



KREISKER  
C R E P E R I E





## NOTRE HISTOIRE

*Un lieu de partage pour des moments uniques autour du cidre et d'une cuisine revisitant les classiques mais aussi de belles surprises à découvrir.*

*KREISKER*

*est né d'une rencontre entre vendéens, bretons et amoureux de la crêpe.*

*Défini comme un lieu de vie et de partage pour des moments uniques autour du cidre et d'une cuisine gourmande à base de blé noir ou de froment.*

*La galette est avant tout un produit familial, authentique et simple.*

*Nous respectons  
les traditions et souhaitons la sublimer avec des produits frais,  
de qualités et gourmands.*

*Tous nos plats sont réalisés maison, et notre objectif est d'élever l'image de la crêperie en apportant gourmandise, modernité et fraîcheur.*

**KREISKER**  
C R E P E R I E





## À PARTAGER (OU PAS) !

- **Préfou façon KREISKER**  **5,00€**  
**Galette, ail, beurre et poivre.**
- **Chips de sarrasin et sa tartinade maison**  
**Tomate, basilic/menthe, oignons.** **6,00€**
- **Samoussa**  
**Nous serons ravis de vous dévoiler la saveur du jour !** **7,00€**
- **Camembert au four accompagné de galette de sarrasin beurrée**  **8,00€**  
**Attrapez un serveur au lasso pour passer commande, car une attente de 15 minutes vous guette !**
- **Rillettes de poissons de la conserverie de l'ÎLE d'YEU et ses croûtons sarrasin/blé**    **9,50€**
- Maquereaux salicorne de Bretagne
  - Merlu chorizo
  - ST Jacques petits légumes
  - Sardines au whisky

## MENU

Pour les presque tout grand !

**Jusqu'à 10 ans**

Galette classique au choix



Crêpe ou Glace au choix (1 parfum)



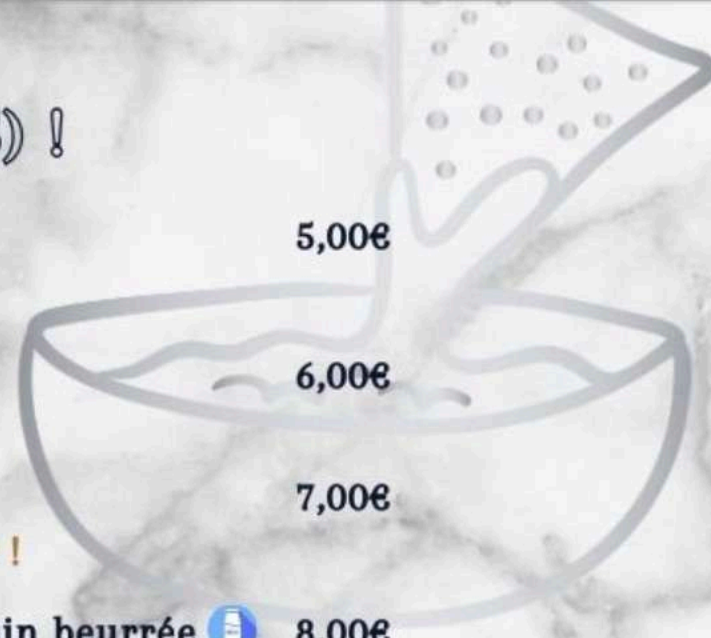
Verre de jus de pomme artisanal  
ou

Sirop à l'eau plate ou pétillante

(menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat, cerise)

**10,00€**

PRIX ET SERVICE COMPRIS
















## GALETTES CLASSIQUES

Nos galettes, 100% sarrasin, beurrées à souhait, s'accompagnent d'une belle salade

Pour ravir vos papilles, nous les proposons aussi en version froment



- |   |        |
|---|--------|
| ➤ <b>L'Amann</b>   | 4,00€  |
| <i>Beurre, beurre et encore un peu de beurre !</i>  |        |
| ➤ <b>La Timide</b>   | 6,50€  |
| <i>Un peu de beurre et sinon que de l'Emmental tricolore !</i>  |        |
| ➤ <b>La Petite Complète</b>   | 7,00€  |
| <i>Œuf miroir avec une pirouette d'emmental du coin!</i>  |        |
| ➤ <b>La Semi Complète</b>    | 8,50€  |
| <i>Œuf miroir et jambon cuit au torchon.</i>  |        |
| ➤ <b>La Presque Complète</b>   | 9,00€  |
| <i>Jambon dorloté dans son torchon avec un emmental bien de chez nous !</i>   |        |
| ➤ <b>La Complète</b>      | 10,00€ |
| <i>Jambon emmitouflé dans son torchon, œuf au plat et emmental made in France.</i>  |        |
| ➤ <b>La Cabri</b>    | 12.50€ |
| <i>Fromage de Chèvre vendéen « Le Bocain », twisté avec noix croquantes et une touche de miel de fleur.</i>   |        |

