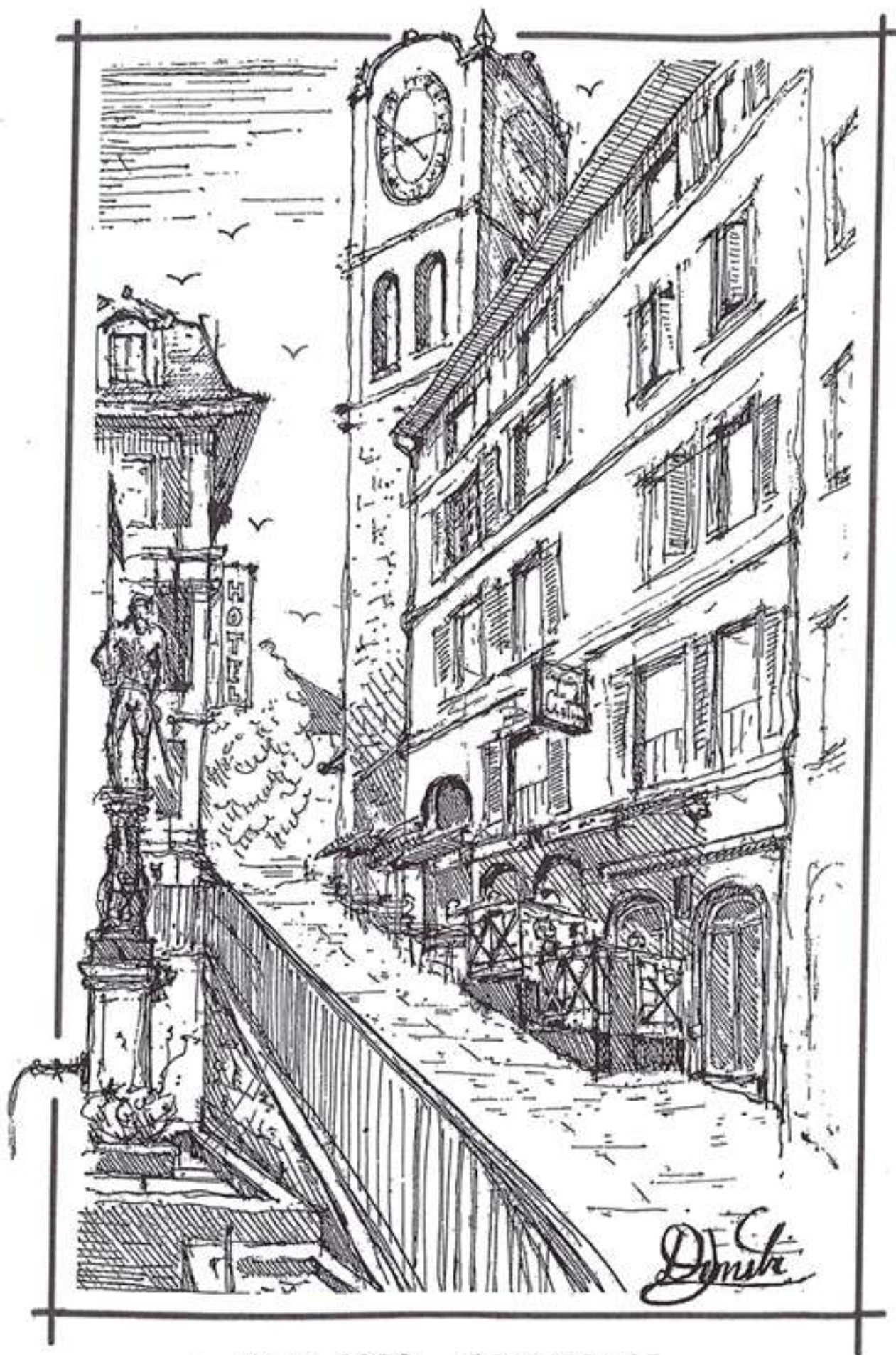


C
R
Ê
P
E
R
I
E



D
U
C
H
Â
T
E
A
U



Crêpes salées

Composez vos crêpes :

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Fromage râpé | ☐ Sauce tomate provençale | ☐ Tofu grillé aux herbes |
| ☐ Fromage de chèvre | ☐ Épinards à la crème | ☐ Pesto alla Genovese |
| ☐ Fromage frais au raifort | ☐ Tomates séchées à l'huile aux herbes | ☐ Caviar de poivrons |
| ☐ Roquefort | ☐ Champignons à la sauce béchamel | ☐ Tapenade d'olives noires |
| ☐ Feta | ☐ Saucisson neuchâtelois | ☐ Œuf au plat |
| ☐ Oignons frits | ☐ Jambon | ☐ Ananas |
| ☐ Anchois | ☐ Tranche de poitrine de dinde fumée | ☐ Sirop d'érable |
| ☐ Ratatouille | ☐ Thon (supplément de 2.00) | ☐ Miel |

Crêpe à 1 ingrédient	9.40
Crêpe à 2 ingrédients	10.80
Crêpe à 3 ingrédients	12.80
Crêpe à 4 ingrédients	14.80
Supplément	2.00
Crêpe au sel	5.00
Crêpe sel-cumin	5.50

Toutes les crêpes salées sont accompagnées d'une petite salade offerte avec sauce maison.

