

CRÊPERIE & VÄNNER

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.

Vi har också en Bistromeny som passar bra att para ihop med våra olika drycker - och inte minst ölsortimentet som vi utvecklar och utökar än mer framöver.

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

Häng med oss här
& följ oss på Instagram hemifrån!



CRÉPÉRIE & VÄNNER

GALETTES

- Pumpa**, serveras med pumpa, fetaost, pumpafrön och honungsdressing 175:-
- Svamp**, stuvad svamp, friterad lök, picklad svamp och svartkålchips 175:-
- Lax**, laxröra, ägg, kallrökt lax, pepparrot och citron 235:-
- Pulled Pork**, vår egengjorda pulled pork med bbq sås, friterad lök och crème fraiche 185:-

CRÊPES

- Nutella**, serveras med säsongens bär, vaniljglass och maräng 115:-
- Bär**, med säsongens bär serveras med crumble, färskostcrème med vanilj och brynt vit choklad 125:-
- Äpple**, kompott på äpple och kanel. Serveras med crumble och vaniljglass 110:-

Alla crêpes serveras med glass

BISTRO

- Sallad bowl med pumpa och fetaost**, sallad, picklad chili, örtmajo och rostade pumpakärnor 165:-
- Sallad bowl med svamp**, sallat, smörstekt svamp, friterad lök, picklad svamp och svartkålchips 175:-
- Sallad bowl med kallrökt lax**, ägg, rödlök, sallat, pepparrot 235:-
- Glaserade spareribs**, chipotle-glaserade spareribs serveras med coleslaw 95/185:-
- Musselburgare**, serveras med chiliaioli, picklad gurka & fänkål, mozzarellaost och tomatsallad 225:-
- Toast på surdegsbröd med ost och skinka**, varm smörgås med skinka och ost. Finns som halv/hel smörgås 45/85:-

Vid allergi ta kontakt med vår personal

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

CRÉPÉRIE & VÄNNER

VIN

MOUSSERANDE

Copa Sabia Brut Res. Emocion 400/100:-
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. Läckert och fruktig smak med
toner av röda bär

Bollicina Ice Spumante 395/90:-
80 % Glera 20 % Merlot Doft & smak av
rosor & jordgubbar. Lång och fräsch
eftersmak

CHAMPAGNE

Brimoncourt Brut Régence 745/155:-
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 rostad bröd och citrus.
Frisk med inslag av citrus och har lång
eftersmak

**Nicolas Feuillatte Brut
Réserve exclusive** 685:-
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Torr
champagne med fin mousse, frisk syra och
lätt elegant eftersmak

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

VITT VIN

Villa Teresa 350/80:-
1 Pinot Grigio. Delikat fisk- o skaldjursvin,
välbalanserat med markerad syra. Italien.

Le Vieux Clos 440:-
Sauv.bl. 85 %, Chard. 15 %. Nässlor och
krusbär med ett mjukt inslag av äpple. Fin
mineralitet från ursprunget i Loire

Olivieira Lecestre Chablis 495/115:-
Ett fynd! Fräsch och elegant med blom-
miga toner och inslag av grapefrukt.
Frankrike.

Mussler Riesling Trocken 495/95:-
Riesling 100% Den torra Riesling på
literflaska är den absoluta kungen i Pfalz.
Vinet kännetecknas av aromer av färskt,
grönt äpple och vit persika. Förutom den
fantastiska karaktären, så är den ett av de
mest populära vinerna från Weingut
Mussler. Tyskland

RÖTT VIN

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

Perrin Cotes Du Rhone Reserve 415:-
Grenache 60 %, Mourvedre 20 %, Syrah 20
%. Ungdomlig kryddig doft med mycket
mörk frukt. Torr smak med mjuka tanniner,
balanserad syra, mörka bär, kryddor och
tobak. Frankrike.

Bernard Magrez 400/95:-
100% Pinot Noir, Denna Bernard, Magrez
cuvée är en charmig och välgjord Pinot
Noir. Ljusa körsbärs- och inramningsnoter
i kombination med en touch blommor och
örter. Medelfyllig och balanserad i
gommen, det är ett elegant vin. Frankrike.

CRÉPÉRIE & VÄNNER

DRYCK

ALKOHOLFRITT

Lemonade	55:-
Soft	25:-
Mjök	15:-
Somersby Sparkling Secco, cider	55:-
Äpplemust från Fristorp	65:-
Alice i rosenkvitten landet	65:-
Carlsberg alkoholfri	55:-
Mellerud alkoholfri	55:-
Vega IPA alkoholfri	55:-
Odd Bird sparkling Riesling	195/55:-
Richard Juhlin sparkning	230/65:-
Klockrent Vatten, med kolsyra	25:-

CAFÉ

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

SNACKS

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

ÖL

Poppels Session IPA	75:-
Poppels West Coast IPA EKO	85:-
Poppels DIPA	85:-
Poppels Sour Fruit Ale Strawberry	85:-
Poppels Belgian witbie	75:-
Poppels Russian Imperial stout	120:-
Poppels American Pale Ale	85:-
Melleruds utmärkta pilsner, eko	65:-
Rådanäs Saison	79:-
Vega Stout	99:-

FOLKÖL

Lill-Julle Ale med pors & tång	45:-
Stigbergets Session IPA	59:-
Stigbergets Hefeweizen	59:-
Stigbergets Kellerbier	59:-
Stigbergets Best Bitter	59:-
Stigbergets Just as Amazing haze	59:-

CIDER

Somersby Sparkling Secco cider	65:-
Aval, Traditionell torr fransk cider från Bretagne	85:-

FAT

Klockren pilsner, Klocktornets pilsner	85:-
--	------

Vår övriga fatöl, se separat lista