



Bienvenue à la Crêperie du Ciel !

La « Crêperie du Ciel » est un restaurant français dont la spécialité sont les crêpes et galettes.

Tous nos crêpes et galettes sont faites sans gluten.

On sert des spécialités bretonnes, des salades, des quiches, de vins et, bien sûr, des crêpes et galettes dans leurs variations différentes.

Chaque vendredi à partir de 18h et les dimanches à partir de 10h, on offre un grand buffet à tous ceux qui ont envie de goûter un grand buffet franco-allemand.

Ce buffet contient en général une soupe, des salades différentes, des quiches, du fromage et du pain français, des petites crêpes et galettes, des fruits, des desserts de la saison (et, si c'est le dimanche matin : des confitures, de la charcuterie, des croissants et de la brioche).

En outre, on a très souvent des événements (p.ex. des petits concerts).

Bon appétit !

www.creperie-muenster.de // 0251 4829915

Veillez noter qu'on accepte uniquement des cartes bancaires allemandes et du liquide. On n'accepte ni les cartes bleues ni les chèques. Merci pour votre compréhension.

Entrées

1. *Variation de salade verte*

*avec une sauce de salade balsamique, garnie avec des baies et des herbes
– en supplément des blinis à la farine de sarrasin / 9,20 €*

2. *Salade aux épinards*

*avec des amandes glacés, de la canneberge, du fromage de chèvre – en
supplément des blinis à la farine de sarrasin / 11,80 €*

3. *Coquilles Saint-Jacques*

sur la zostère / 19,80 €

4. *Soupe du jour*

avec du pain français / 6,50 €

5. *Fraises et gorgonzola*

Avec de la baguette / 9,50 €

Crêpes sucrées

- 1. Crêpe beurre-sucré
avec du citron / 6,90 €*
- 2. Crêpe avec confiture ou
praliné ou sirop d'érable
avec des amandes / 8,90 €*
- 3. Crêpe caramel
et beurre salé / 8,90 €*
- 4. Crêpe praliné-noisette
avec des noix caramélisées et une
boule de glace vanille / 11,50 €*
- 5. Crêpe de la saison
La Crêpe n° 5 change selon les saisons.
Veuillez demander des détails à notre
personnel.*
- 6. Crêpe Orange-Cointreau
Oranges et glace à la vanille / 12,80 €
flambé avec Cointreau / 14,80 €*
- 7. Crêpe chocolatée
farciée avec des baies et des noix,
décorée avec des fruits / 12,80 €*
- 8. Crêpe pâte d'amandes –
chocolat
avec des abricots marinés dans
l'amaretto / 11,90 €*
- 9. Crêpe aux fraises
Crème fouettée et glace à la vanille/
12,90 €*

Galettes

Toutes les galettes et « Pfannkuchen » (crêpes épaisses) que vous trouvez dans notre carte sont, même avec la garniture, 100 % sans gluten.

Mais, pour nous assurer, veuillez préciser, si vous avez une intolérance, que vous souhaitez que votre galette soit « glutenfrei ».

10. Galette fromage

*au fromage emmental, épicé
au paprika et herbes du jardin
possibilité végétalienne avec du
fromage vegan / 9,30 €*

11. Galette campagnarde

*avec des tomates séchées, pesto,
camembert et herbes / 13,70 €*

12. Galette auvergnate

*avec du saucisson, des herbes et du
fromage / 13,90 €*

13. Galette épicée au fromage

*Avec de la Mozzarella et du
Roquefort, des tomates fraîches, de la
roquette et du pesto / 15,80 €*

14. Galette « Pariser Art »

*la galette classique, au jambon (cuit),
œufs et emmental, garni avec des
oignons / 16,90 €*

15. Galette « Jüdischer Art »

*Avec de la papaye, du fromage de
chèvre, du miel d'acacia et des pralines
à la pistache / 17,90 €*

16. Galette aux champignons de la saison

Veillez demander des détails à notre personnel.

17. Galette aux crevettes

aux épinards, avec des crevettes et de la salade verte / 21,90 €

18. Galette fromage – épinards

*aux épinards et au fromage
possibilité végétalienne avec du fromage vegan /
14,90 €*

19. Galette framboise – épinards

*aux épinards et au gorgonzola,
avec des framboises fraîches et des amandes /
18,90 €*

20. Galette dijonnaise

*A l'émincé de poulet, sauce
crème-moutarde, servi avec une salade
verte / 20,10 €*

21. Galette Roi des fjords

*à la crème d'avocat, avec du saumon
fumé, et de la mozzarella garni avec des
petits oignons blancs/ 19,90 €*

22. Galette grecque

*avec des aubergines, du fromage de
chèvre, des tomates fraîches et du
basilique
possibilité végétalienne avec du tofu/ 17,80 €*

23. Galette méditerranéenne

*avec du parmesan, de la mozzarella, des
olives noires, tomates séchées et des
courgettes / 15,90 €
en supplément avec des tranches de
saumon fumé / 19,90 €*

24. Galette de la saison

*La galette n° 24 change selon les saisons.
Veillez demander des détails à notre personnel.*

Pfannkuchen

« Pfannkuchen » sont des crêpes épaisses, faites avec de la farine au blé noir.