### NOS PRODUCTEURS & PRODUITS LOCAUX :

- **LA BOUCHERIE CHAUMOISE** POUR NOTRE SAUCISSE AU CIDRE DOUX BRETON
- **AMAND TERROIR** POUR NOTRE ANDOUILLE DE VIRE NORMANDE
- **GESLIN** POUR NOS ŒUFS DE POULES ÉLEVÉS EN PLEIN AIR ET FRANCAIS
- **FRANCE D'OLONA** POUR NOTRE POITRINE FUMÉE ET JAMBON VENDÉEN
- **MERICQ** POUR NOS NOIX DE SAINT-JACQUES
- **MÉCHINAUD** POUR NOTRE CÔTÉ PRIMEUR
- **LE BOCAIN** POUR NOTRE FROMAGE DE CHÈVRE VENDÉEN

PRIX ET SERVICE COMPRIS





## GALETTES SIGNATURES

Nos galettes, 100% sarrasin, beurrées à souhait, s'accompagnent d'une belle salade !

Pour ravir vos papilles, nous les proposons aussi en version froment.



- **Clarisse**     11,00€  
*Saucisse en habit de cidre, oignons croustillants comme des trésors, crème de moutarde à l'ancienne mijotée dans mon chaudron magique, et emmental qui fait valser les papilles.*
- **Basile**   12,00€  
*Tomate et basilic, œuf miroir parfait, champignons sautés, emmental qui fond et poitrine fumée croustillante.*
- **Bertille**    12,00€  
*Confit d'oignons au cidre, andouille de Vire, pommes au four sucrée, et pour les audacieux, flambage au calvados pour un supplément de 3 euros !*
- **La Kreisker**   13,50€  
*Jambon de Vendée, œuf avec un cœur qui fond tendrement, emmental qui fredonne « Vive la France ! » et petits bijoux de comté de 18 mois.*
- **Pauline** 13,50€  
*Poulet façon tajine avec courgettes, oignons, ail, menthe, gingembre et citron, le tout couronné d'emmental et d'amandes grillées.*
- **Lison**  15,00€  
*Poitrine fumée, reblochon, crème fraîche, pommes de terre et oignons rouges : un festin qui réchauffe le cœur et envoie les papilles au paradis*
- **Jacqueline**    16,00€  
*Noix de saint-Jacques avec leur petit chapeau orange, poireaux fondants, et une sauce beurre blanc au cidre qui danse sur les papilles.*
- **Berengère**      16,00€  
*Emmental français, chèvre cendré, gorgonzola, noix, un feu d'artifice de graines, et une pluie de velours balsamique.*
- **La Galette du moment** Prix sur ardoise  
*La Cheffe et son équipe se laissent porter par les saisons pour vous préparer des galettes aussi belles que délicieuses !*





## DESSERTS

Toutes nos crêpes sont beurrées avec amour !

L'atelier gourmand (café ou thé)



*Des petits roulés de crêpes nappés d'un chocolat et l'autre de caramel, accompagnés de pommes au four sucrées et d'une glace au sarrasin, le tout accompagné de son café ou bien d'un thé noir pomme d'amour ou d'un thé vert à la menthe.*

12,00€

La Jolie KREISKER



*Un rouleau de crêpes aux douces notes de cannelle et d'amande, accompagné de pommes au four sucrées avec une glace au sarrasin nappée d'une sauce au caramel beurre salé maison.*

12,50€

### COMPOSEZ VOTRE CRÊPE, COMME IL VOUS PLAÎT !

*Pour vous satisfaire au mieux, nous pouvons également vous la préparer en version sarrasin.*

#### Crêpe

2,50€

1

1 topping, ou 2, ou 3 ?



- > Carré de beurre demi-sel
- > Miel +1,00€
- > Sucre semoule, roux +1,50€  
ou sucre muscovado
- > Caramel au beurre salé maison +2,00€
- > Chocolat maison +2,00€
- > Confiture de fraise +2,00€
- > Crème de marrons +2,00€
- > Pâte à tartiner maison +3,00€
- > Flambée au Grand Marnier +3,50€
- > Flambée au Calvados +3,50€

2

Fruit ou pas fruit ?

