BREBISANE À PUIDOUX AU LAIT DE BREBIS : VANILLE - CHOCOLAT - NOISETTE - CARAMEL FLEUR DE SEL

NOS GLACES DE LA MUCCA À BULLE : CAFÉ - STRACCIATELLA - FLEUR DE LAIT- PISTACHE

NOS SORBETS DE LA MUCCA À BULLE : MANGUE - FRAISE

# La CRÊPERIE de RUE

votre crêperie bretonne dans la plus petite ville d'Europe

## BOISSONS SANS ALCOOL

| AU VERRE | 20cl | 30cl | 50cl | 1l |
|---|---|---|---|---|
| **Eau plate, Eau gazeuse** | 2.50 | 3.50 | 5.00 | 8.00 |
| **Rivella rouge** | 3.50 | 4.50 | 6.50 | 11.00 |
| **Jus de pommes artisanal**<br>*Le pressoir du Belmont* | 4.00 | 5.00 | 7.00 | 13.00 |
| **Thé froid citron ou pêche** | 3.50 | 4.50 | 6.50 | 11.00 |
| **Sirop Morand**<br>• grenadine<br>• citronnelle<br>• menthe<br>• sureau<br>• framboise<br>• abricot | 3.00 | 4.00 | 5.50 | 9.50 |
| supplément eau gazeuse | + 0.50 | | | |
| supplément limonade | + 0.80 | | | |
| **Infusion glacée maison**<br>*mélange de cannelle, menthe, fleurs d'hibiscus, mélisse, tilleul - sous forme de sirop* | | 4.90 | | |

| EN BOUTEILLE | 33cl |
|---|---|
| **Breizh cola**<br>• classic<br>• zéro | 5.00 |
| **Limonade artisanale La Mortuacienne**<br>• citron<br>• mandarine<br>• pamplemousse | 5.00 |
| **Maté artisanal Grano Maté**<br>• classic<br>• ginger<br>• roasted (sans sucre) | 6.50 |
| **Kombucha artisanal Benefi'K**<br>• nature<br>• gingembre<br>• hibiscus, menthe, soucis<br>• aronia | 7.00 |

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| **Café, Expresso, Ristretto** | 4.20 |
| **Double expresso** | 6.00 |
| **Renversé** | 5.50 |
| **Cappuccino** | 5.50 |
| **Café Latte**<br>*chaud ou froid* | 6.00 |
| **Café Plaisir**<br>*café, chantilly maison et caramel fleur de sel* | 8.90 |
| **Café breton maison**<br>*café, lambig, caramel fleur de sel, nuage de chantilly (contient de l'alcool)* | 9.20 |
| **Affogato**<br>*expresso, boule de galce vanille* | 8.00 |
| **Chocolat chaud maison** | 6.90 |
| **Lait**<br>*chaud ou froid* | 3.90 |
| **Matcha Imperial bio**<br>mélangé avec 1/4 de lait<br>*chaud ou froid* | 7.50 |
| **Infusions et thés**<br>*demandez nos cartes* | |

## CIDRES

| A LA BOLÉE OU EN BOUTEILLE | 20cl | 75cl |
|---|---|---|
| **Cidre Brut**<br>*La ferme de Kerloïck - 5.5% vol.* | 7.00 | 24.50 |
| **Cidre Demi-Sec**<br>*Le Kerné - 4.5% vol.* | 7.00 | 24.50 |
| **Cidre Doux**<br>*Rhuys, cidrerie Nicol - 3% vol.* | 7.00 | 24.50 |
| **Cidre Rosé**<br>*de Brocéliande, bio - 4.5% vol.* | 8.00 | 28.50 |

La Crêperie de Rue
Rue Casino 19
1673 Rue

+41 21 909 03 68
info@creperiederue.ch
www.creperiederue.ch

# La CRÊPERIE de RUE

votre crêperie bretonne dans la plus petite ville d'Europe

## BIÈRES

### BRASSERIE DU JORAT À ROPRAZ

| A LA PRESSION | 30cl | 50cl |
|---|---|---|
| **La Blonde** *5%vol.* | 5.00 | 7.00 |
| **Panachée** | 4.80 | 6.80 |
| **Monaco** | 4.80 | 6.80 |

| EN BOUTEILLE | 33cl |
|---|---|
| **L'Ambrée** *6%vol.* | 8.00 |
| **L'IPA** *5.8% vol.* | 8.00 |
| **La Blanche** *5.5% vol.* | 8.00 |
| **La Sagesse** *sans alcool* | 8.00 |

### BRASSERIE LANCELOT EN BRETAGNE

| EN BOUTEILLE | 33cl |
|---|---|
| **Duchesse Anne** *triple pur malt - 7.5%vol.* | 9.00 |
| **Cervoise** *au miel et 7 plantes aromatique - 6% vol.* | 9.00 |
| **Blanche Hermine** *au note de froment et d'agrumes - 5.5% vol.* | 9.00 |
| **Telenn Du** *brune bio au blé noir breton - 4.5%* | 9.50 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| **Kir breton 10cl** *crème de cassis, cidre* | 7.00 |
| **Spritz breton 20cl** *Aperol, cidre* | 8.50 |
| **Hugo au cidre 20cl** *sirop de sureau, cidre* | 8.50 |

