

THÉS EILLES, HAMBOURG DEPUIS 1873 5.50
Sélection des meilleurs thés organiques et respectueux de l'environnement
A selection of the finest organic and environmentally friendly teas
Thé vert au jasmin, Ceylan English Breakfast, Camomille, Verveine,
Feuilles de menthe, Earl Grey, Plantes des Alpes, Cynorrodhon
Jasmine green tea, Ceylon English Breakfast, Chamomile, Verbena, Mint leaves, Earl Grey, Alpine plants, Rosehip

BOISSONS CHOCOLATÉES ET LAIT • CHOCOLATE DRINKS AND MILK
• Chocolat chaud ou froid - Hot or cold chocolate 5.60
• Chocolat grand mère - Handcrafted hot or cold chocolate 7.00
• Lait chaud ou froid (3 dl) - Hot or cold milk 4.00
• Chocolat viennois - Viennese chocolate 6.50

Eaux minérales • MINERAL WATERS
• Valsér plate ou gazeuse bt 5 dl 6.00
Valsér still or sparkling

BOISSONS À PRIX MODÉRÉ • MODERATELY PRICED DRINKS
• Verre d'eau 20 cl 0.50
• Sirop 30 cl 3.00
• Limonade 30 cl 3.50
• Diabolo 30 cl 3.50

JUS ET NECTARS DE FRUITS • FRUIT JUICES AND NECTARS
• Nectars ananas ou abricot - Pineapple or apricot nectars bt 2 dl 5.00
• Jus d'oranges - Orange juice bt 2 dl 5.00
• Jus de pomme artisanal médaillé verre 3 dl 5.30
Award-winning artisanal apple juice

SODAS
• Coca-Cola normal ou Zero bt 33 cl 5.30
• Fanta ou Sprite bt 33 cl 5.30
• Rivella rouge ou bleu bt 33 cl 5.30
• Thé froid pêche ou citron bt 33 cl 5.30
• Tonic bt 20 cl 5.30

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 4.30
• Double espresso 5.60
• Cappuccino, Latte Macchiato 6.20
• Café Viennois - Viennese coffee 6.50
• Renversé - Latte 5.60



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 DU MOLARD

Tradition Bretonne

Bienvenue! Degemer Mat!



APÉRITIFS
• Aperol Spritz 13.50
• Prosecco flûte 1 dl 8.00 bt 75 cl 50.00
• Martini, blanc ou rouge (15 % Vol.) 4 cl 8.00
• Whisky breton 40% Vol. 2cl 7.00 4cl 12.00
• Lambig de Bretagne 40% Vol. 2cl 6.00 4cl 10.00
• Ricard (45 % Vol.) 2 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. 8.50
• Cervoise (ambrée) 6.5 % Vol. 8.50
• Blanche Hermine (blanche) 4.5 % Vol. 8.50
• Telenn Du (légère brune de blé noir) 4.5 % Vol. 8.50

BIÈRES PRESSIONS
• Bière pression blonde 5 % Vol. 3 dl 5.50 5 dl 10.00
• Panaché/Monaco (environ 2.7% Vol.) 3 dl 5.50 5 dl 10.00
• Bière sans Alcool 0,0 % Vol. bt 33 cl 7.00

CIDRES BRETONS IGP PUR JUS
• Cidre Sorre brut 4.5 % Vol. bolée 15 cl 6.20 50 cl 18.20 bt 75 cl 26.90
• Cidre Sorre doux 2.5 % Vol. bolée 15 cl 6.20 50 cl 18.20 bt 75 cl 26.90
• Cidre Kystin bio au sarrasin torréfié 4 % Vol. verre 1 dl 6.50 bt 75 cl 35.00
• Cidre Kystin Poiré Pür 2 % Vol. bt 75 cl 35.00
• Cidre RHUYS brut 5.5 % Vol. bt 33 cl 14.00 bt 75 cl 29.50