- > Banane
- > Citron Pressé
- > Pommes au four sucrées
- > Poire pochée
- > Orange Pressée

3

Un peu de croquant ?

+1,50€



- > Amandes effilées
- > Brisures de spéculoos
- > Noix
- > Noix de coco râpée
- > Noisettes grillées
- > Pralin
- > Sarrasin

*Régalez-vous en ajoutant une délicieuse boule de glace de votre choix pour seulement 3,00 €, et pour les amoureux de la Chantilly, une touche gourmande à 1,50 € !*

PRIX ET SERVICE COMPRIS



# GLACES ET SORBETS

1 boule 3,00€ • 2 boules 5,50€ • 3 boules 8,00€

Parfums glaces (au choix) :

- Vanille bourbon
- Chocolat intense
- Café avec grains de café chocolatés
- Créole rhum-raisins
- Licorne (fraise bonbon et banane, coulis bleu framboise)
- Madeleine de Commercys
- Menthe avec copeaux de chocolat
- Sarrasin caramélisé

Parfums sorbets (au choix) :

- Cidre fermier (Alcool)
- Citron pressé de sicile
- Coco
- Fraise Senga
- Fruits de la passion
- Pêche blanche "Monts et coteaux du lyonnais"



Glaces artisanales fabriquées par des maîtres artisans glacières.

Nos glaces et sorbets peuvent contenir des traces des allergènes suivants :



Faites-vous plaisir avec les toppings des crêpes, en supplément sur vos glaces !



## BOISSONS CHAUDES

- 
- **Expresso** *Juste ce qui faut.* 2,00€
- **Expresso allongé** *Allongé avec une touche d'eau chaude, s'il vous plaît !* 2,00€
- **Décafeiné** *Café en mode zen, sans l'énergie!* 2,00€
- **Noisette**  *Café coiffé d'un petit chapeau de mousse de lait.* 2,50€
- **Café crème**  *Café allongé avec un nuage de lait chaud et sa délicate mousse.* 3,00€
- **Double Expresso** *Un café doublement plus grand.* 3,50€
- **Chocolat Chaud**  *Chocolat Suchard avec un nuage de mousse dans un bain de lait chaud.* 3,50€
- **Cappuccino**  *Café allongé avec un nuage de lait chaud, coiffé de mousse et saupoudré de chocolat.* 3,50€
- **Thé** 3,50€
- *Thé vert du Japon*
  - *Thé vert menthe*
  - *Thé noir aux 3 fruits noirs* (Cassis, Mûre, Myrtille)
  - *Thé noir pomme d'amour* (Pomme, Caramel, Marasquin)
- **Infusion** 3,50€
- *Tisane des merveilles* (Rhubarbe, Framboise, Fraise, Datte, Fleur d'oranger, Rose)
  - *Rooibos citrus* (Citron, Clémentine, Orange, Kola)
- **Norman Coffee**   7,00€
- Calvados, café, sirop de canne à sucre et un nuage de chantilly.*

EN PARTENARIAT AVEC :

- **MAISON ALBERT** POUR NOS CAFÉS
- **MAISON FRÈRES DAMMANN** POUR NOS THÉS ET INFUSIONS.

DAMMANN  
FRÈRES  
Paris 1892



PRIX ET SERVICE COMPRIS



## DIGESTIFS

4cl

- **Crème De Calvados Dupont 15%vol**  
*Liqueur Douce & Onctueuse, Arômes De Caramel, Pomme, Vanille*
- **Calvados Beaujour 40%vol**  
*Equilibré & Authentique, Des Notes Subtiles De Bois & De Vanille*
- **Cidre De Glace Kystin Erytheïa 12%vol**  
*Pomme Givrées Infusées Aux 5 Epices, Très Doux !*



**DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE CIDRES ET BOISSONS SUR CHEVALET !**

**EN PARTENARIAT AVEC :**

- **LES FILLES DE L'OUEST** POUR NOS SOFTS (SCHORLES, LIMONADES & THÉS GLACÉS)
- **SIDRAS** POUR NOS CIDRES & SPIRITUEUX



PRIX ET SERVICE COMPRIS



# KREISKER

C R E P E R I E

## ALLERGÈNES



*Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut)*



*Œufs et produits à base d'œufs.*



*Poissons et produits à base de poissons*



*Mollusques et produits à base de mollusques.*



*Céleri et produits à base de céleri.*



*Soja et produits à base de soja.*



*Crustacés et produits à base de crustacés.*



*Lait et produits à base de lait.*



*Fruits à coque.*



*Moutarde et produits à base de moutarde.*



*Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.*



*Anhydride sulfureux et sulfites.*



*Lupin et produits à base de lupin.*



*Arachides et produits à base d'arachides.*

*Toute l'équipe KREISKER vous remercie de votre venue et espère que vous avez passé un agréable moment !*

*Suivez nous sur nos réseaux sociaux !*



*Kreisker Les Sables d'Olonne*



*kreisker\_creperie\_lsd*



# KREISKER

C R E P E R I E

*N'hésitez pas à nous laisser votre avis sur nos pages*

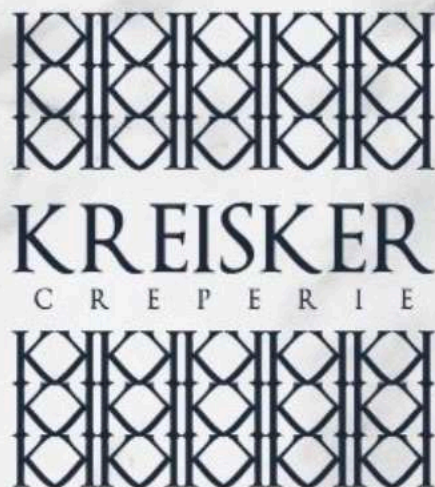
*Google et Tripadvisor :*

↙ ↘  
*SCANNEZ-MOI !*






*À bientôt chez KREISKER...*




*23 Quai Emmanuel Garnier - Les Sables d'Olonne*



# CÔTÉ SOFT

• **L'Eau De Kreisker**  *Plate / Pétillante 75cl* **1€3€**  
*Purifiée, Rafraîchie & Gazéifiée Sur Place, Une Alternative Responsable Pour Réduire Notre Impact Environnemental !*

• **Fizz Cola**  *BIO 33cL* **5,50€**  
*Sans Caféine, Adouci Au Sucre De Canne Caramélisé, Acidulé*

## LES JUS DE FRUITS


*100% Pur Jus & Peu Sucré*

• **Jus de Pomme**  *BIO* **20cL - 3,00€ / 75cL - 9,50€**

• **Jus de Poire**  *BIO* **20cL - 4,00€ / 75cL - 10,00€**

## LES SCHORLES


*Un Mélange Subtil, Gourmand De Fruits & D'Eau Peu Pétillante !*

• **Le Citron Menthe Fouguese**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Du Citron Jaune Sicilien & De La Menthe, Un Vent De Fraicheur !*

• **La Pomme Tonique**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Un Goût Intense & Légèrement Poiré, Une Seule Variété De Pommes*

• **Le Cassis Truculent**  *BIO 33cL* **6,50€**  
*Association Du Cassis Qui S'Uni A La Douceur Des Pommes*

• **La Groseille Chatoyante**  *BIO 33cL* **6,50€**  
*Gourmand, Acidulé & Très Fruité Avec Une Belle Teneur En Jus*

• **Le Pomelo Corsé**  *BIO 33cL* **6,50€**  
*Cultivé Sur La Belle Ile Corse, Authentique & Sans Superflu !*

• **L'Orange Affriolante**  *BIO 33cL* **6,50€**  
*Mélange Gourmand D'Oranges Douces & Sanguines*

• **La Rhubarbe Pimpante**  *BIO 33cL* **7,00€**  
*Légèrement Amère & Très Acidulée En Même Temps !*

## LES THÉS GLACÉS


• **Le Thé Vert L'Idyllique**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Thé Darjeeling Avec Menthe & Gingembre, Frais & Tonique !*

• **Le Thé Chaï L'Extravagant**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Savoureux Mélange De Thé Noir & D'Epices, Un Réveil De Papilles*

• **Le Roobibos L'Ensorcelant**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Sans Caféine & Théine, Doux & Ensoleillé*

## LES LIMONADES

• **La Bucolique**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Infusion d'Agrumes & Reine des Prés, Douce & Florale*


• **La Mystique**  *BIO 33cL* **6,00€**  
*Infusion d'Agrumes & Fleurs De Sureau, Simple & Florale*