Nos spécialités :

- | | |
|--|-------|
| ▪ Crêpe du Château : Emincé de bœuf (CH), champignons à la sauce béchamel, échalotes | 14.80 |
| ▪ Emincé de poulet (CH) au curry | 14.80 |
| ▪ Crêpe Lasagne : Viande hachée de bœuf maigre (CH), sauce tomate, fromage râpé | 14.80 |
| ▪ Crêpe du 1 ^{er} Mars : Salami de bœuf (CH), épinards à la crème, fromage râpé | 14.80 |
| ▪ Jambon cru (CH), fromage râpé, sauce tomate provençale | 14.80 |
| ▪ Mousse de thon, sauce tomate provençale, fromage râpé | 14.80 |
| ▪ Saumon fumé, fromage frais au raifort | 14.80 |
| ▪ Crevettes grillées, sauce tomate provençale, fromage râpé | 14.80 |
| ▪ Légumes grillés : poivrons, aubergines, courgettes | 13.80 |
| ○ Supplément à une spécialité | 2.00 |
| ○ Pâte à la farine de sarrasin (sans lactose, sans gluten) : supplément | 1.50 |
| ○ Pâte du Château (blé, seigle, avoine, épeautre) | |
| ○ Crêpe de saison : notre personnel se fera un plaisir de vous préciser la/les crêpes du moment | ... |
| ○ Grande salade verte, sauce maison | 7.20 |



Crêpes sucrées

Composez vos crêpes :

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Chocolat au lait | ☐ Caramel | ☐ Crème de noix de coco |
| ☐ Nutella | ☐ Purée de pommes | ☐ Sirop d'érable |
| ☐ Miel | ☐ Banane | ☐ Confiture de fraises |
| ☐ Demi-crème fouettée | ☐ Citron vert | ☐ Confiture d'abricots |
| ☐ Pâte d'amande | ☐ Poire | ☐ Confiture de cerises noires |
| ☐ Purée de marrons | ☐ Ananas | ☐ Confiture d'oranges amères |
| ☐ Ovomaltine Crunchy Cream | ☐ Crème de vanille | ☐ Confiture de figes |

Crêpe à 1 ingrédient	6.50
Crêpe à 2 ingrédients	7.50
Crêpe à 3 ingrédients	8.50
Crêpe au beurre et sucre	5.00
Crêpe au beurre et sucre-cannelle	5.50
Supplément	1.50
Supplément cannelle	offert

Nos spécialités :

- | | |
|---|------|
| ▪ Bâton du Château : Crème noix de coco, cannelle, mélange de noix, crème chantilly | 8.90 |
| ▪ Caramel beurre salé maison | 7.20 |
| ▪ Confiture de lait | 6.80 |
| ▪ Crêpe « Bâton aux noisettes » : pâte de noisettes | 6.80 |
| ▪ Crêpe « Chausson aux poires » : pâte de poires et purée de pommes | 6.80 |
| ▪ Délice Oriental : crème et éclats de pistaches | 9.90 |

Café Château : Un café/espresso et une petite crêpe sucrée à 1 ingrédient à choix 7.80
(+ supplément de 1.50 s'il s'agit du caramel beurre salé). Bâton du Château non disponible.

Boule de glace (seule ou avec crêpe) : fraise, caramel, chocolat, vanille 3.00

Crêpe alcoolisée au sucre : Calvados/Grand Marnier/Rhum/Cointreau 7.40
+ 1 ingrédient à choix 8.50

Crêpe de saison : notre personnel se fera un plaisir de vous préciser la/les crêpes du moment ...



Boissons froides

Citronnade maison : citron vert-menthe	2 dl	3.30	5 dl	6.70
	3 dl	4.20	1 l	11.50

bouteille

Eau minérale gazeuse / non gazeuse	3.3 dl	4.00	
Cola (Suisse)	3.3 dl	4.30	
Thé froid citron / pêche	3.3 dl	4.30	
Rivella bleu / rouge	3.3 dl	4.30	
Jus de pomme Ramseier	3.3 dl	4.30	
Sprite / Fanta	3.3 dl	4.30	
Kinley Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Beer	2 dl	4.30	
Sirop à l'eau gazeuse	3.3 dl	4.30	
Sirop grenadine / citron / menthe / framboise / sureau / fruits de la passion	3 dl	3.20	enfant 1.80
Frappé vanille / chocolat / caramel / fraise		7.00	
Nectar d'abricots valaisans Granini	2.5 dl	5.00	
Jus d'orange pressé	2 dl	6.00	

