CODE WIFI
nom d'utilisateur : creperie
mot de passe : paris75018



HAPPY HOUR
17H00-21H00
Pinte de bière
Cocktail avec/sans alcool

FORMULES
PETITS DÉJEUNERS

FRANÇAIS 8,50 €
FRENCH BREAKFAST

Boisson chaude / Hot drink
Jus d'orange / Orange juice
Crêpe sucrée (1 ingrédient)
Sweet crepe (1 ingredient)

ANGLAIS 12,00 €
ENGLISH BREAKFAST

Boisson chaude / Hot drink
Orange pressée / Squeezed orange
Tartine / Slice of bread
Crêpe salée (2 ingrédients)
ou Omelette
Salted crepe (2 ingredients) or Plain omelette

FORMULE BAMBIN

plat+boisson 33 cl au choix
main course+33 cl drink to choose from
10,50 €
Steak haché ou saucisse ou nuggets de poulet, frites
Minced steak or sausage or chicken nuggets, french fries

FORMULE MIDI

entrée+plat ou plat+dessert 14,20 €
starter+main course or main course+dessert
entrée+plat+dessert 16,70 €
starter+main course+dessert

Entrées / Starters

Tomate mozzarella / Tomato mozzarella
Assiette de charcuterie / Cold cuts dish
6 Escargots de Bourgogne + 3 €
Burgundy snails + 3 €
Soupe à l'oignon gratinée / Gratinated onion soup

Plats / Main courses

Faux-filet grillé, frites et salade + 1 €
Grilled sirloin with french fries and salad + 1 €
Cuisses de poulet rôties au four
Oven-roasted chicken thighs
Fish'n Chips
Cuisses de canard confites, pommes sautées + 3 €
Duck thighs confit, sautéed potatoes + 3 €
Plat du jour / Main course of the day

Desserts

Crêpe sucrée au choix (1 ingrédient - Ingrédient supp. + 1 €)
Sweet crepe to choose from (1 ingredient - Extra ingredient + 1 €)
Crème brûlée + 2 € / Creme brulee + 2 €
Moelleux au chocolat, boule de glace + 2 €
Chocolate soft-centered cake, one scoop of ice cream + 2 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques. Carte Bleue à partir de 5,00 €.

POUR COMMENCER STARTERS

Camembert rôti au miel // Roasted Camembert cheese with honey		8,90 €
Soupe à l'oignon gratinée // Gratinated onion soup		8,00 €
Escargots de Bourgogne // Burgundy snails	x 6 : 8,00 €	x 12 : 15,00 €
Toast de chèvre et miel // Goat cheese and honey on toasted bread		7,30 €
Saumon fumé sur toast // Smoked salmon on toast		8,90 €
Œuf dur, mayonnaise // Hard-boiled egg, mayonnaise		6,30 €

SALADES SALADS



CÉSAR Poulet, parmesan, œuf dur, croûtons à l'ail, salade, tomate, sauce César — 14,70 €
Shredded chicken, parmigiana cheese, hard-boiled egg, garlic croutons, salad, tomato, Caesar dressing

NORDIQUE Saumon fumé, crevettes cocktail, salade, tomate, ananas, maïs — 14,90 €
Smoked salmon, shrimps, salad, tomato, pineapple, corn

BIQUETTE Toast de chèvre chaud, noix, haricots verts, salade, tomate — 14,50 €
Goat cheese on a hot toast, walnuts, french green beans, salad, tomato

PARISIENNE Salade, tomate, jambon blanc, emmental, œuf dur, maïs — 14,70 €
Salad, tomato, ham, Emmenthal, hard-boiled egg, corn

POKE BOWL du moment — 15,50 €
Poke bowl of the day

CARPACCIO DE TOMATES Burrata — 15,90 €
Tomatoes carpaccio, burrata

BURGERS

Tous nos burgers peuvent être servis avec du pain sans gluten pour supplément d'1,00 €.
All burgers can be served with gluten-free bread with an extra charge of €1,00.



CHEESEBURGER Cheddar, steak haché 180 g, sauce burger, salade, tomate, frites — 14,50 €
Cheddar, 180 g minced steak, burger sauce, salad, tomato, french fries

ITALIAN BURGER Mozzarella, steak haché 180 g, sauce burger, salade, tomate, frites — 15,70 €
Mozzarella, 180 g minced steak, burger sauce, salad, tomato, french fries

VEGGIE BURGER Steak végétarien, sauce burger, salade, tomate, frites — 14,90 €
Vegetarian steak, burger sauce, salad, tomato, french fries

SAVOYARD BURGER Tomme de Savoie, bacon, steak haché 180 g, sauce burger, salade, tomate, frites — 15,90 €
Savoie tomme cheese, bacon, 180 g minced steak, burger sauce, salad, tomato, french fries

BURGER PETIT CREUX Œuf au plat, Bleu, fromage, steak haché 180 g, sauce burger, salade, tomate, frites — 16,30 €
Fried egg, Bleu cheese, cheese, 180 g minced steak, burger sauce, salad, tomato, french fries

Précisez votre cuisson : bleu - saignant - à point - bien cuit.
Specify your cooking: very rare-rare-medium rare-well done.