NOS BOISSONS DU MOMENT

SALADES - SALADS - SALATE

• Petite salade verte <i>Small green salad - Kleiner grüner Salat</i>	6.50
• Petite salade mixte <i>Small mixed salad - Kleiner gemischter Salat</i>	7.90
• Salade Fitness Salade, tomates cerise confites, concombre, chou rouge, carottes râpées, filet de poulet, graines, oignons crus <i>Salad, tomato, cucumber, grated carrots, red cabbage, sliced chicken</i> <i>Salat, Tomaten, Gurken, geriebene Karotten, Rotkohl, Hähnchenstreifen</i>	24.50
• Salade de chèvre chaud (préparation 15 min) Salade, fromage de chèvre Ste-Maure chaud sur toasts, tomates, confit d'oignons maison <i>Salad, warm Ste-Maure goat cheese on toast, tomatoes, homemade onion confit</i> <i>Salat, warmer Ste-Maure Ziegenkäse auf Toast, Tomaten, hausgemachtes Zwiebelconfit</i>	24.50
• Salade Océane Salade, saumon fumé, concombre, câpres, tomate, oignons crus, crème acidulée à l'aneth <i>Salad, smoked salmon, cucumber, capers, tomato, raw onions, sour cream with dill</i> <i>Salat, Räucherlachs, Gurke, Kapern, Tomate, rohe Zwiebeln, Sauerrahm mit Dill</i>	25.90

COMPOSEZ VOTRE GALETTE SALÉE

Galette nue : 10 Frs

Les ingrédients à 3.50 Frs

Fromage (Gruyère, Mozzarella), parmesan râpé, cornichons, sauce tomate, tomates cerises confites, roquette, œuf miroir ou brouillé, câpres, épinards, champignons, jambon, chorizo, crème, oignons confits, oignons rouges, lardons, pommes de terre

Les ingrédients à 6.50 Frs

Chèvre St Maure, mozzarella de bufflonne, émincé de poulet, saumon fumé, jambon de Parme, raclette, tomme Genevoise

CREATE YOUR OWN SALTED GALETTE

Plain Galette : 10 Frs

Items for 3.50 Frs
Cheese (Gruyère, Mozzarella), grated parmesan, pickles, tomato sauce, candied cherry tomatoes, arugula, fried or scrambled egg, capers, spinach, mushrooms, ham, chorizo, cream, candied onions, red onions, bacon, potatoes

Items for à 6.50 Frs
St Maure goat cheese, buffalo mozzarella, sliced chicken, smoked salmon, Parma ham, raclette, Genevoise tomme

GESALZENE GALETTE GESTALTEN

Natur-Galette: 10 Fr.

Gerichte für 3,50 Fr.
Käse (Gruyère, Mozzarella), geriebener Parmesan, Essiggurken, Tomatensauce, kandierte Kirschtomaten, Rucola, Spiegelei oder Rührei, Kapern, Spinat, Champignons, Schinken, Chorizo, Sahne, kandierte Zwiebeln, rote Zwiebeln,

*Speck, Kartoffeln***Gerichte für 6,50 Fr.**
St. Maure Ziegenkäse, Büffelmozzarella, Hähnchenstreifen, Räucherlachs, Parmaschinken, Raclette, Genevoise Tomme

GALETTES BRETONNES (SALÉES)

BRETON GALETTES (SALTED)

100 % farine de sarrasin breton IGP (sans gluten**) 100% PGI Breton buckwheat flour (gluten-free**)

LES CLASSIQUES • THE CLASSICS

Complète jambon ou chorizo (Gruyère AOP, œuf, jambon ou chorizo) <i>(Gruyère AOP, egg, ham or chorizo - Gruyère AOP, Ei, Schinken oder Chorizo)</i>	19.50
Jambon Gruyère AOP <i>Ham, Gruyère AOP - Schinken, Gruyère AOP</i>	16.50
Jambon, Gruyère AOP et champignons <i>Ham, Gruyère AOP and mushrooms - Schinken, Gruyère AOP und Pilze</i>	19.50
Jambon, Gruyère AOP et épinards <i>Ham, Gruyère AOP and spinach - Schinken, Gruyère AOP und Spinat</i>	19.50