Cidre breton Val de Rance

bouteille

Cidre brut (4.5%) ou doux (2%)	2.5 dl	6.20
La bouteille bouchée	7.5 dl	16.20

Vins

1 dl

Blanc, Chasselas, Domaine Culinarius VD	4.60
Rosé, Œil de Perdrix, Domaine Culinarius VS	5.00
Rouge, Primitivo Salento, Sensuale, Italie	5.00

Vins Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise NE

bouteille uniquement

Blanc, Chasselas	5 dl	25.00
Rosé, Œil de Perdrix	5 dl	32.00
Rouge, Pinot Noir BIO	5 dl	36.00

Bières Boxer

bouteille

Boxer Blanche (5%)	3.3 dl	5.00
Boxer Old, Blonde (5%)	3.3 dl	5.00
Chopfab Amber (5.4%)	3.3 dl	5.00
Chopfab Pale Ale (sans alcool)	3.3 dl	5.00

Apéritifs & Cocktails

sans alcool

Blanc cassis (<i>Neuchâtel blanc, cassis de Dijon</i>)	5.20	-
Spritz (<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>)	10.00	-
Jardin Botanique (<i>Kinley Tonic Water, gin, sirop de basilic, citron</i>)	10.00	8.00
Creux du Van (<i>Kinley Bitter Lemon, liqueur de fleur de sureau, prosecco</i>)	10.00	8.00
Chasseral (<i>Kinley Ginger Beer, rhum, sirop de fruit de la passion</i>)	10.00	8.00



Boissons chaudes

Café, Espresso	3.90
Double espresso	4.90
Renversé	4.40
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Café Viennois	5.30
Chocolat chaud	5.00
Café glacé	5.30

Sélection des thés et infusions en vrac BIO

La tasse	4.50	Sachet de 100 g	6.00
----------	------	-----------------	------

Thés noirs aromatisés BIO

Earl Grey Thé noir BIO	mélange de thé noir, écorces de bergamote, fleurs de bleuet
Thé noir (Ceylan BIO)	thé noir BIO (Inde)
Magie de Noël BIO	thé noir Ceylan, morceaux de pomme, pétales de rose, écorce d'orange, clou de girofle, cannelle, amandes

Thés verts aromatisés BIO

Marrakech BIO	thé vert Gunpowder (Chine), feuilles de menthe, arômes de menthe poivrée
Jasmin supérieur BIO	thé vert Jasmin (Chine)
Gingembre Citron BIO	thé vert Sencha (Chine), citronnelle, gingembre, écorces de citron
Thé des Fées BIO	thé vert Sencha (Chine), mangue, bergamote, rose, bleuet, soucis

Infusions BIO

Menthe du jardin	
Verveine BIO	
Camomille BIO	
Rooibos BIO	rooibos, écorce d'orange, fleurs de souci
Fruits des bois BIO	morceaux de pommes, écorces d'orange, fleurs d'hibiscus, morceaux de fraises, baies de sureau, arômes de canneberge



Nos autres offres

A vendre fait maison :

- | | |
|---|------|
| ▪ Caramel beurre salé (bocal en verre, 350 g) | 9 00 |
| ▪ Sauce salade (en bouteille de 2.5 dl) | 5.00 |

Bons cadeaux : D'une valeur de votre choix, idéal comme cadeau gourmand pour vos proches.

Carte de fidélité : Après neuf crêpes consommées, une dixième de votre choix vous est offerte. Le personnel vous fournira une carte sur demande, afin que vous puissiez ensuite la montrer au moment de payer l'addition. Nous nous réjouissons de vous revoir !

Rabais étudiant : Sur présentation d'une carte d'étudiant valable lors de la demande de l'addition, un rabais de 20% vous est offert. Faim d'apprendre, faim de crêpe !

Groupes bienvenus

Notre crêperie accueille avec plaisir vos repas d'entreprise, sorties associatives, événements sportifs, anniversaires, et bien plus encore.