PETITE FAIM

SNACKING



Hot Dog, frites, salade // Hot Dog, french fries, salad	12,50 €
Croque-Monsieur, frites, salade // Grilled cheese and ham sandwich, french fries, salad	12,10 €
Croque-Madame, frites, salade // Grilled cheese and ham sandwich, fried egg, french fries, salad	13,10 €
Croque Norvégien, frites, salade // Grilled cheese, smoked salmon sandwich, french fries, salad	14,80 €
Omelette jambon ou fromage, frites, salade // Ham or cheese omelette, french fries, salad	11,50 €
Omelette mixte, frites, salade // Mixed omelette, french fries, salad	12,50 €
Omelette nature, frites, salade // Plain omelette, french fries, salad	11,00 €
Saucisses, frites // Sausages, french fries	10,50 €



À PARTAGER

TO SHARE

Planche de fromage // Cheese board	14,90 €
Planche de charcuterie // Cold cuts board	14,50 €
Planche mixte // Mixed board	15,70 €
Grande assiette de frites // Large dish of french fries	6,00 €

GOURMANDISES

TREATS

Café gourmand // Gourmet coffee	8,90 €
Thé gourmand // Gourmet tea	8,90 €
Crème brûlée // Caramelized creme brulee	8,10 €
Moelleux au chocolat, boule de glace // Chocolate soft-centered cake, one scoop of ice cream	8,50 €

Crêpe VOIR CARTE DES CRÊPES // Crepe SEE CREPES MENU

Coupe de glace 3 boules // Ice cream cup, 3 scoops of ice cream	9,00 €
Banana Split	12,00 €
After Eight glace menthe-chocolat, chocolat fondu, Chantilly // mint-chocolate ice cream, melted chocolate, Chantilly	12,00 €
Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, chocolat chaud, Chantilly // 3 scoops of chocolate ice cream, hot chocolate, Chantilly	12,00 €
Profiteroles au chocolat glace vanille, chocolat chaud, Chantilly // puff pastries, vanilla ice cream, hot chocolate, Chantilly	12,00 €

CLUB SANDWICHES

Club jambon, fromage, frites, salade, tomate, sauce burger // Ham club sandwich, cheese, french fries, salad, tomato, burger sauce	13,00 €
Club poulet, cheddar, frites, salade, tomate, sauce burger // Ham club sandwich, cheddar, french fries, salad tomato, burger sauce	13,50 €
Club saumon fumé, frites, salade, tomate, sauce burger // Smoked salmon club sandwich, french fries, salad tomato, burger sauce	14,00 €

PLATS DISHES



Cuisse de poulet rôtie au four // Roasted chicken thigh	13,70 €
Pavé de saumon, légumes // Salmon steak, vegetables	15,90 €
Faux-filet grillé, frites, salade, sauce béarnaise // Grilled sirloin steak*, french fries, salad, Bearnaise sauce	14,90 €
Steak haché, oeuf à cheval, frites salade // Minced steak* with an egg on top, french fries, salad	13,90 €
Tartare de boeuf préparé, frites, salade // Prepared beef tartare, french fries, salad	15,90 €
Fish & Chips // Fish & Chips, french fries	14,90 €
Cuisse de canard confit, pommes sautées // Duck thigh confit, sautéed potatoes	15,10 €
Bœuf bourguignon, pommes de terre // Bourguignon beef stew, potatoes	14,90 €

Précisez votre cuisson : bleu - saignant - à point - bien cuit.

Specify your cooking: very rare-rare-medium rare-well done.

PÂTES PASTA



Sauce tomates-basilic // Pasta with basil and tomato sauce	11,10 €
Carbonara (lardons, œuf et crème) // Pasta with diced bacon, egg and cream	12,90 €
4 fromages // Four cheeses	13,10 €
Pasta bolognaise // Pasta bolognese	13,50 €
Lasagne bolognaise // Lasagna bolognese	13,90 €
Normande (poulet, champignons) // Norman-style with chicken and mushrooms	13,50 €
Alla caprese Sauce tomate, basilic, mozzarella di bufala, roquette // Pasta with tomato sauce, basil, mozzarella di bufala, arugula	15,90 €

CRÊPES SALÉES SALTED CREPES

Galette Sarrasin - Servies avec salade // Gluten free - Served with salad

Parisienne Jambon blanc, fromage râpé, œuf, crème Ham, grated cheese, egg, cream	9,10 €
Fromagère Fromage râpé, chèvre, crème Grated cheese, goat cheese, cream	9,50 €
Fermière Poulet ,fromage râpé, champignons Chicken, grated cheese, mushrooms	9,60 €
Végétarienne Fromage râpé, œuf, champignons, tomate fraîche Grated cheese, egg, mushrooms, fresh tomato	9,50 €
Océane Saumon fumé, œuf, fromage râpé, tomate fraîche Smoked salmon, egg, grated cheese, fresh tomato	9,70 €
Royale Fromage râpé, œuf, champignons, tomate fraîche, jambon OU poulet OU saumon Grated cheese, egg, mushrooms, fresh tomato, ham OR chicken OR salmon	10,10 €

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT // Extra 1,50 €

Composez vous-même votre crêpe en choisissant vos ingrédients !

