## Le Cercle des Thés — 5.50

**Sélection des meilleurs thés organiques et respectueux de l'environnement**

*A selection of the finest organic and environmentally friendly teas*

English Breakfast Bio, Earl grey Bio, Camomille bio, Verveine Bio, Infusion des Alpes Suisses Bio, Thé Arthé Bio, Thé vert gingembre citron Bio, Thé vert Jasmin, thé des Magiciens

*Organic English Breakfast, Organic Earl Grey, Organic Chamomille, Organic Verbena, Organic Swiss Alps Infusion, Organic Arthé Tea, Organic Ginger Lemon Green Tea, Jasmine Green Tea, Magicians' Tea*

## Thé infusion gingembre frais citron miel — 7.00

## 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*

- **VALSER** Plate ou Pétillante — bt 5 dl **6.00**

*VALSER Silent or Sparkling*

## Boissons à prix modéré • *Moderately priced drinks*

- **Verre d'eau 20 cl** — **0.50**
- **Sirop 30 cl** (Citron, menthe ou grenadine) — **3.00**
- **Limonade 30 cl** — **3.50**
- **Diabolo 30 cl** (Citron, menthe ou grenadine) — **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** ORIGINAL TASTE ou ZÉRO SUCRE — bt 33 cl **5.30**
- **Fanta** Orange — bt 33 cl **5.30**
- **Sprite** — bt 33 cl **5.30**
- **FUSETEA** Lemon Lemongrass ou Peach Hibiscus — bt 33 cl **5.30**
- **Limonade au gingembre bio** — bt 33 cl **5.90**

*Organic Ginger Lemonade*

## AZ Coffee

**Ebony Intenso: 80 % Robusta d'Ouganda et 20 % Arabica du Burundi.**
**Le Nirvana: 50 % Arabica Monssooned indien 50 % Robusta Kaapi Royal Indien**

*Ebony Intenso: 80% Ugandan Robusta and 20% Burundian Arabica.*
*Le Nirvana: 50% Indian Monsooned Arabica and 50% Indian Kaapi Royal Robusta*

- **Café -** *Coffee*, **espresso, ristretto, décaféiné-** *decaffeinated* — **4.50**
- **Double espresso** — **5.90**
- **Cappuccino, Latte Macchiato, Renversé -** *Latte* — **6.50**
- **Café Viennois -** *Viennese coffee* — **6.50**



*Retrouvez votre crêperie sur les réseaux*

C'est par ici

Scannez-moi

Nous suivre sur Instagram — Nous suivre sur Facebook — Laisser un avis sur Google

WIFI
id : creperiedumolard
mot de passe - password : Ouvertnonstop7/7

### 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 affichées 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**
- **Spritz Breton** — **12.50**
- **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**
- **Ricard (45 % Vol.) 2 cl** — **7.50**

**Avec un jus ou un soda -** *With juice or soda* — **+ 4.50**

## Bières bretonnes artisanales (en bouteille 33 cl)

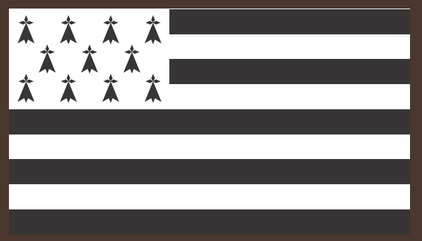
- **La Blonde Coreff, 4,2 % Vol.** — **8.50**
- **Dramn Hud Strong Ale, 7,5 % Vol.** — **8.50**
- **Yec hed Mat Ambré, 5,8 % Vol.** — **8.50**
- **La Blanche Coreff, 4,5 % Vol.** — **8.50**

## 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 Sorre rosé 3 % Vol.** — bolée 15 cl **7.00** — 50 cl **19.00** — bt 75 cl **29.00**
- **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**
- **Cidre sans alcool Fils de Pomme** — 33 cl **8.00**



## SALADES • *SALADS*

- **Petite salade verte** 6.50
  *Small green salad*

- **Petite salade mixte** 7.90
  *Small mixed salad*

- **Salade Fitness** 24.50
  Salade, tomates cerises confites, concombre, chou rouge, carottes râpées, émincé de poulet, oignons crus
  *Salad, candied cherry tomatoes, cucumber, red cabbage, grated carrots, sliced chicken, raw onions*

- **Salade de chèvre chaud** (préparation 15 min) 24.50
  Salade, fromage de chèvre chaud sur toasts, tomates, confit d'oignons maison
  *Salad, warm goat cheese on toast, tomatoes, homemade onion confit*

- **Salade Océane** 25.90
  Salade, saumon fumé, concombre, câpres, tomates, oignons crus, crème acidulée à l'aneth
  *Salad, smoked salmon, cucumber, capers, tomato, raw onions, sour cream with dill*

- **Assiette de Charcuterie et Fromages** 25.90
  Fromage de chèvre, raclette, tomme de Genève, jambon de Parme, chorizo, bresaola
  *Goat cheese, raclette, tomme de Genève, Parma ham, chorizo, bresaola*