# CÔTÉ APÉRO

- **Calvados Beaujour** (4cL / 40%vol)  **2,50€**  
*Equilibré & Authentique, Des Notes Subtiles De Bois & De Vanille*
- **Kir Breton** (14cL / 6%vol) **3,50€**  
*Cassis, Fraise ou Pêche Avec Du Cidre Brut A La Pression*
- **Crème De Calvados Dupont** (4cL / 15%vol) **5,00€**  
*Liqueur Douce & Onctueuse, Aromes De Caramel, Pommes, Vanille*
- **Gyn Kystin Kampot** (4cL / 40%vol) **6,00€**  
*Alliance De Baies De Sanho & Poivre De Kampot*
- **Rhum Arrangé Distillé Bio** (4cL / 35%vol)  **6,00€**   
*Grains De Café Colombien, Bourgeons De Bigaradier & Sarrasin Torréfié*
- **Pommeau De Normandie Bio** (6cL / 17%vol)  **6,50€**   
*Vielli En Fût De Chêne, Assemblage De Calvados et de Pommes*
- **Cidricchus L'Apéro** (6cL / 17%vol) **7,50€**  
*Alchimie Entre Cidre & Eau De Vie, Un Apéro Moelleux !*
- **Cidre De Glace Kystin Erytheia** (4cL / 12%vol) **8,50€**  
*Pommes Givrées Infusées Aux 5 Epices, Très Doux !*
- **Automne 2015 Julien Thurel** (12cL / 11,5%vol) **9,00€**  
*3 Ans En Fût, Ce Nectar Tranquille Au Miel Est Puissant En Arômes*
- **Whisky Eddu Gold** (4cL / 43%vol)  **10,50€**   
*Pur Blé Noir, Vielli En Fût De Chêne Durant 10 ans, Souple & Riche*

# CÔTÉ COCKTAIL

- **Perle Rose** 34cL  **5,00€**  
*Jus De Citron, Poire & Pomme, Une Pointe De Lait & Sirop De Fraise*
- **Apple Spritz** (23cL / 5%vol) **7,00€**  
*Lillet, Jus De Citron, Cidre Brut A La Pression*
- **Pocito** (18cL / 8%vol) **8,50€**  
*Pommeau De Normandie, Jus De Citron & Cidre Brut A La Pression*
- **Cassipik** (26cL / 4%vol) **9,00€**  
*Rhum Arrangé Au Sarrasin, Jus De Poire & Pomme, Tabasco & Crème De Cassis*
- **Golden Mojito** (25cL / 6%vol) **11,00€**  
*Rhum Arrangé Au Sarrasin & Café, Citron Vert, Menthe, Cidre Doux & Angostura*
- **Kreisker** (36cL / 7%vol) **12,00€**  
*Gyn, Jus De Poire & Citron, Curaçao, Sirop De Sucre De Canne & Fleur De Pensée*



# CÔTÉ CIDRERIE






## A LA PRESSION

	<u>25cL</u>	<u>50cL</u>
• <b>Sorre Doux</b> Bretagne (2,5%vol)	4,50€	9,00€
<i>Peu Effervescent, Notes Acidulées, Fruits Exotiques &amp; Agrumes</i>		
• <b>Sorre Brut</b> Bretagne (4,5%vol)	4,50€	9,00€
<i>Peu Effervescent, Allie Puissance Fruitée Avec Une Pointe D'Amertume</i>		

## DOUX

	<u>33cL</u>	<u>75cL</u>
• <b>Sorre Rosé</b> Bretagne (3%vol)	9,00€	16,00€
<i>Bulles Fines &amp; Délicates, Notes de Fruits Rouges</i>		
• <b>Brocéliande Fermier</b>  Bretagne (3%vol) 	11,50€	17,00€
<i>Très Rond, Sucré &amp; Une Belle Fraicheur, Servi en 37,5cL Ou 75cL</i>		
• <b>Coco D'Issé</b>  Bretagne (3%vol) 	-	25,00€
<i>Pur Jus, Monovariétal Ancienne, Vif &amp; Fruité A La Foie, Notes De Fruits Rouges</i>		