Make your own crepe by choosing your own ingredients!

2 ingrédients : 7 € / 3 ingrédients : 8 €

CRÊPES SUCRÉES SWEET CREPES

Sucre // Sugar	4,00 €
Beurre-sucre ou Sucre-citron // Butter and suggar or sugar and lemon	5,00 €
Confiture / compote de pomme / miel / caramel au beurre salé Jam / apple compote / honey / salted butter caramel	5,00 €
Nutella / crème de marron / chocolat noir // Nutella spread / chestnuts cream / dark chocolate	6,00 €
Nutella-banane / chocolat-banane // Nutella spread-banana / chocolate-banana	7,00 €
Crêpe alcoolisée (Calvados, Grand Marnier, rhum, Cointreau) Crepe with alcohol (Calvados, Grand Marnier, rhum, Cointreau)	8,50 €
Délice (chocolat, glace, amandes, alcool) Chocolate, ice cream, almonds, alcohol	9,90 €
SUPPLÉMENTS : Glace / Speculoos / amandes effilées / coco / fruits de saison / Chantilly **Extras:** Ice cream / slivered almonds / coconut / seasonal fruits / Chantilly whipped cream	2,00 €

LES CHAUDS HOT DRINKS

Café expresso / Déca	2,80 €
Noisette	2,90 €
Double café	4,90 €
Américain (allongé)	3,50 €
Chocolat chaud / Café au lait	4,70 €
Café viennois / Chocolat viennois	5,00 €
Cappuccino	5,00 €
Thé ou infusion	4,10 €
Thé au lait ou thé citron	4,90 €
Vin chaud	6,00 €
Lait chaud	3,50 €
Supplément pot de lait	0,50 €

SODAS SOFT DRINKS

33 cl 4,10 € - 50 cl 5,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina, Fanta, Ice Tea, Minute Maid, Schweppes

Orange ou citron pressé 33 cl	6,00 €
Diabolo grenadine, fraise, citron, menthe 25 cl	4,50 €

EAUX WATERS

Eau plate 50 cl	3,80 €	100 cl	4,90 €
Perrier 33 cl	4,10 €	100 cl	5,50 €
San Pellegrino 50 cl	4,50 €		
Eau gazeuse		100 cl	5,90 €

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLED BEERS

Heineken 33 cl	6,00 €
Corona 35,5 cl - Desperados 33 cl	7,00 €
Cidre doux ou brut 25 cl Cider	4,50 € 75 cl 13,00 €

BIÈRES PRESSION

DRAFT BEERS	25 cl	50 cl
Paris blonde	5,00 €	8,50 €
Bière du moment	5,50 €	9,50 €
Monaco - Panaché	5,50 €	9,50 €

Supplément Picon ou sirop 0,90 €

VINS WINES

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
ROUGES // RED				
Merlot	5,00 €	8,00 €	15,50 €	23,00 €
C.-du-Rhône	5,50 €	8,50 €	16,50 €	24,00 €
Bordeaux	6,00 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €
BLANCS // WHITE				
Sauvignon	5,00 €	8,00 €	15,50 €	23,00 €
Chardonnay	6,00 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €
ROSÉS // ROSÉ				
Cinsault	5,00 €	8,00 €	15,50 €	23,00 €
C.-de-Provence	6,50 €	9,50 €	18,00 €	26,00 €

CHAMPAGNE

Coupe 12 cl	10,00 €	Bouteille 75 cl	55,00 €
Nicolas Feuillatte 75 cl			70,00 €
Nicolas Feuillatte Rosé 75 cl			75,00 €

APÉRITIFS

Martini blanc/rouge, Porto blanc/rouge 5 cl			6,50 €
Ricard, Pastis 2 cl			5,00 €
Kir vin blanc	5,00 €	Kir Royal	10,00 €

ALCOOLS

J&B 4 cl	7,50 €	Vodka 4 cl	7,90 €
Jack Daniel's 4 cl	9,80 €	Rhum 4 cl	7,90 €
Bailey's 5 cl	7,50 €	Gin 4 cl	8,50 €
Armagnac / Cognac / Calvados 5 cl			8,50 €
Grappa 5 cl / Grand Marnier 5 cl			7,90 €
Vieille Prune / Poire Williams 5 cl			9,90 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL // ALCOHOLIC

Mojito / Aperol Spritz	8,50 €
Sex on Montmartre vodka, jus d'orange, crème de pêche	8,50 €
Margarita téquila, citron vert, triple sec	8,50 €
Maï Taï rhum, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert	8,50 €
Bahamas Mama rhum, limonade, grenadine, jus d'orange, ananas	8,50 €
Paris 18 gin, jus de citron, prosecco, sucre de canne	8,50 €
Irish coffee whisky, café, sucre de canne, Chantilly	12,50 €

SANS ALCOOL // NON ALCOHOLIC

Virgin Mojito / Bora Bora jus d'ananas, sirop de fraise, citron	6,00 €
Milk Shake fruit	6,00 €