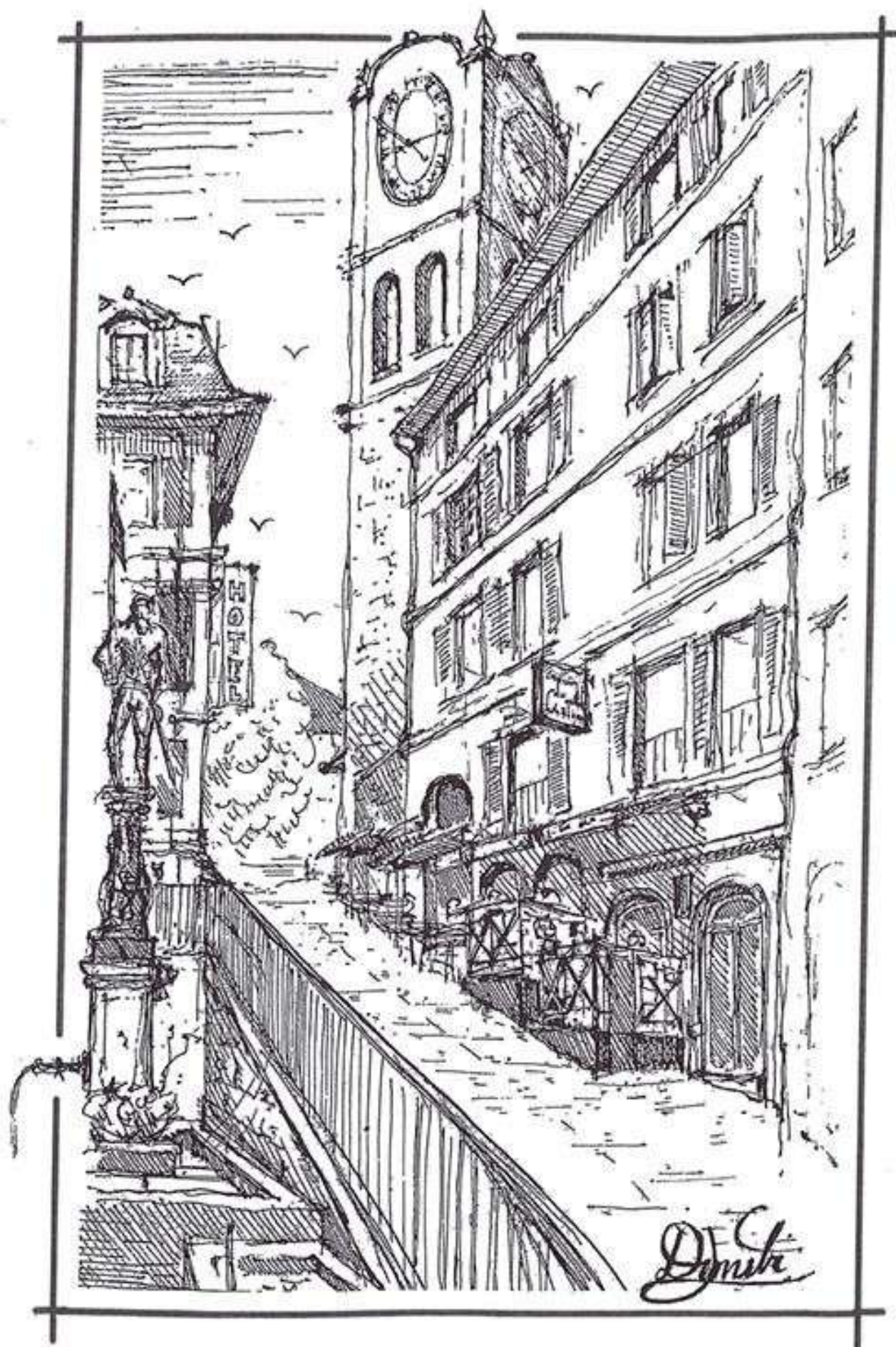
Dans une ambiance conviviale, nous vous proposons un service adapté à vos besoins, avec des menus sur mesure si souhaité.

Allergènes :

Gluten : pâte à crêpe classique, champignons (farine), poulet curry (farine), ratatouille (traces), sauce tomate (traces), épinards (traces). **Crustacé :** crevettes. **Œuf :** pâtes à crêpes classique et sarrasin, mousse de thon, sauce salade. **Poisson :** saumon fumé, mousse de thon. **Soja :** tofu. **Lait :** pâte à crêpe classique, sauce salade, fromages, ratatouille (traces), épinards (traces), sauce tomate (traces), pesto, poulet curry, chocolat, Nutella, vanille, Ovomaltine, caramel beurre salé. **Fruits à coque :** Bâton aux noisettes, Bâton du Château, pesto, Nutella, Ovomaltine. **Céleri :** ratatouille (traces), épinards (traces), sauce tomate (traces), champignons (traces), poulet curry (traces). **Moutarde :** mousse de thon, sauce salade, ratatouille (traces), épinards (traces), sauce tomate (traces). **Sulfites :** raifort

C
R
Ê
P
E
R
I
E

D
U
C
H
Â
T
E
A
U



Dimitri



Savory crêpes

Make your own crêpe :