- **Votre salade avec une petite galette d'accompagnement au Sarrasin** 4.90

## COMPOSEZ VOTRE GALETTE SALÉE

**Galette nue : 10 Frs**

**Les ingrédients à 3.50 Frs**
Fromage (Gruyère, Mozzarella, Parmesan râpé, Cheddar), cornichons, sauce tomate, tomates cerises confites, roquette, œuf miroir ou brouillé, câpres, épinards à la crème, champignons, jambon, chorizo, crème, oignons confits, oignons rouges, lardons, pommes de terre, concombre, choux-rouge, carottes râpées, sauce moutarde de Meaux Maison

**Les ingrédients à 6.50 Frs**
Fromage de chèvre, émincé de poulet, saumon fumé, jambon de Parme, raclette, tomme Genevoise, Bresaola

### CREATE YOUR OWN SALTED GALETTE

***Plain Galette : 10 Frs***

***Items for 3.50 Frs***
*Cheese (Gruyère, Mozzarella, grated Parmesan, Cheddar), pickles, tomato sauce, candied cherry tomatoes, arugula, fried or scrambled egg, capers, creamed spinach, mushrooms, ham, chorizo, cream, candied onions, red onions, bacon, potatoes, cucumber, red cabbage, grated carrots, homemade Meaux mustard sauce*

***Items for à 6.50 Frs***
*Goat cheese, sliced chicken, smoked salmon, Parma ham, 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** 19.90
  Gruyère AOP, œuf, jambon ou chorizo
  *Gruyère AOP, egg, ham or chorizo*

- **Jambon Gruyère AOP** - *Ham, Gruyère AOP* 17.90

- **Jambon, Gruyère AOP et champignons** 19.90
  *Ham, Gruyère AOP and mushrooms*

- **Jambon, Gruyère AOP et épinards à la crème** 19.90
  *Ham, Gruyère AOP and spinach*

- **Popeye** 20.00
  Gruyère AOP, épinards à la crème, œuf - *Gruyère AOP, creamed spinach, egg*

### NOS COMPOSITIONS VEDETTES • *OUR FEATURED COMPOSITIONS*

- **Bergère** 25.50
  Fromage de chèvre, miel, noix, roquette, pomme, crème chèvre
  *Goat cheese, honey, walnuts, rocket, apple, goat's cream*

- **Italienne** 26.50
  Mozzarella, Jambon de Parme, roquette, sauce tomate, Parmesan râpé, tomates cerises confites, bresaola
  *Mozzarella, Parma ham, rucola, tomato sauce, grated Parmesan, candied cherry tomatoes, bresaola*

- **Forestière** 25.50
  Champignons des bois à la crème, Gruyère AOP, lardons, oignons crus
  *Wild mushrooms in cream sauce, Gruyère AOP, bacon chunks, raw onions*

- **Breizh** 23.50
  Gruyère AOP, œuf, lardons, crème, confit d'oignons au cidre
  *Gruyère AOP, egg, bacon chunks, cream, onion confit in cider*

- **Végétarienne** 23.50
  Mozzarella, champignons, épinards à la crème, oignons, sauce tomate, tomates cerises confites
  *Mozzarella, mushrooms, creamed spinach, onions, tomato sauce, candied cherry tomatoes*

- **Genevoise** 25.50
  Saucisse entière de Jussy, Gruyère AOP, tomme genevoise, oignons confits, cornichons, sauce moutarde maison
  *Whole Jussy sausage, Gruyère AOP, Geneva cheese, candied onions, pickles, homemade mustard sauce*

- **Saumon** 25.90
  Saumon fumé, roquette, câpres, crème acidulée à l'aneth, oignons crus
  *Smoked salmon, rucola, capers, sour cream with dill, raw onions*

- **Gstaader** 26.50
  Fromage à raclette, jambon de Parme, pommes de terre, cornichons et oignons
  *Raclette cheese, Parma ham, potatoes, pickles and onions*

- **Pesto** 24.90
  Emincé de poulet, mozzarella, tomates cerises confites et pesto maison
  *Sliced chicken, mozzarella, candied cherry tomatoes and homemade pesto*

- **Burger** 25.90
  Boeuf haché cuisiné façon Burger, Cheddar ou Raclette, oignons confits, tomates cerises confites, Pickles, sauce burger maison
  *Ground beef prepared burger-style, with Cheddar or Raclette cheese, caramelized onions, caramelized cherry tomatoes, pickles, and homemade burger sauce*

### PERSONNALISEZ VOTRE GALETTE • *CUSTOMIZE YOUR GALETTE*

**Selon vos préférences alimentaires** • *To suit your dietary preferences*

- Remplacez le **jambon classique** par du **jambon de dinde** +1.00
  *Replace regular ham with turkey ham*
- Remplacez les **lardons** par des **lardons de dinde** +1.00
  *Replace bacon bits with turkey bacon bits*
- Remplacez la **viande de bœuf** par une **alternative végétarienne** +2.00
  *Replace beef with a vegetarian alternative*

