



CRÊPERIE D'OUCHY

CAFÉS

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO ET DÉCAFÉINÉ	3.90
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO	4.60
CAFÉ VIENNOIS	5.20
RENVERSÉ	4.10
CAFÉ GLACÉ	3.90

THÉS ET TISANES DE QUALITÉ

GRAND ET BEAU CHOIX, DEMANDEZ LA CARTE	4.70
--	------

CHOCOLATS ET OVO

CHOCOLAT CHAUD ou FROID	30 cl	4.60
CHOCOLAT VIENNOIS		5.90
OVO CHAUDE ou FROIDE	30 cl	4.20

CIDRES BRETONS IGP PUR JUS

CIDRE BRUT 4.5% Vol.			
de la Cidrie Chapron (St-Malo)	15 cl	6.00	50 cl 18.00
			bt 75 cl 24.50
CIDRE DOUX 2.5% Vol.			
de la Cidrie Chapron (St-Malo)	15 cl	6.00	50 cl 18.00
			bt 75 cl 24.50
CIDRE BRUT artisanal de RHUYS (Morbihan)			bt 75 cl 27.50

SODAS

JUS DE POMMES artisanal, naturel non gazeux (au verre)	30 cl	4.90
JUS DE POMMES GAZEUX RAMSEIER (en bouteille)	bt 33 cl	4.90
COCA COLA, normal, zéro ou light (en bouteille)	bt 33 cl	4.90
SPRITE (en bouteille)	bt 33 cl	4.90
FANTA ORANGE (en bouteille)	bt 33 cl	4.90
SCHWEPES TONIC ou BITTER LEMON (en bouteille)	bt 20 cl	4.90
RIVELLA ROUGE ou BLEU (en bouteille)	bt 33 cl	4.90
THÉ FROID CITRON ou PÊCHE (en bouteille)	bt 33 cl	4.90

EAUX MINÉRALES

VALSER			
(gazeuse ou non gazeuse)	verre 30 cl	3.50	bt 50 cl 5.20
			bt 1 lt 8.40

JUS DE FRUITS

JUS D'ORANGES fraîchement pressé	20 cl	5.50
NECTARS DE FRUITS	20 cl	4.90
(abricot, pamplemousse, ananas, pêche, tomate)		
SIROP (menthe, grenadine ou cassis)	20 cl	2.50

SIROP OFFERT AUX ENFANTS AVEC UNE CRÊPE !

BIÈRE PRESSION, PANACHÉ ET MONACO

EICHHOF 5.2% Vol. (bière suisse)	25 cl	5.00	50 cl 9.00
PAULANER BLANCHE 5.5% Vol. (mars à octobre)	25 cl	5.50	50 cl 9.50
PANACHÉ ou MONACO env. 2.7% Vol.	25 cl	5.00	50 cl 9.00

BIÈRES ARTISANALES DE BRETAGNE (EN BOUTEILLE)

DUCHESS ANNE (Blonde) 7.5% Vol.	bt 33 cl	7.50
CERVOISE (Légèrement ambrée) 6.5% Vol.	bt 33 cl	7.50
BLANCHE HERMINE (Blanche) 4.5% Vol.	bt 33 cl	7.50
TELENN DU (Légère brune de blé noir) 4.5% Vol.	bt 33 cl	7.50

BIÈRE SANS ALCOOL

CALANDA (en bouteille)	bt 33 cl	6.50
------------------------	----------	------

VINS

VIN AU VERRE, blanc, rosé ou rouge	1 dl	5.20
ou EN POT	5 dl	23.00
Château de Vincy, AOC La Côte, Ch. & L. Michon, Gilly (CH)		

APÉRITIFS

Flûte Prosecco (1 dl)	7.00
Apérolspritz	11.00
Martini, Pastis (4 cl)	5.00
Campari, Whisky, Vodka, Gin, Rhum (4 cl)	7.00
avec un jus ou un soda	+ 4.50

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

Grappa, Williamine, Abricotine, Calvados, Grand Marnier (4 cl)	7.00
--	------



CRÊPERIE D'OUCHY

DEPUIS 1979

“La gourmandise commence
quand on n'a plus faim”
Alphonse Daudet





CRÊPERIE D'OUCHY

SALADES

PETITES SALADES

PETITE SALADE VERTE	6.50
PETITE SALADE MIXTE	9.50

GRANDES SALADES (selon approvisionnements de saison)

SALADE FITNESS	22.50
Grande salade mixte, coleslaw, escalope de poulet émincée, lentilles	
SALADE PAYSANNE	23.50
Salade, Gruyère, œuf dur, lardons, tomates, croûtons, magret fumé	
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD	23.50
Salade, tranches de fromage de chèvre chaud sur toast, confit d'oignons, magret fumé, tomates	
SALADE OCÉANE	24.50
Salade, saumon fumé, crevettes, câpres, tomates, surimi, oignons crus, sauce à l'aneth	
SALADE ITALIENNE (avril à octobre)	24.50
Salade, mozzarella de bufflonne, tomates, olives, jambon de Parme, antipasti (aubergine rôtie, artichaut, petit poivron farci, tomate séchée)	
SALADE MOYEN-ORIENT (avril à octobre)	24.50
Taboulé libanais, houmous, feuilles de vigne, tarama, tzatziki, aubergine rôtie, pain pita	