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Grated cheese | ☐ Tomato Sauce provence style | ☐ Grilled tofu with herbs |
| ☐ Goat cheese | ☐ Spinach with fresh cream | ☐ Genoa pesto |
| ☐ Horseradish cream cheese | ☐ Dried tomatoes with herbal oil | ☐ Pepper caviar |
| ☐ Blue cheese (roquefort) | ☐ Mushrooms with béchamel sauce | ☐ Black olive tapenade |
| ☐ Feta cheese | ☐ Neuchâtel sausage | ☐ Fried egg |
| ☐ Fried onions | ☐ Ham | ☐ Pineapple |
| ☐ Anchovis | ☐ Smoked turkey breast slices | ☐ Marple syrup |
| ☐ Ratatouille | ☐ Tuna fish (extra charge of 2.00) | ☐ Honey |

1 ingredient	9.40
2 ingredients	10.80
3 ingredients	12.80
4 ingredients	14.80
Extra ingredient charge	2.00
Crêpe with salt	5.00
Crêpe with salt and caraway	5.50

All crêpes are served with a small green salad for free with our homemade dressing.

Our specialities :

- | | |
|--|-------|
| ▪ Crêpe du Château : minced beef (CH), mushrooms with béchamel sauce, fried onions | 14.80 |
| ▪ Poulet curry : minced chicken (CH) with curry | 14.80 |
| ▪ Crêpe Lasagne : minced beef (CH), tomato sauce provence style, grated cheese, fried onions | 14.80 |
| ▪ Crêpe du 1 ^{er} Mars : beef salami (CH), spinach with fresh cream, grated cheese | 14.80 |
| ▪ Jambon cru : parma ham, grated cheese, tomato sauce provence style | 14.80 |
| ▪ Mousse de thon : tuna fish mousse, grated cheese, tomato sauce provence style | 14.80 |
| ▪ Saumon fumé : smoked salmon, horseradish cream cheese | 14.80 |
| ▪ Crevettes grillées : grilled shrimps, grated cheese, tomato sauce provence style | 14.80 |
| ▪ Grilled vegetables : grilled eggplant, grilled pepper, grilled zucchini | 13.80 |
| ▪ Extra ingredient charge | 2.00 |
| ▪ Lactosefree, glutenfree crêpe extra charge | 1.50 |
| ▪ Seasonal crêpe (out staff will be happy to tell you which crêpes are available at the moment) | |
| ▪ Large green salad with our homemade dressing | 6.20 |



Sweet crêpes

Make your own crêpe :

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ Milk chocolate | ☐ Caramel | ☐ Coconut cream |
| ☐ Nutella | ☐ Apple puree | ☐ Marple syrup |
| ☐ Honey | ☐ Banana | ☐ Strawberry jam |
| ☐ Whipped cream | ☐ Lemon | ☐ Apricot jam |
| ☐ Almond paste | ☐ Pear | ☐ Black cherries jam |
| ☐ Chestnut cream | ☐ Pineapple | ☐ Bitter orange jam |
| ☐ Ovomaltine Crunchy Cream | ☐ Vanilla cream | ☐ Fig jam |

1 ingredient	6.50
2 ingredients	7.50
3 ingredients	8.50
Crêpe with butter and sugar	5.00
Crêpe with butter, sugar and cinnamon	5.00
Extra ingredient charge	1.50
Cinnamon extra charge	free

Our specialities :

- | | |
|---|------|
| ▪ Castle stick : coconut cream, cinnamon, nuts mix, whipped cream | 8.90 |
| ▪ Homemade salted butter caramel | 7.20 |
| ▪ Milk jam | 6.80 |
| ▪ Haslenuts stick : haselnuts paste | 6.80 |
| ▪ Pear turnover : pear paste and apple puree | 6.80 |
| ▪ Oriental delight : pistachio cream | 9.90 |

Castle coffee : coffee/espresso and a small sweet crêpe of your choice (1 ingredient) 7.80
(if crêpe with salted butter caramel : 1.50 extra charge). Castle stick not available

Scoop of ice cream (with or without crêpe) : strawberry, vanilla, chocolate, caramel 3.00

Crêpe with sugar and Calvados/Grand Marnier/Rhum/Cointreau 7.40
+ 1 ingredient of your choice 8.50

Seasonal crêpe (out staff will be happy to tell you which crêpes are available at the moment) ...