## VINS

### DOMAINE DES FAVERGES À ST-SAPHORIN

| EN BOUTEILLE DE : | 50cl | 70cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| VIN BLANC | | | |
| **Chasselas** *bio* | 28.00 | 38.00 | |
| VIN ROSÉ | | | |
| **Rosé Pinot noir** *bio* | 27.00 | | |
| VIN ROUGE | | | |
| **Assemblage rouge** *bio* *Gamay, Cabernet franc, Merlot* | 31.00 | | |
| **Assemblage rouge** *réserve du Château de Gruyères, bio* *Gamay, Gamaret, Galotta* | | | 43.00 |

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

| | 2cl | 4cl | 10cl |
|---|---|---|---|
| **Chouchen** *hydromel - 13% vol.* | | | 9.00 |
| **Liqueur de Fleur de caramel** *au caramel salé - 18% vol.* | | 8.00 | |
| **Liqueur de Maté "La Dorée"** *22% vol.* | | 9.00 | |
| **Pommeau "vieux"** *vieilli en fût de chêne, eau de vie de cidre et moût de pomme - 17% vol.* | | 9.00 | |
| **Lambig de Bretagne hors d'âges** *eau de vie de cidre - 40% vol.* | 12.00 | | |
| **Très vieille eau de vie de cidre** *âge inconnu - 40% vol.* | 14.00 | | |
| **Whisky de Bretagne** *pure blé noir, vieilli en fût de chêne - 43% vol.* | 9.00 | 15.00 | |
| **Limoncello** *30% vol.* | | 7.00 | |

La Crêperie de Rue
Rue Casino 19
1673 Rue

+41 21 909 03 68
info@creperiederue.ch
www.creperiederue.ch

# INFUSIONS EN VRAC

## ROOIBOS

| | | tasse | théière |
|---|---|---|---|
| **Parfum d'Afrique** | ⏳5 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Rooibos aux notes chaudes et fruitées, mêlant orange et épices douces comme la cannelle et le clou de girofle.* | | | |
| **Étoile de Noël** | ⏳5 min. 🌡95°C | 5.00 | 7.00 |
| *Un mélange de rooibos et d'honeybush aux notes d'orange et d'épices de Noël : cannelle, fenouil, réglisse et anis étoilé.* | | | |
| **Mille et une nuits bio** | ⏳5 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Un rooibos Chaï aux notes de gingembre, cannelle, cardamome, anis, fenouil et clou de girofle.* | | | |
| **Pomme au four** | ⏳5 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Un rooibos gourmand aux notes de pomme caramélisée et de cannelle, délicatement relevé de clou de girofle, de fenouil et de réglisse.* | | | |
| **Rooibos Vanille** | ⏳5 min. 🌡95°C | 5.00 | 7.00 |
| *Rooibos aux notes chaudes et douces de vanille.* | | | |

## INFUSIONS

| | | tasse | théière |
|---|---|---|---|
| **Tilleul** | ⏳5-10 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| **Menthe poivrée** | ⏳5-10 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| **Camomille** | ⏳5-10 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| **Verveine** | ⏳5-10 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| **Flamme du Soir** | ⏳6 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Infusion chaleureuse et épicée aux notes d'orange et de pomme, réconfortante comme un feu de cheminée.* | | | |
| **Premières neiges** | ⏳10-12 min. 🌡95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Une infusion fruitée de pomme, hibiscus, raisin, cynorrhodon et orange, aux notes de cannelle, clou de girofle et poivre noir.* | | | |
| **Tisanes Lioba** | ⏳5-10 min. 🌡95°C | 4.50 | |
| voir la carte Lioba | | | |

La Crêperie de Rue
Rue Casino 19
1673 Rue

+41 21 909 03 68
info@creperiederue.ch
www.creperiederue.ch

# THÉS EN VRAC

## THÉS NOIRS

| | | tasse | théière |
|---|---|---|---|
| **Ceylan Kenilworth Mid-Grown OP** | 5 min. 95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Sa qualité confère à la puissance de ses notes boisées un équilibre juste d'intensité et de douceur.* | | | |
| **Thé des Moines** | 3-4 min. 95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Un thé noir inspiré d'une ancienne recette des moines du Tibet, aux notes épicées de muscade, fruitées d'orange, de groseille et de mûre, délicatement relevées de sauge.* | | | |
| **Thé Cannelle** | 5 min. 95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Thé noir de Ceylan aux morceaux et extraits de cannelle pour une infusion aux saveurs épicées, puissantes et chaleureuses.* | | | |
| **La Magie de Noël** | 5 min. 95°C | 4.50 | 6.50 |
| *Un thé noir de Ceylan aux notes chaleureuses de pomme, d'orange, d'amande et de cannelle, délicatement agrémenté de fleurs et de pétales de rose. Un mélange doux, épicé et réconfortant.* | | | |

## THÉS VERTS

| | | tasse | théière |
|---|---|---|---|
| **Chun Mee bio** | 2-3 min. 70°C | 4.50 | 6.50 |
| *Un thé vert biologique de Chine, doux et délicat, aux notes d'herbes fraîches.* | | | |
| **Dragon d'Asie** | 2-3 min. 70°C | 4.50 | 6.50 |
| *Un délicat mélange de thé vert Sencha et de thé blanc, aux notes fruitées de mangue et de mandarine, subtilement relevé de gingembre et de fleurs de jasmin et de lavande.* | | | |
| **Grand Thé vert au Jasmin bio** | 3 min. 70°C | 5.00 | 7.00 |
| *Thé vert délicatement équilibré entre les parfums de fleurs de jasmin et la fraîcheur végétale du thé.* | | | |

La Crêperie de Rue
Rue Casino 19
1673 Rue

+41 21 909 03 68
info@creperiederue.ch
www.creperiederue.ch