



EN BISTRO MED SMAK AV LJUNGSKILE

Välkommen till Crêperie & Vänner

Vårt mål är att tillaga galetter och crêpes med mestadels svenska råvaror och helst lokala, även om en eller annan långväga delikatess kan leta sig in på menyn ibland. Vi använder ekologiskt bovete, vetemjöl, ägg, mjölk och grädde.

Galette är en lite matigare variant av crêpes och är gjord på bovetemjöl (som är naturligt fritt från gluten), vi varierar fyllningen efter säsong och byter meny därefter. Våra galetter är stora, matiga och välfyllda.
Räcker fint som lunch/varmrätt.

Crêpes och galette kommer ursprungligen från Bretagne i Frankrike och har funnits där sedan 1100-talet. Vi har försvenskat vår variant och gör den på vårt sätt, hållbart och lokalt.

Crêperie & Vänner är en del av Musselbaren och du kan därför ibland känna igen såväl personal som ett visst sortiment därifrån.

CRÉPÉRIE & VÄNNER

GALETTES

Brie, brie de Meaux serveras med fikon, sallad, pumpakärnor, havtornsmarmelad och balsamicosirap 195:-

Räkor, gräslöksslungade räkor serveras med sallad, ägg, fänkål, syrad rödlök, citron & gräslöksmajonnäs, nobisdressing och krutonger 195:-

Kycklingbröst, citron & persiljebakat kycklingbröst serveras med rostade tomater, syrad rödlök, spenat, citronvinaigrette, krutonger och rökt sidfläsk 185:-

Galette au fromage med Långlagrad prästost från Sivans, lufttorkad skinka, sallat 145:-

Rostbiff, vår egengjorda rostbiff serveras med ruccola, rädisor, kapris, pepparrot, remouladsås och rostad lök 185:-

CRÊPES

Nutella, vår egengjorda nutella serveras med banan, vaniljglass och maränger 115:-

Björnbärspaj, Inlagda björnbär serveras med crumble, vanilj-philadelphia och brynt vit choklad 115:-

Päron, rödvinsinkokt päron serveras med brynt sockerkaka och vaniljglass 115:-

BISTRO

Briesallad, brie de Meaux serveras med matvete fikon, pumpakärnor, havtornsmarmelad och balsamicosirap 175:-

Räksallad, gräslöksslungade räkor serveras med matvete, ägg, fänkål, syrad rödlök, citron & gräslöksmajonnäs, nobisdressing och krutonger 185:-

Kycklingsallad, citron & persiljebakat kycklingbröst serveras med matvete, rostade tomater, syrad rödlök, citronvinaigrette, krutonger och rökt sidfläsk 165:-

Rostbiffsallad, vår egengjorda rostbiff serveras med matvete, rädisor, kapris, pepparrot, remouladsås och rostad lök 165:-

Quiche lorraine, paj med prästost och rökt skinka serveras med balsamicodressad sallad 145:-

Toast Brie de Meaux, serveras på surdegscrustini med fikon och havtornsmarmelad 115:-

Toast skagen, serveras på surdegscrostini med riven pepparrot och citron 115:-

Bakpotatis, saltbakad potatis serveras med skagenröra och fänkål 95:-

Fisk & skaldjursoppa, fisksoppa på hummerfond serveras med torsk, räkor och fänkål 185:-

Glaserade spareribs, chipotle-glaserade spareribs serveras med coleslaw och rostade tomater 85/185:-

Charkbricka, salami, lufttorkad skinka, ölkorv, ostar, tapenade, oliver, surdegbröd och havtornsmarmelad 225:-

BARNEN under 12 år äter en mindre portion från menyn till halva priset

CRÉPÉRIE & VÄNNER

DRYCK

ALKOHOLFRI

Lemonade	55:-
Saft	25:-
Mjölk	15:-
Somersby Sparkling Secco, cider	55:-
Gravensteiner äpplemust	65:-
Alice i rosenkvitten landet	65:-
Carlsberg alkoholfri	55:-
Mellerud alkoholfri	50:-
Jacobs Creek Riesling	55/195:-
Richard Juhlin sparkning	65/230:-
Klockrent Vatten, med/utan kolsyra	25:-

CAFÉ

Bryggkaffe	35:-
Caffe latte	50:-
Cappuccino	50:-
Espresso	40:-
Dubbel espresso	50:-
Te	30:-

ÖL

Poppels Session IPA	75:-
Poppels West Coast IPA EKO	85:-
Poppels DIPA	85:-
Poppels Sour Fruit Ale Mango Passion	85:-
American Pale Ale	85:-
Melleruds utmärkta pilsner, eko	65:-

CIDER

Aval, Traditionell torr fransk cider från Bretagne	85:-
--	------

FAT

Klockren pilsner, Klocktornets pilsner	85:-
IPA från OO brewing i Göteborg	85:-
Torr Cider, på fat från Ocean bryggeriet	65:-

SNACKS

Kökets rostade cashewnötter	40:-
Rotfruktschips Ekologiska	40:-
Lantchips	40:-

VIN

MOUSSERANDE

Copa Sabia Brut Res. Emocion	395/95:-
Xarel 35 %, Macabeo 35 %, Parellado 30 %. Toner av citrus och gröna äpplen och mogen vit frukt. Spanien	

Copa Sabia Brut Rosé	395/95:-
100 % Trepát. Läcker och fruktig smak med toner av röda bär	

CHAMPAGNE

Brimoncourt Brut Régence	725/155:-
Chard. 80 %, Pinot Noir 20 %. 36 månader på jästfällningen. Klar gyllene färg med fina små bubblor. Doft av vita blommor, fruktiga toner samt inslag av rostat bröd och citrus. Frisk med inslag av citrus och har lång eftersmak.	

VITT VIN

Il Castelluccio, Trebbiano/Malvasia	375/85:-
85 % Trebbiano, 15 % Malvasia. Fyllig smak, långvarig arom. Passar bra till sallader och havets frukter	

Callia Alta Pinot Grigio	350/80:-
100 % Pinot Grigio. Välbalanserad smak med toner av persika och tropiska frukter	

ROSÉ VIN

Callia Alta Syrah Rosé	350/80:-
100 % Syrah. Doft av tropisk frukt och hallon. Fräsch smak med en balanserad syra	

Reine Juliette Rosé	365/95:-
Syrah, Grenache. Svag doft av medelhavet. Fruktig smak med toner av jordgubbar, ljusa frukter och sydfranska örter kombinerat med mineralitet	

RÖTT VIN

Callia Alta Syrah Bonarda	350/80:-
60 % Syrah, 40 % Bonarda. Arom med toner av fikön, kryddor, björnbär och plommon. Balanserad smak med söta, mogna tanniner	