NOS COMPOSITIONS VEDETTES • OUR FEATURED COMPOSITIONS

• Bergère Fromage de chèvre Ste-Maure, miel, noix, roquettz <i>Ste-Maure goat cheese, honey, walnuts, arugula</i> <i>Ste-Maure Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Rucola</i>	25.50
• Italienne Mozzarella, Jambon de Parme, Salade, sauce tomate au basilic, Parmesan râpé, tomates cerise confites <i>Mozzarella, Parma ham, salad, tomato sauce with basil, grated Parmesan, candied cherry tomatoes</i> <i>Mozzarella, Parmaschinken, Salat, Tomatensauce mit Basilikum, geriebener Parmesan, kandierte Kirschtomaten</i>	26.50
• Forestière Champignons des bois à la crème, Gruyère AOP, lardons, oignons crus <i>Wild mushrooms in cream sauce, Gruyère AOP, bacon chunks, raw onions</i> <i>Waldpilze in Rahmsauce, Gruyère AOP, Speckwürfel, rohe Zwiebeln</i>	25.50
• Breizh Gruyère AOP, œuf, lardons, crème, confit d'oignons au cidre <i>Gruyère AOP, egg, bacon chunks, cream, onion confit in cider</i> <i>Gruyère AOP, Ei, Speckwürfel, Rahm, Zwiebelconfit in Cidre</i>	23.50
• Végétarienne Mozzarella, champignons, épinards à la crème, oignons, sauce tomate au basilic, tomates cerise confites <i>Mozzarella, mushrooms, creamed spinach, onions, basil tomato sauce, candied cherry tomatoes</i> <i>Mozzarella, Champignons, Rahmspinat, Zwiebeln, Basilikum-Tomatensauce, kandierte Kirschtomaten</i>	23.50
• Genevoise  Saucisse entière de Jussy, Gruyère AOP, tomme genevoise, oignons confits, cornichons, sauce moutarde maison <i>Whole Jussy sausage, Gruyère AOP, Geneva cheese, candied onions, pickles, homemade mustard sauce</i> <i>Ganze Jussy-Wurst, Gruyère AOP, Genfer Käse, kandierte Zwiebeln, Essiggurken, hausgemachte Senfsauce</i>	25.50

• Popeye Gruyère AOP, épinards, œuf <i>Gruyère AOP, spinach, egg - Gruyère AOP, Spinat, Ei</i>	20.00
• Saumon Saumon fumé, salade, câpres, crème acidulée à l'aneth, oignons crus <i>Smoked salmon, salad, capers, sour cream with dill, raw onions</i> <i>Räucherlachs, Salat, Kapern, Sauerrahm mit Dill, rohe Zwiebeln</i>	25.50

• Gstaader Fromage à raclette, jambon de Parme, pommes de terre, cornichons et oignons <i>Raclette cheese, Parma ham, potatoes, pickles and onions</i> <i>Raclettekäse, Parmaschinken, Kartoffeln, Essiggurken und Zwiebeln</i>	26.50
---	--------------

• Pesto Émincé de poulet, mozzarella, tomates cerises confites et pesto maison <i>Sliced chicken, mozzarella, candied cherry tomatoes and homemade pesto</i> <i>Hähnchenstreifen, Mozzarella, kandierte Kirschtomaten und hausgemachtes Pesto</i> **Traces de gluten pouvant affecter les personnes souffrant de maladie coeli- aque ou allergiques au gluten** **Traces of gluten may affect people with celiac disease or gluten allergies.	24.90
---	--------------

CRÊPES SUCRÉES • SWEET CRÊPES

Savoir-faire breton, farine de froment Suisse

Breton know-how, Swiss wheat flour

Nutella*	11.00
Chocolat artisanal (50 % cacao) - <i>Artisanal chocolate</i>	11.90
Nutella* banane - <i>Nutella* and banana</i>	15.00
Chocolat banane - <i>Chocolate and banana</i>	15.90
Nutella* fraises ou framboises (en saison)	17.00
Chocolat fraises ou framboises (en saison) <i>Chocolate and strawberries or raspberries (in season)</i>	17.50

LES COMPOSITIONS GOURMANDES

FOR THE SWEET TOOTH - FÜR DIE GENIESSER

• Normande Pommes caramélisées, amandes grillées, boule de sorbet pomme*, caramel au beurre salé, chantilly <i>Caramelized apples, toasted almonds, scoop of apple sorbet*, salted butter caramel, whipped cream</i> <i>Karamellisierte Äpfel, geröstete Mandeln, Kugel Apfelsorbet*, gesalzenes Butterkaramell, Schlagsahne</i>	18.90
• Belle Hélène Poire pochée, boule de glace vanille*, chocolat artisanal, chantilly <i>Poached pear, scoop of vanilla ice cream*, artisanal chocolate, whipped cream</i> <i>Pochierte Birne, Kugel Vanilleeis*, handgemachte Schokolade, Schlagsahne</i>	18.90
• Framboisine ou Fraisine (en saison) Framboises, boule de glace vanille*, crème chantilly, coulis aux framboises <i>Raspberries or Strawberries, scoop of vanilla ice cream*, raspberry jam* or strawberry jam*, whipped cream</i> <i>Himbeeren oder Erdbeeren, Kugel Vanilleeis*, Himbeermarmelade* oder Erdbeermarmelade*, Schlagsahne</i>	18.90
• Bounty Noix de coco râpée, boule de glace coco*, chocolat artisanal, chantilly <i>Grated coconut, scoop of coconut ice cream*, artisanal chocolate, whipped cream</i> <i>Kokosraspeln, Kugel Kokoseis*, handgemachte Schokolade, Schlagsahne</i>	17.90
• La Suzette du Molard préparation Suzette maison, zestes d'oranges, flambée au Grand Marnier <i>Homemade Suzette preparation, orange zest, flambéed with Grand Marnier</i> <i>hausgemachte Suzette-Zubereitung, Orangenschale, flambiert mit Grand Marnier</i>	19.00