Cold drinks

Homemade lemonade : lime-peppermint	2 dl	3.30	5 dl	6.70
	3 dl	4.20	1 l	11.50

	<i>bottle</i>		
Sparkling / still mineral water	3.3 dl	4.00	
Cola (Switzerland)	3.3 dl	4.30	
Ice tea lemon / peach	3.3 dl	4.30	
Rivella blue / red	3.3 dl	4.30	
Apple juice Ramseier	3.3 dl	4.30	
Sinalco / Elmer Citro	3.3 dl	4.30	
Kinley Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Beer	2 dl	4.30	
Syrup with sparkling water	3.3 dl	4.30	
Syrup pomegranate / lemon / peppermint / raspberry / elder / passion fruit	3 dl	3.20	child 1.80
Shake vanilla / chocolate / caramel / strawberry		7.00	
Apricots juice from Valais Granini	2.5 dl	5.00	
Freshly squeezed orange juice	2 dl	6.00	

Cider breton from the Valley of Rance	<i>bottle</i>	
Cider brut (4.5%) or sweet (2%)	2.5 dl	6.20
Corked bottle	7.5 dl	16.20

Wines	<i>1 dl</i>	
White, Chasselas, Domaine Culinarius VD	4.60	
Rosé, Œil de Perdrix, Domaine Culinarius VS	5.00	
Red, Primitivo Salento, Sensuale, Italy	5.00	

Wines from Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise NE	<i>bottle only</i>	
White, Chasselas	5 dl	25.00
Rosé, Œil de Perdrix	5 dl	32.00
Red, Pinot Noir BIO	5 dl	36.00

Beers Boxer	<i>bottle</i>	
Boxer white (5%)	3.3 dl	5.00
Boxer Old, Blond (5%)	3.3 dl	5.00
Chopfab Amber (5.4%)	3.3 dl	5.00
Chopfab Pale Ale (alcohol free)	3.3 dl	5.00

Aperitifs & Cocktails		<i>alcohol free</i>
Blanc cassis (<i>white wine with blackcurrent liquor</i>)	5.20	
Spritz (<i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>)	10.00	
Jardin Botanique (<i>Kinley Tonic Water, gin, basil syrup, lemon</i>)	10.00	8.00
Creux du Van (<i>Kinley Bitter Lemon, elderflower liqueur, mint, prosecco</i>)	10.00	8.00
Chasseral (<i>Kinley Ginger Beer, rum, passion fruit syrup</i>)	10.00	8.00



Hot drinks

Coffee, Espresso	3.90
Double Espresso	4.90
Milkcoffee	4.40
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Viennese coffee	5.30
Hot chocolate	5.00
Viennese hot chocolate	5.50
Iced coffee	5.30

Selection of organic teas and infusions in bulks

Per cup	4.50	Bag of 100 g	6.00
---------	------	---------------------	------

Flavoured organic black teas

Earl Grey black tea (organic)	mixture of black teas, bergamot peels, cornflower
Black tea (Ceylon organic)	organic black tea (India)
Christmas magic (organic)	Ceylon black tea, pieces of apple, rose petals, orange peels, cloves, cinnamon, almonds

Flavoured organic green teas

Marrakech (organic)	Gunpowder green tea, peppermint leaves, peppermint flavors
Jasmine superior (organic)	green tea Jasmine (China)
Ginger lemon (organic)	green tea Sencha (China), citronnelle, ginger, lemon peels
Fairies tea (organic)	green tea Sencha (China), mango, bergamot, rose, cornflower, marigold

Organic infusions

Garden mint	
Verbena	
Chamomile	
Orange rooibos (organic)	rooibos, orange peels, marigold
Forest fruits (organic)	pieces of apple, orange peels, hibiscus flowers, strawberry pieces, elderberries, cranberry flavors



Our other offers

For sale, homemade :

- | | |
|--|------|
| ▪ Salted butter caramel (glass jar, 350 g) | 9 00 |
| ▪ Salad dressing (2.5 dl plastic bottle) | 5.00 |

Gift certificates : Available in any amount, perfect as a gourmet gift for your loved ones.

Loyalty card : After you've eaten nine crêpes, you'll receive a tenth one of your choice for free. Our staff will provide you with a card upon request, which you can then show when you pay the bill. We look forward to seeing you again!

Student discount : Show a valid student ID when you ask for the check, and you'll receive a 20% discount. Hungry for knowledge, hungry for crepes!

Groups are welcome

Our crêperie is happy to host your corporate meals, club outings, sporting events, birthdays, and much more.

In a friendly atmosphere, we offer service tailored to your needs, with custom menus available upon request.

Allergens :

Gluten: classic crepe batter, mushrooms (flour), chicken curry (flour), fried onions (flour), ratatouille (traces), tomato sauce (traces), spinach (traces). **Shellfish**: shrimp. **Egg**: classic and buckwheat crepe batter, tuna mousse, salad dressing. **Fish**: smoked salmon, tuna mousse. **Soy**: tofu. **Milk**: classic crepe batter, salad dressing, cheeses, ratatouille (traces), spinach (traces), tomato sauce (traces), pesto, chicken curry, chocolate, Nutella, vanilla, Ovomaltine, salted butter caramel. **Nuts**: Hazelnut Bar, Château Bar, pesto, Nutella, Ovomaltine. **Celery**: ratatouille (traces), spinach (traces), tomato sauce (traces), mushrooms (traces), chicken curry (traces). **Mustard**: tuna mousse, salad dressing, ratatouille (traces), spinach (traces), tomato sauce (traces). **Sulfites**: horseradish