Nous les servons soit sucrés, (avec des fruits et du sucre) soit salés.

25. Kaiserschmarrn

plat principal sucré, réalisé avec une pâte à crêpe allégée par les blancs montés en neige, avec sauce de vin rouge et boule de glace aux noix/

14,40 €

26. Pfannkuchen – pomme

avec des pommes, des noix et des airelles / 13,90 €

flambé avec du Calvados / 15,90 €

27. Buchweizenpfannkuchen

« Pfannkuchen » à la farine de blé noir, avec du camembert, des noix, des herbes, et du jambon cru, servis avec une petite salade / 17,90 €

28. Pfannkuchen aux trois fromages

avec trois sortes de fromage, des tomates séchée, servis avec une petite salade au basilique / 17,90 €

29. Pfannkuchen – sucré

avec des fruits de la saison (p.ex des pêches, des fraises, de la rhubarbe etc.) et une boule de glace à la vanille. Pour des détails veuillez demander notre personnel / 15,40 €

Quiches

30. Quiche Lorraine

*avec des dés de jambon cuits, et du fromage,
servie avec une petite salade / 15,90 €*

31. Quiche au fromage de chèvre

*quiche végétarienne avec des petites tomates,
et des herbes, servie avec une petite salade / 15,90 €*

Desserts

32. Crème brûlée

- 6,50 €

33. Petit « Pfannkuchen »

avec des fruits de la saison (p.ex des pêches, des fraises, de la rhubarbe etc.) et une boule de glace à la vanille.

Pour des détails veuillez demander notre personnel. / 7,50 €

34. Variation de fromages

différents fromages servis avec des fruits et du pain /10,50 €

Menu I – composé de 9 plats

Galette Champignon

Blinis aux girolles et aux fraises

avec des épinards, gorgonzola, des framboises et des amandes

avec aubergines, fromage de chèvre et tomates

Salade

Salade aux épinards avec des amandes glacés, des airelles, du fromage de chèvre – en supplément des blinis à la farine de sarrasin

Crêpe

en été : avec des asperges vertes, fraises et mozzarella

en hiver : avec des raisins et du fromage

Quiche

Quiche végétarienne au fromage de chèvre, avec des tomates et des herbes

Dessert

Crêpe aux framboises et au sorbet de cassis

Petit « Pfannkuchen » avec des fruits de la saison et une boule de glace à la framboise

Crème brûlée

par personne : 38,00 €

À savoir : Nos menus changent selon les saisons ceci n'est qu'un exemple. – la plupart des produits sont d'origine locale.

Menu II – composé de 10 plats

Soupe du jour

Quiche Lorraine

Crêpe à la crème d'avocat, saumon fumé, mozzarella et basilique

Galette aux girolles, abricots et jambon

Coquille Saint-Jacques

Salade aux épinards

Blinis garnis aux courgettes, parmesan et crevettes

Crêpe suédoise

(compote de pommes, liqueur au jaune d'œuf, glace vanille)

« Pfannkuchen » aux fraises, myrtilles et sorbet de cassis

Variation de fromage

par personne : 48,00 €

Vins de France

Vins rouges

300. Carignan 2015

*sec- Grenache, Syrah, Mourvèdre /
Languedoc fort*

0,2L /7€ 0,75L/ 20,90€

301. Cabarel

*sec – Cabernet Sauvignon,, Syrah
Languedoc / 0,2l – 9 € / 0,75l –*

27,00 €

302. Beaumes de Venise 2012

*sec– Syrah, Grenache
Rhône / 0,2L/11,60 € / 0,75l – 34,80 €*

303. La Cour des Dames 2013

*sec – Mourvèdre / Languedoc
0,2l – 6,60 € / 0,75l – 19,80 €*

Vins blancs

304. Muscat d'Alsace 2013/14

*sec – Muscat d'Alsace
0,2l – 6,60 € / 0,75l – 19,80 €*

305. Sancerre 2013/14

*sec – Sauvignon / Loire
0,2l – 14,20 € / 0,75l – 42,60 €*

Rosé

306. Clairet 2013/14

*sec – Merlot, Cabernet
Bordeaux
0,2l – 7,0 € / 0,75l – 21,00 €*

Vins d'Allemagne

Vins rouges

1. *Spätburgunder Spätlese*

sec / 0,2l – 7,0 € / 0,75l – 21,70 €

2. *Spätburgunder Qualitätswein*

demi-sec / 0,2L/5,20 € / 0,75l – 15,60 €

3. *Saint Laurent (Indisponible)*

sec/ 0,2L -6,60 € / 0,75l – 19,80 €

4. *Cabernet Sauvignon & Merlot*

sec / 0,2L-8,60 € / 0,75l – 26,60 €

5. *Merlot*

sec / 0,2L -6,60 € / 0,75l – 19,20 €

6. *Regent Qualitätswein*

Sec/ 0,2L-8,60€/0,75L-26,60€

Vins blancs

Rosés

7. Blanc de Noir

sec - 0,2L-7,20 € / 0,75L - 21,70 €

8. Portugieser Rosé

sec - 0,2L - 5,20 € / 0,75L - 15,60 €

Sur demande, il est possible de commander un verre de 0,1L.