## CRÊPES SUCRÉES • *SWEET CRÊPES*

**Savoir-faire breton, farine de froment Suisse**
*Breton know-how, Swiss wheat flour*

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

### LA PRÉFÉRÉE DES ENFANTS • *CHILDREN'S FAVORITE*

- **Kinder Surprise* et son jouet** - *Kinder Surprise* and its toy* 13.90

### LES COMPOSITIONS GOURMANDES
### *FOR THE SWEET TOOTH*

- **Bretonne** 18.90
  Pommes caramélisées, amandes torréfiées, caramel au beurre salé, chantilly
  *Caramelized apples, roasted almonds, salted butter caramel, whipped cream*

- **Belle Hélène** 18.90
  Poire, boule de glace vanille*, chocolat artisanal, chantilly
  *Pear, scoop of vanilla ice cream*, artisanal chocolate, whipped cream*

- **Framboisine ou Fraisine** (en saison) 18.90
  Framboises, boule de glace framboise * ou fraise*, crème chantilly, coulis de framboises ou de fraises
  *Raspberries or Strawberries, scoop of raspberry or strawberry ice cream*, whipped cream, raspberry jam* or strawberry jam**

- **Crunchy** 16.90
  Caramel beurre salé maison, chocolat artisanal, cacahuètes caramélisées
  *Homemade salted butter caramel, artisanal chocolate, caramelized peanuts*

- **La Suzette du Molard** 19.00
  préparation Suzette maison, flambée au Grand Marnier
  *Homemade Suzette preparation, flambéed with Grand Marnier*

### LES CLASSIQUES INCONTOURNABLES
### *THE ESSENTIAL CLASSICS*

- **Pommes caramélisées et amandes torréfiées** 13.50
  *Caramelized apples and roasted almonds*
- **Caramel au beurre salé artisanal** - *Artisanal salted butter caramel* 12.50
- **Sirop d'érable** - *Maple syrup* 12.50
- **Crème de marrons*** - *Chestnut cream** 12.50
- **Miel** - *Honey* 10.00
- **Miel et noix** - *Honey and Walnuts* 12.50
- **Confitures de fraises artisanale*** 11.50
  *Artisanal strawberry jam**
- **Beurre** - *Butter* 7.00
- **Sucre** - *Sugar* 7.00
- **Beurre sucre** - *Butter and sugar* 9.00
- **Sucre et cannelle** - *Sugar and cinnamon* 9.00
- **Sucre citron** - *Lemon and sugar* 10.00

### ... ET C'EST ENCORE BIEN MEILLEUR
### ... *IT'S EVEN BETTER*

- **Avec une boule de glace** - *With a scoop of ice cream* 4.20
- **Et/ou de la crème chantilly** - *and/or whipped cream* 3.90

**Traces de gluten pouvant affecter les personnes souffrant de maladie coeliaque ou allergiques au gluten

***Traces of gluten may affect people with coeliac disease or a gluten allergy.*

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

- **1 boule** - *1 scoop* 4.00
- **2 boules** - *2 scoops* 7.90
- **3 boules** - *3 scoops* 10.50
- **Chantilly** - *whipped cream* 3.00
- **Sauce chocolat artisanale** 3.50
  *Homemade chocolate sauce*
- **Sauce caramel artisanale** 3.50
  *Homemade salted butter caramel sauce*

**Parfums au choix :** vanille, chocolat, caramel, mocca, fraise, pistache, stracciatella, sorbet framboise, sorbet pomme, sorbet citron
*Choice of flavors : vanilla, chocolate, caramel, mocca, strawberry, pistachio, stracciatella, raspberry sorbet, apple sorbet, lemon sorbet*

## NOS COUPES GLACÉES* - *OUR ICE CREAM SUNDAES** 13.00

- **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*

- **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*

- **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*

- **Framboise Melba**
  2 boules de Glace artisanale vanille, Framboises fraîches, coulis de framboises maison
  *2 scoops of homemade vanilla ice cream, fresh raspberries, homemade raspberry coulis*

- **Banana Split**
  2 boules de Glaces artisanales vanille, chocolat et sorbet fraise, banane fraîche, sauce chocolat artisanal maison, chantilly maison
  *2 scoops of homemade vanilla, chocolate and strawberry sorbet ice cream, fresh banana, homemade artisanal chocolate sauce, homemade whipped cream*

- **Frappé - Milkshake** 9.00
  Arôme au choix - *Flavor of your choice*

## POUR LES MOUSSAILLONS* - *FOR THE KIDS**

- **Coupe Smiley** 4.20
  1 boule de glace au choix, smarties et un biscuit breton
  *1 scoop of ice cream of your choice, Smarties and a Breton biscuit*



*PHOTOS NON CONTRACTUELLES*