Salzige Crêpes

Stellen Sie Ihre Crêpe selbst zusammen :

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Reibkäse | ☐ Tomatensauce | ☐ Tofu mit Kräutern gebraten |
| ☐ Ziegenkäse | ☐ Rahm-Spinat | ☐ Pesto alla Genovese |
| ☐ Meerrettich-Frischkäse | ☐ Getrocknete Tomaten | ☐ Peperoni-Kaviar |
| ☐ Roquefort | ☐ Pilze an Béchamel-Sauce | ☐ Schwarze Olivenpaste |
| ☐ Feta | ☐ Wurstscheiben | ☐ Spiegelei |
| ☐ Röstzwiebeln | ☐ Schinken | ☐ Ananas |
| ☐ Sardellen | ☐ Putenbrustscheiben | ☐ Ahornsirup |
| ☐ Ratatouille | ☐ Thunfisch (Aufpreis 2.-) | ☐ Honig |

Crêpe mit 1 Zutat	9.40
Crêpe mit 2 Zutaten	10.80
Crêpe mit 3 Zutaten	12.80
Crêpe mit 4 Zutaten	14.80
Weitere Zutat	2.00
Salzcrêpe	5.00
Salz-Kümmelcrêpe	5.50

Alle salzigen Crêpes werden von einem kleinen Salat mit hausgemachter Sauce begleitet (gratis).

Unsere Spezialitäten :

- | | |
|---|-------|
| ▪ Crêpe du Château : Rindfleisch (CH), Pilze an Béchamel-Sauce, Röstzwiebeln | 14.80 |
| ▪ Pouletgeschnetzeltes (CH) an Curry-Sauce | 14.80 |
| ▪ Crêpe Lasagne : Rinderhackfleisch (CH, fettfrei), Tomatensauce, Reibkäse, Röstzwiebeln | 14.80 |
| ▪ Crêpe du 1 ^{er} Mars : Rindfleischsalami (CH), Rahm-Spinat, Reibkäse | 14.80 |
| ▪ Rohschinken (CH), Reibkäse, Tomatensauce | 14.80 |
| ▪ Thonsauce, Tomatensauce, Reibkäse | 14.80 |
| ▪ Geräucherter Lachs, Meerrettich-Frischkäse | 14.80 |
| ▪ Gebratene Crevetten, Tomatensauce, Reibkäse | 14.80 |
| ▪ Gegrilltes Gemüse: Peperoni, Auberginen, Zucchini | 13.80 |
| ○ Weiterer Zusatz bei den Spezialitäten | 2.00 |
| ○ Crêpes-Teig mit Buchweizenmehl (ohne Laktose, ohne Gluten): zusätzlich | 1.50 |
| ○ Pâte du Château (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) | 1.00 |
| ○ Crêpe der Saison: unser Personal informiert Sie gerne über die aktuelle Saison-Crêpe | |
| ○ Grosser grüner Salat, hausgemachte Sauce | 6.20 |



Süsse Crêpes

Stellen Sie Ihre Crêpe selbst zusammen :

- | | | |
|---|---------------------------------------|--|
| ☐ Milkschokolade | ☐ Caramel | ☐ Kokonusscrème |
| ☐ Nutella | ☐ Apfelmus | ☐ Ahornsirup |
| ☐ Honig | ☐ Banane | ☐ Erdbeer-Konfitüre |
| ☐ Schlagrahm | ☐ Zitrone | ☐ Aprikosen-Konfitüre |
| ☐ Mandelmasse | ☐ Birne | ☐ Kirschen-Konfitüre |
| ☐ Marronipüree | ☐ Ananas | ☐ Bitterorangen-Konfitüre |
| ☐ Ovomaltine Crunchy Cream | ☐ Vanillecrème | ☐ Feigen-Konfitüre |

Crêpe mit 1 Zutat	6.50
Crêpe mit 2 Zutaten	7.50
Crêpe mit 3 Zutaten	8.50
Crêpe mit Butter und Zucker	5.00
Crêpe mit Butter, Zucker und Zimt	5.00
Weitere Zutat	1.50
Zimtzuschlag	gratis

Unsere Spezialitäten :

- | | |
|--|------|
| ▪ Bâton du Château : Kokonusscrème, Zimt, Nussmischung, Schlagrahm | 8.90 |
| ▪ Hausgemachter Caramel-Salzbutter | 7.20 |
| ▪ Milchkonfitüre | 6.80 |
| ▪ Crêpe « Haselnuss » | 6.80 |
| ▪ Crêpe « Birnweggen » | 6.80 |
| ▪ Orientalischer Genuss : Pistaziencrème | 9.90 |

Café Château : Ein Kaffee/Espresso und eine kleine süsse Crêpe mit 1 Zutat nach Wahl 7.80
(+ 1.50, falls es sich um eine Crêpe Caramel-Salzbutter handelt). «Bâton du Château» ist nicht möglich

Eine Glacékugel (ohne oder mit Crêpe): Erdbeer, Caramel, Schokolade, Vanille 3.00

Zucker-Crêpe mit : Calvados/Grand Marnier/Rhum/Cointreau 7.40
+ 1 Zutat nach Wahl 8.50

Crêpe der Saison: unser Personal informiert Sie gerne über die aktuelle Saison-Crêpe ...



