

## Crêpe - en middagsret

Crêpe er slet og ret det franske ord for pandekage. Når vi bruger det her på Crêperiet er det ikke snobberi, men ganske enkelt fordi der er en markant forskel på en "crêpe salée", der er saltet pandekage - og de søde pandekager, der er obligatoriske ved enhver børnefødselsdag. La Crêpe er for det første fremstillet af boghvedemel og kan derudover - ganske som den italienske pizza - indeholde stort set hvadsomhelst indenfor kød, ost, grøntsager og andet, der altsammen gør den til et selvstændigt middagsmåltid.

Men naturligvis laver vi også søde dessert-crêpes, baseret på hvedemel - serveret med syltetøj, is eller flødeskum efter behag. Overhældt med likør som en gammel fransk tradition foreskriver.



## Bretagne, crêpens hjemland

Bretagne er med sine 35.000 km<sup>2</sup> den eneste del af Frankrig, hvor man endnu kan opleve nogenlunde direkte efterkommere af den oprindelige keltiske befolkning - "gallerne". Dels havde hverken romerne eller de germanske frankere held til at erobre landsbyen, og dels fik den et kraftigt tilskud af indbyggerne, da kelterne i det 5. og 6. århundrede blev fordrevet fra England af anglerne og sakserne.

Nogle søgte tilflugt i Skotland, Wales og Irland, mens andre sejlede sydpå fra Cornwall.



Deres nye land, Britannia Minor (Det lille Britannien) blev senere forfransket til Bretagne.

## Arven

Flere millioner indbyggere taler stadig bretonsk, der er mere og andet end blot en fransk dialekt. Også en del religiøse traditioner, som den katolske kirke endnu ikke har kunnet udrydde, viser den keltiske arv. Til gengæld har den katolske kirke adopteret den galliske moder-gudinde, Ana og gjort hende til Jesu bedstemoder. Anne er stadig et populært pigenavn i Bretagne, og i visse kredse tilbydes Ana stadig som gudinde for druiderne, der bl.a. kendes fra Asterix & Obelix.



**Crêperiet**

Marselisborg Havn  
8000 Aarhus C

Bordbestilling: 86 12 13 00

Åben hver dag kl. 12.00 - ?

[www.creperiet.dk](http://www.creperiet.dk)

## Kaffe & the

### En Crêpe fylder 500

Den delikate boghvedepandekage, la crêpe, er fyldt 500 år. Ingen er helt sikre på datoen, men selve fødselsåret 1490 ligger fast. Ligeledes er der heller ingen tvivl om, hvor romantisk det gik til, da den første crêpe blev til.

### Anekdoten

Den indirekte årsag var, at den 13-årige hertugdatter, Anne af Bretagne, var på udflugt med sine pager. Uheldigvis blev det lille selskab overrasket af et voldsomt uvejr og måtte derfor søge midlertidig tilflugt hos en fattig brændehugger. En af pagerne overtalte brændehuggerens datter, der pudsigt nok også hed Anne, til at lave noget mad.



Kaffe pr. kop	kr. 27,-
Café Latte, Cappuccino, Espresso m.m.	kr. 30,-
Chokolade m/flødeskum	kr. 30,-
Irish Coffee m/whisky	kr. 55,-
Russisk chokolade med Cognac	kr. 55,-
Fransk kaffe med Grand Marnier	kr. 55,-
Thé pr. kop - flere varianter	kr. 32,-



Den unge pige bagte tit en slags fladbrød af boghvedemel, der blev anset som "fattigmandshvede", men hun fandt det for skamfuldt at servere denne føde for så fine folk, så hun fandt på at bage brødene enstratynde og så rulle dem omkring forskellige ingredienser. Crêpen var således født og vakte stor begejstring hos de regn-våde adelige gæster i brændehuggerens hytte.

Idé-en bredte sig årene efter i Bretagne, men ansås dog stadig for at være "fattigmands-føde".



## Hvidvine

Husets vin	glas	1/2 fl.	1/1 fl.
La Cuvée, Lupé-Cholet	45,-	110,-	173,-
Vin de Table de France - halvtør			
Pinot Blanc		151,-	236,-
Kuentz-Bas, Alsace - frugtrig			
Pinot Grigio & Garganega			220,-
Cantine Lenotti, Italien - frugtrig/halvtør			
Chardonnay, Nimbus, Viña Casablanca		289,-	
Chile - frugtrig/fyldig, med god fedme.			
Late Harvested Orange Muscat, 37,5 cl		155,-	
Brown Brothers, Australien - sød			

## Rosévine

		1/2 fl.	1/1 fl.
La Cuvée, Lupé-Cholet	110,-		173,-
Vin de Table de France - halvtør			
Rosado, Bodegas Ochoa,		252,-	
Navarra, Spanien - frugtrig			

## Rødvine

Husets vin	glas	1/2 fl.	1/1 fl.
Bardolino Classico	47,-	120,-	185,-
Cantine Lenotti, Italien- let krydret/frugtrig/delikat			
Beaujolais Villages		155,-	247,-
Vincent Lacondemine - frugtrig			
Negroamaro			277,-
Vini del Sole, Italien - krydret			
Côtes du Rhône "Secret de Famille"			
Domaines Paul Jaboulet Aîné - krydret		251,-	
Cabernet Sauvignon			302,-
Brown Brothers, Australien - fyldig/krydret			
High Altitude Malbec og Cab. Sauvignon		229,-	
Candela, Mendoza, Argentina - sødmefuld/krydret			
Zinfandel,			326,-
Cline Cellars, Californien - krydret/frugtrig			

1.