CRÊPES SALÉES (Galette bretonnes)

(100% farine de sarrasin breton sans gluten)

LES COMPOSITIONS DE LA CRÊPERIE D'OUCHY

GARGANTUA	23.00
Gruyère, jambon, champignons, sauce tomate, oignons crus, œuf	
ITALIENNE	24.00
Mozzarella, jambon de Parme, Bresaola, roquette, sauce tomate au basilic, Parmesan râpé	
BERGÈRE	24.00
Fromage de chèvre, miel, noix, roquette	
FORESTIÈRE	24.00
Gruyère, chanterelles à la crème, lardons, oignons crus	
SAUMON	24.00
Saumon fumé, câpres, oignons crus, roquette, crème acidulée à l'aneth	
MEXICAINE	22.00
Émincé de poulet mariné, Cheddar, poivrons, oignons crus, sauce salsa	
SAVOYARDE	23.00
Reblochon, pommes de terre, oignons crus, lardons	
VAUDOISE	20.00
Tomme vaudoise, épinards à la crème, saucisson vaudois	
POPEYE	19.00
Gruyère, épinards à la crème, œuf	
VÉGÉTARIENNE	21.00
Mozzarella, ratatouille, épinards, champignons	
INDIENNE	21.00
Émincé de poulet, sauce curry doux au lait de coco et compotée de fruits	
AMÉRICAINNE	23.00
Viande de bœuf hachée, cheddar, confit d'oignons, coleslaw, sauce BBQ	

LES CLASSIQUES DE BRETAGNE

COMPLÈTE (jambon, œuf, fromage)	19.00
JAMBON, FROMAGE	16.00
JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS	19.00
JAMBON, FROMAGE, ÉPINARDS À LA CRÈME	19.00

COMPOSEZ VOTRE CRÊPE SALÉE (GALETTE BRETONNE)

Galette/Crêpe nature au sarrasin ou au froment (pâte sucrée) 10.00

avec *uniquement* les garnitures suivantes de votre choix

3 Frs par garniture : Gruyère ou Mozzarella, poivrons, tomates, salade, œuf, épinards à la crème, aubergine rôtie, champignons de Paris, jambon blanc, saucisson vaudois, sauce tomate

6 Frs par garniture : Fromage de chèvre, escalope de poulet, jambon de Parme, saumon fumé



CRÊPERIE D'OUCHY

CRÊPES SUCRÉES

(farine de froment du Moulin de la Vaux)

NUTELLA	11.00
CHOCOLAT ARTISANAL	11.00
BANANE NUTELLA	14.00
BANANE ET CHOCOLAT ARTISANAL	14.00
FRAISES NUTELLA (en saison)	14.00
FRAISES ET CHOCOLAT ARTISANAL (en saison)	14.00
KINDER SURPRISE	12.00

GOURMANDES

BELLE-HÉLÈNE	17.50
Poire, boule de glace vanille, chocolat artisanal, crème chantilly	
BOUNTY	17.50
Noix de coco râpée, boule de glace coco, chocolat artisanal, crème chantilly	
FRAMBOISINE	17.50
Framboises, boule de glace vanille, confiture framboise, crème chantilly	
NORMANDE	17.50
Compote de pommes, boule de glace pomme, caramel au beurre salé, amandes, crème chantilly	
GRAND MARNIER et marmelade d'oranges amères (crêpe flambée)	18.00

CONFITURES

Au choix : abricots, fraises, framboises, myrtilles, oranges amères	9.00
---	------

PARFUMS D'AUTREFOIS

CRÈME DE MARRONS	12.00
SIROP D'ÉRABLE	12.00
COMPOTE DE POMMES MAISON et AMANDES	12.00
CARAMEL AU BEURRE SALÉ ARTISANAL	12.00
MIEL et NOIX	12.00
MIEL	9.00

LÉGÈRES

SUCRE	6.00
BEURRE et SUCRE	7.00
CITRON et SUCRE	7.00
SUCRE et CANNELLE	7.00

... C'EST ENCORE MEILLEUR AVEC :

une boule de glace (demandez la carte)	3.50
et/ou de la crème Chantilly	2.50

Les prix sont en francs suisses, TVA 8% et service inclus

Nous acceptons les euros, mais rendons la monnaie en francs suisses

Montant minimum de 10 Frs pour les cartes bancaires

Provenances des viandes et poissons affichées à l'entrée et au fond du restaurant

CERTAINES CRÊPES SONT AUSSI VENDUES À L'EMPORTER

Dans la mesure du possible, nous n'utilisons que des produits frais et de qualité, travaillés par nos soins sur place