Kalte Getränke

Hausgemachte Citronnade : Limetten-Pfefferminz	2 dl	3.30	5 dl	6.70
	3 dl	4.20	1 l	11.50

	<i>Flasche</i>			
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.00		
Cola (Schweiz)	3.3 dl	4.30		
Eistee Zitrone / Pfirsich	3.3 dl	4.30		
Rivella blau / rot	3.3 dl	4.30		
Apfelsaft Ramseier	3.3 dl	4.30		
Sinalco / Elmer Citro	3.3 dl	4.30		
Kinley Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Beer	2 dl	4.30		
Sirup mit Kohlensäure	3.3 dl	4.30		
Sirup granatapfel / Zitrone / Himbeer / Holunder / Passionfrucht	3 dl	3.20	Kinder	1.80
Frappé Vanille / Schokolade / Caramel / Erdbeer		7.00		
Walliser Aprikosensaft Granini	2.5 dl	5.00		
Frish gepresster Orangensaft	2 dl	6.00		

Bretonischer Apfelschaumwein Val de Rance (Cidre)	<i>Flasche</i>			
Trockener Apfelschaumwein (4.5%) oder süsser Schaumwein (2%)	2.5 dl	6.20		
Korkflasche	7.5 dl	16.20		

Weine	<i>1 dl</i>			
Weisswein, Chasselas, Domaine Culinarius VD	4.60			
Rosé, Œil de Perdrix, Domaine Culinarius VS	5.00			
Rotwein, Primitivo Salento, Sensuale, Italien	5.00			

Weine von dem Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise NE	<i>Nur flaschenweise</i>			
Weisswein, Chasselas	5 dl	25.00		
Rosé, Œil de Perdrix	5 dl	32.00		
Rotwein, Pinot Noir BIO	5 dl	36.00		

Boxer Bier	<i>Flasche</i>			
Boxer Weizen (5%)	3.3 dl	5.00		
Boxer Old, Blonde (5%)	3.3 dl	5.00		
Chopfab Amber (5.4%)	3.3 dl	5.00		
Chopfab Pale Ale (ohne Alkohol)	3.3 dl	5.00		

Aperitifs & Cocktails			<i>ohne Alkohol</i>	
Weisswein mit Likör aus schwarzen Johannisbeeren		5.20		
Spritz (Aperol, prosecco, mineralwasser mit Kohlensäure)		10.00		
Jardin Botanique (Kinley Tonic Water, Gin, Basilikumsirup)		10.00	8.00	
Creux du Van (Kinley Bitter Lemon, Holunderblütenlikör, Minze, prosecco)		10.00	8.00	
Chasseral (Kinley Ginger Beer, Rum, Passionfruchtsirup)		10.00	8.00	



Warme Getränke

Kaffee, Espresso	3.90
Doppelter Espresso	4.90
Milchkaffee	4.40
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Wiener Kaffee	5.30
Heisse Schokolade	5.00
Wiener Schokolade	5.50
Eiskaffee	5.30

Tee

Eine Tasse	4.50	100 g Beutel	6.00
------------	------	---------------------	------

Aromatisierte Schwarztees BIO

Earl Grey BIO	Schwarztee-Mischung, Bergamotte, Kornblumenblüten
Schwarztee (Ceylan BIO)	Schwarztee (Indien)
Magie de Noël BIO	Schwarztee, Apfelstücke, Rosenblätter, Orangenstücke, Gewürznelke, Zimt, Mandeln

Aromatisierte Grüntees BIO

Marrakech BIO.....	Grüntee Gunpowder, Minze, Pfefferminzaromen
Jasmin supérieur BIO.....	Jasmin Grüntee (China)
Gingembre Citron BIO	Sencha Grüntee (China), Zitronengras, Ingwer, Zitronenstücke
Thé des Fées BIO.....	Sencha Grüntee (China), Mango, Bergamotte, Rosen, Kornblume, ... Ringelblumen

Infusionen BIO

Pfefferminz aus dem Garten	
Eisenkraut BIO	
Kamille BIO	
Rooibos orange BIO	Rooibos mit Orangenschalen, Ringelblumenblüten
Fruits des bois BIO	Apfelstücke, Orangenstücke, Hibiskusblüten, Erdbeerstücke, Holunderbeeren , Cranberry-Aromen