## DEMI-SEC

	<u>33cL</u>	<u>75cL</u>
• <b>La Soif</b>  Bretagne (5%vol)	8,00€	-
<i>Equilibre Amerture &amp; Acidité, Gourmand</i>		
• <b>Le Demi-Sec</b>  Normandie (5%vol) 	-	14,50€
<i>Plutôt Moelleux, Très Peu D'Acidité Avec Une Pointe D'Amertume</i>		
• <b>Cuvée Claude</b>  Normandie (4,5%vol) 	-	21,00€
<i>Pur Jus, Equilibre Parfait Entre Douceur &amp; Fraicheur, Une Bulle Foisonnante</i>		
• <b>Cuvée Sarrasin</b>  Bretagne (4%vol)	10,00€	25,00€
<i>Macération De Blé Noir, Sur Des Notes "Krazh", Bel Equilibre De Sucre &amp; D'Acidité</i>		
• <b>Cuvée XVII</b>  Bretagne (4%vol)	10,00€	25,00€
<i>Cidre A La Châtaigne, Pleins De Saveurs Qui Ondulent : Marrons, Miel, Vanille ...</i>		
• <b>Cuvée Kaïa</b> Bretagne (3%vol)	-	35,00€
<i>Cidre A La Cannelle, Fraicheur Légère &amp; Caractère Délicatement Epice</i>		

## POIRÉ

	<u>33cL</u>	<u>75cL</u>
• <b>Le Poiré</b>  Normandie (4%vol) 	10,00€	16,50€
<i>Sec &amp; Fruité Avec Une Légère Astringence, Très Rafraichissant</i>		
• <b>Léo Poire</b> Savoie (4,7%vol)	-	26,50€
<i>Issu De Variétés Centenaires, Tout En Minéralité &amp; Une Finale D'Agrumes</i>		

Consultez l'ardoise pour une nouvelle découverte !!

PRIX ET SERVICE COMPRIS



## BRUT

33cL 75cL

- **Brocéliande Fermier**  Bretagne (6,5%vol)  11,50€ 17,00€  
*Cidre Charnu, De Caractère, Une Attaque Douce, Servi en 37,5cL Ou 75cL*
- **Lucidre Rouge** Alsace (7,5%vol) 9,00€ 23,00€  
*Sec, Frais & Désaltérant, Une Finale Sur L'Acidité, Pommes Du Sundgau*
- **Sur Le Vif**  Bretagne (6,5%vol) - 23,00€  
*Pur Jus, Un Extra-Brut De Caractère Affirmé, Sur La Fraicheur, Avec Des Amers*
- **Last Dance** Savoie (4%vol) - 27,50€  
*Pur Jus, Co-Fermentation Avec Du Marc De Mondeuse & Persan*
- **Apys Freyja** Bretagne (4,5%vol) - 35,00€  
*Cidre Au Miel, Equilibre Parfait Entre Acidité Fruitée & Notes Miellées*
- **Prestige Magnum (1L5)**  Normandie (5%vol)  60,00€  
*Puissance, Finesse Aromatique, Bel Equilibre D'Amertume D'Astringence Douceur*

## CIDRE DU MONDE

33cL 75cL

- **Black** Lettonie (5%vol) 8,00€ -  
*Cidre Noir Avec Macération De Cerises Noires & Passage Dans Un Fût Torréfié*
- **Gin Botanical** Lettonie (5%vol) 8,00€ -  
*A L'Esprit Gin Tonic, Infusion De Plantes Botaniques*
- **Hopped** Lettonie (5%vol) 8,00€ 19,00€  
*Cidre Houblonné, Equilibré, Notes De Litchi, Sureau & Pomme Fraiche*
- **Raspberry** Lettonie (5%vol) 8,00€ -  
*Cidre Avec Macération De Framboises, Acidulé & Gourmand*
- **Mango & Chili** Lettonie (6%vol) 8,00€ -  
*Cidre Avec Macération De Mangues & Piment, Equilibré & Désaltérant*
- **Plum** Pays-Bas (7,2%vol) 10,00€ -  
*Fruité & Rond, Post-Fermenté Sur Un Lit De Prunes Entières*
- **Pasteka** Pologne (5%vol) - 29,00€  
*Très Fruité, Rafraichissant, Refermentation Au Cidre De Glace, Pommes Sauvages*

## CIDRE TRANQUILLE

25cL 75cL

- **Blanc De Pomme 2020** Normandie (8%vol) 9,00€ 27,00€  
*S'inspire Librement Du Monde Du Vin ! Monovariétal, Élégant & Rafraichissant*
- **Automne 2015** Centre Val De Loire (11,5%vol) 13,00€ 39,00€  
*3 Ans En Fût, Ce Nectar Tranquille Au Miel Est Puissant En Arômes*

Consultez l'ardoise pour une nouvelle découverte !!

PRIX ET SERVICE COMPRIS