9. Weißer Burgunder – Qualitätswein

sec
0,2L-5,60 € | 0,75 L- 16,80 €

10. Sauvignon Blanc Qualitätswein

sec
0,2L-7,40 € | 0,75 L- 22,40 €

11. Chardonnay – Spätlese

sec
0,2L-6,80 € | 0,75 L- 20,40 €

12. Chardonnay - Qualitätswein

sec
0,2L-6,80 € | 0,75 L- 20,40 €

14. Riesling - Spätlese

sec
0,2L-7,20 € / 0,75 L -21,60 €

15. Huxelrebe - Spätlese

sec
0,2L - 5,60 € / 0,75L - 19,80 €

16. Ortega & Siegerrebe Auslese

doux et sucré
0,2L -6,60 € / 0,75L- 19,80 €

Rivanesse – Secco – Vin mousseux

17. Bretz-Secco

brut

0,1 l | 3,80 € | 0,75 l | 23,80 €

18. Trauben-Secco

sans alcool, vin mousseux au goût des raisins

0,1 l | 3,80 € | 0,75 l | 23,80 €

19. Crémant

Bouteille | 0,375 l | 19,50€

Bouteille | 0,2l | 6,80 €

20. Piccolo–Riesling–Sekt

brut

Bouteille | 0,2 Liter | 6,80 €

21. Piccolo–Rubin–Sekt

demi-sec

Bouteille | 0,2 l | 6,80€

22. Piccolo–Scheurebe

doux

Bouteille | 0,2 l | 6,80 €

Spécialités

23. Aperol Spritz

vin mousseux, glaçons et une olive verte avec une amande dedans / 0,2 l -6,80 €

24. Vin coupé d'eau gazeuse

Bourgogne blanc + eau minérale gazeuse / 0,2l - 4,80 €

25. Lillet – Wild Berry

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, une fraise et des glaçons / 0,25 l – 5,50 €

26. Acáó

boisson énergisante / 0,25 l – 4,70 €

27. Cidre – pomme (brut) / Cidre – poire (doux)

0,1 l -2,60 € / 0,75 l – 15,60 €

28. Kir Breton 0,1 l – 3,80 €

29. Kir Royal 0,1 l – 3,80 €

30. Crémant- rosé 0,75L – 28,80 €

Boissons non-alcoolisés

eau minérale – gazeuse | plate

0,25l – 2,50 €

0,75l – 6,00 €

*fritz-kola (coca) | fritz-kola
zuckerfrei (coca sans sucre) |
mischmasch (coca-soda)*

0,2l – 2,50 €

Orangina | Orangina Rouge

0,2l – 2,50 €

Jus de pomme naturel

0,25l – 2,50 €

0,75l - 6,90 €

*mélange de jus de pomme et d'eau
minérale gazeuse (Apfelschorle)*

0,25l – 2,70 €

Jus d'orange | Jus de raisin

0,2l – 2,50 €

Schweppes – Bitter Lemon | Schweppes – Wild Berry

0,2l – 2,50 €

fritz-zitrone (limonade au goût de citron)

fritz-melone (limonade au goût de melon)

*fritz-äpfel-kirsch-holunder (limonade au goût de
pomme, cerise et sureau)*

fritz-orange (limonade au goût d'orange)

fritz-Mate

0,2l – 2,50 €

Pinkus – Malzbier (bière de malt)

0,33l – 3,20 €

Anjola- Anana/Citron vert ou Gingembre/Citron

0,33L-3,60 €

Saftschorle (mélange de jus et eau gazeuse)

pomme | rhubarbe | fruit de la passion

0,4l -3,90€

Bières

Pinkus – Pils

0,33l – 3,40 €

0,5 l – 3,90 €

Pinkus – sans alcool

0,33l – 3,40 €

*Erdinger – Hefeweizen (bière blanche) | Erdinger – Hefeweizen
alkoholfrei (bière blanche, sans alcool!)*

0,5l – 4,20 €

Pinkus – Radler (panaché) | Radler alkoholfrei (sans alcool)

0,33l – 3,40 €

Propriétaire : Jürgen Exner

Maître pâtissier et confiseur

*Maria-Euthymia-Platz 9
48143 Münster*

Tél : 0251 4829915

Fax : 0251 4829937

*www.creperie-muenster.de
info@creperie-muenster.de*