...ET C'EST ENCORE BIEN MEILLEUR

IT'S EVEN BETTER - ES IST NOCH VIEL BESSER

avec une boule de glace <i>with a scoop of ice cream - mit einer Kugel Eis</i>	4.20
et/ou de la crème chantilly <i>and/or whipped cre - und/oder Schlagsahne</i>	4.20

SUGGESTIONS DU MOMENT

LES CLASSIQUES INCONTOURNABLES	
THE ESSENTIAL CLASSICS - DIE ESSENTIAL-KLASSIKER	
• Pommes caramélisées et amandes <i>Caramelized apples and almonds - Karamellisierte Äpfel und Mandeln</i>	13.50
• Caramel au beurre salé artisanal <i>Artisanal Salted Butter Caramel - Handwerklich hergestelltes gesalzenes Butterkaramell</i>	12.50
• Sirop d'érable <i>Maple Syrup - Ahornsirup</i>	12.50
• Crème de marrons* <i>Chestnut Cream* - Kastaniencreme*</i>	12.50
• Miel <i>Honey - Honig</i>	10.00
• Miel et noix <i>Honey and Walnuts - Honig und Walnüsse</i>	12.50
• Confitures de fraises artisanale* <i>Homemade strawberry jam*</i> <i>Hausgemachte Erdbeermarmelade*</i>	11.00
• Beurre - <i>Butter</i>	7.00
• Sucre - <i>Sugar - Zucker</i>	7.00
• Beurre sucre - <i>Butter and sugar - Butter und Zucker</i>	9.00
• Sucre et cannelle - <i>Sugar and cinnamon - Zucker und Zimt</i>	9.00
• Sucre citron - <i>Lemon and sugar - Zitrone und Zucker</i>	10.00

NOS GLACES ET SORBETS* - OUR ICE CREAMS AND SORBETS*

1 boule - 1 scoop - 1 Messlöffel

2 boules - 2 scoops - 2 Messlöffel

3 boules - 3 scoops - 3 Messlöffel

Chantilly - whiped cream - Schlagsahne

Sauce chocolat artisanale
Homemade chocolate sauce - Hausgemachte Schokoladensauce

Sauce caramel artisanale
Homemade salted butter caramel sauce - Hausgemachte gesalzene Butterkaramellsauce

Parfums au choix: vanille, chocolat, caramel, mocca, fraise, stracciatella, sorbet framboise, sorbet pomme, sorbet citron
Choice of flavors: vanilla, chocolate, caramel, mocca, strawberry, stracciatella, raspberry sorbet, apple sorbet, lemon sorbet
Geschmacksauswahl: Vanille, Schokolade, Karamell, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Himbeersorbet, Apfelsorbet, Zitronensorbet

NOS COUPES GLACÉES* - OUR ICE CREAM SUNDAES* 13.00

• Chocolat Glacé
Glaces Chocolat, Stracciatella
arrosées de sauce chocolat artisanale et Chantilly
Chocolate and Stracciatella ice creams drizzled with artisanal chocolate sauce and Chantilly cream
Schokoladen- und Stracciatella-Eis, beträufelt mit handgemachter Schokoladensauce und Schlagsahne

• Mocca glacé
2 boules de Glace Mocca arrosées de sauce au café et Chantilly
2 scoops of Mocca ice cream drizzled with coffee sauce and Chantilly cream
2 Kugeln Mocca-Eis mit Kaffeesauce und Schlagsahne beträufelt

• Dulcinea
2 boules de Glace Vanille, arrosées de sauce caramel beurre salé artisanale et Chantilly
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

• Mont Blanc
2 boules de glace vanille
arrosées de sauce chocolat artisanale et Chantilly
2 scoops of vanilla ice cream drizzled with homemade chocolate sauce and whipped cream
2 Kugeln Vanilleismit hausgemachter Schokoladensauce und Schlagsahne

• Frappé - Milkshake
Arôme au choix - *Flavor of your choice - Geschmack Ihrer Wahl*

POUR LES MOUSSAILLONS* - FOR THE KIDS*

• Coupe Smiley
1 boule de glace au choix, smarties et un biscuit breton
1 scoop of ice cream of your choice, Smarties and a Breton biscuit
1 Kugel Eis nach Wahl, Smarties und ein bretonischer Keks



4.20