## La Soupe

Soupe de Poissons

Husets specialitet er den berømte fiskesuppe Bouillabasse med havets frugter, croutons, aioli & revet ost  
kr. 145,-

2.

## Hvidløgssuppe

med kyllingekød, hele hvidløg, aioli & croutons  
kr. 145,-

3.

## Hvidløgslüites

kr. 38,-

4.

## Snegle i hvidløgssmør

med hvidløgslüites og salat  
kr. 104,-

5.

## La Gourmandise

croutons med aioli

Lille kr. 81,-

Stor kr. 92,-

vi anbefaler en lille portion til 1-2 pers  
og en stor portion til 3-5 pers

## Frokost Sandwich

Serveres mellem kl. 12-17

Vælg mellem:

- Røget dyrekølle & rørag serveres 1/9 - 1/5

- Skinke & Ost

- Kylling & Bacon

- Rejer & krebshaler serveres 1/5 - 1/9

- Røget Laks

- Mozzarella, basilikum & semi-dried tomater

Alle sandwich serveres med dagens grønt

Vælg om du vil have smurt med:

Aioli, pesto(grøn), Dijon Sennep eller Miracle whip

Take Away kr. 82,-

Restaurant kr. 91,-

inkl. kildvand

## Crêpes Salées (Mådpandekager)

8. Crêpe Gourmett  
svinemørbrad i champignonstuvning  
med bacon kr. 181,-
9. Crêpe Julie  
m/kylling, ris, champignonstuvning  
og bacon kr. 161,-
10. Poisson  
m/røget ørred & flødestuvet spinat kr. 141,-
11. Au Poulet  
m/kylling, ananas, creme fraiche-  
sauce & bacon kr. 143,-
12. La Bolognese  
m/hakket oksekød i tomat sauce & ost kr. 132,-
13. Complete  
m/skinke, æg & ost kr. 109,-
14. La Populaire  
m/skinke, ost & aioli kr. 119,-
15. La Campagnarde  
m/skinke, ost, champignon,  
tomat sauce & spinat kr. 161,-
16. Au Lard fumé  
m/bacon, æg, ost, spinat & aioli kr. 169,-
17. La Crêpe du Chef  
ovnbagt laks med flødestuvet spinat kr. 179,-
18. Crêpe Marlina  
m/ost, tomat, løg, champignon,  
spinat & tomat sauce kr. 146,-
19. Crêpe Marselisborg  
røget dyrekølle med rørag  
& flødestuvet spinat kr. 178,-
20. Kylling i Karry  
m/ris & ananas kr. 154,-
21. Tunsalat (ikke i crêpe)  
m/brød kr. 109,-
22. Crêpe Benjamin  
m/skinke, ost & dijonsennep kr. 109,-
23. Ekstra aioli kr. 30,-
24. Crêpe Mariacher  
m/ost, skinke, aioli, bacon & ananas kr. 144,-
25. La Crêpe d'été  
m/rejer, krebschaler & frisk asparges kr. 159,-  
crème fraiche  
Serverers fra 1/5 til 1/9
26. Crêpe Clara  
m/salat, grøn pesto, mozzarella,  
basilikum & semi-dried tomater kr. 144,-

Alle pandekager er med salat & dressing

Der kan på travle dage forekomme ventetid på maden...

## Crêpes Sucrées (Dessertpandekager)

29. m/is & svesker i rom kr. 86,-
30. m/chokoladesauce kr. 47,-
31. m/sukker & syltetøj kr. 46,-
32. m/is & chokoladesauce kr. 72,-
33. m/is & syltetøj kr. 71,-
34. m/is, chokoladesauce, Grand Marnier,  
nødder & flødeskum kr. 105,-
35. m/kastanier & is kr. 99,-
36. m/Grand Marnier, sukker & citron kr. 81,-
37. m/sukker & citron kr. 48,-
38. m/banan, is & chokoladesauce kr. 92,-
39. Crêpe med is kr. 66,-  
Isdessert (ikke i crêpe) kr. 49,-  
Bananasplit (ikke i crêpe) kr. 57,-  
Kage kr. 30,-

Isvalg til pandekager og isdesserter:  
Vanille, chokolade, jordbær, pistacie, nougat

## Øl & vand

- Ceres fadøl lille kr. 30,-  
stor kr. 50,-
- Ceres Classic lille kr. 30,-  
stor kr. 50,-
- Fadøl "Murphys Stout" lille kr. 35,-  
stor kr. 55,-
- Heineken kr. 41,-
- Royal Free kr. 30,-
- Tempt cider - flere varianter kr. 40,-
- Sodavand lille kr. 25,-  
stor kr. 35,-
- Vand lille kr. 5,-  
stor kr. 10,-  
kande kr. 15,-
- Egekilde - flere varianter kr. 30,-
- Kildevand kr. 20,-
- Søbogaard - flere varianter kr. 35,-

Spiritus - Spørg betjeningen