

La Crêperie

Since 1986

St Barth

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement.

We are happy to welcome you, in our restaurant.

Ouvert 7/7

7 Days a week

Dès le matin de 8H à 22 H

Opening at 8 A.m until 10 P.m

Service Petit déjeuner dès 8 H

Breakfast Start at 8H

Rue du Roi Oscar 2

Gustavia

97133 Saint Barthélémy



0590 278 407

Visit us on Facebook

La-crêperie Saint Barthelemy

PETIT DEJEUNER BREAKFAST

Le Français

12.00 €

Expresso, Café Allongé, Thé ou Chocolat Chaud / *Expresso, Regular Coffee, Tea or Hot Chocolate*

Jus d'Orange Frais / *Fresh Orange Juice*

Tartines avec Beurre et Confiture / *Grilled French Bread with Jam and Butter*

Le Canadien

14.00 €

Expresso, Café Allongé, Thé ou Chocolat Chaud / *Expresso, Regular Coffee, Tea or Hot Chocolate*

2 Pan Cakes avec du Sirop d'Erable, / *2 Pan Cakes with Mapple Syrup*

Jus d'Orange Frais / *Fresh Orange Juice*

L'Américain

16.00 €

Expresso, Café Allongé, Thé ou Chocolat Chaud / *Expresso, Regular Coffee, Tea or Hot Chocolate*

Œufs Brouillés ou Œufs au Plat ou Omelette avec Bacon ou Jambon

Scrambled Eggs or Fried Eggs or Omelette with Bacon or Ham

Jus d'Orange Frais / *Fresh Orange Juice*

Salade / *Salad*

Le Breton

17.00 €

Expresso, Café Allongé, Thé ou Chocolat Chaud / *Expresso, Regular Coffee, Tea or Hot Chocolate*

Galette Jambon - Œuf - Fromage ou Galette Bacon - Œuf - Fromage

Ham - Egg - Swiss Cheese Galette or Bacon - Egg - Swiss Cheese Galette

Crêpe au Sucre ou à la Confiture (Fraise, Framboise ou Abricot)

Sugar Crepe or Jam Crepe (Strawberry, Raspberry or Apricot)

Jus d'Orange Frais / *Fresh Orange Juice*

LES ŒUFS / EGGS

Œufs Nature

8.50 €

Plain Eggs

Œufs, Jambon ou Bacon ou Fromage

9.50 €

Eggs with Ham or Bacon or Swiss Cheese

Œufs, Jambon – Fromage ou Bacon – Fromage

11.00 €

Eggs with Ham – Swiss Cheese or Bacon – Swiss Cheese

Œufs Mixtes

12.50 €

Jambon ou Bacon, Champignons et Fromage

Eggs with Ham or Bacon, Mushrooms and Swiss Cheese

Tout ingrédient supplémentaire sera facturé 2 € / *Extra ingredient, add 2 €*

MENU GALETTES ET CRÊPES

Pour 1 personne

24.50 €

(2 Galettes et 1 Crêpe au choix)

Galettes

Jambon- Œuf-Fromage

Bacon-Œuf-Fromage

Tomate Mozzarella

Chèvre Miel

2 Fromages



Crêpes

Beurre-Sucre

Cannelle

Caramel Beurre Salé

Miel-Citron

Sucre-Citron

Confiture

MENU GOURMET

Pour 1 personne

28.00 €

(1 Entrée + 1 Plat + 1 Crêpe au Choix)

Salade Tomates-Mozzarella

Ou

Salade Caesar au Poulet



Bavette ou Entrecôte Grillée

(Environ 200 gr)

Sauce Echalotes, Poivre ou Roquefort

Pommes de terre Sautées ou Frites

Ou

Pavé de Thon à la Provençale

Riz Parfumé et Légumes



Crêpe Beurre-Sucre

Crêpe Chocolat

Crêpe Caramel Beurre Salé

NOS HAMBURGERS

Servi avec Frites ou Salade / Served with French Fries or Salad

CHEESBURGER 16.00 €

BACON CHEESBURGER 17.00 €

TIM BURGER 19.50 €

Avocat, Bacon, Cheese, Steak Haché, Moutarde, Crème Fraîche, Oignon

Avocado, Bacon, Cheese, Chopped Beef, Mustard, Sour Cream, Onion

DOUBLE CHEESBURGER 21.50 €

BACON CHEVRE BURGER 22.00 €

Chèvre, Miel, Bacon, Steak Haché, Tomates, Oignons

Goat Cheese, Honey, Bacon, Chopped Beef, Tomatoes, Onions

DOUBLE BACON CHEESBURGER 24.00 €

ASSIETTE DE FRITES / FRENCH FRIES 6.00 €

GALETTES DE SARASIN

SALTED BUCKWEAT FLOUR CREPES

Beurre	4.50 €
<i>Butter Crepe</i>	
Jambon - Fromage ou Bacon – Fromage	10.50 €
<i>Ham and Swiss Cheese or Bacon and Swiss Cheese</i>	
Fromage - Champignons à la Crème	11.50 €
<i>Swiss Cheese, Mushroom with Sour Cream</i>	
Tomate-Mozzarella	12.00 €
<i>Tomatoes, Mozzarella, Huile d'Olive au Basiic / Tomatoes, Mozzarella, Basil Olive Oil</i>	
Jambon - 2 Fromages ou Bacon - 2 Fromages	12.50 €
<i>Jambon ou Bacon, Emmental et Fromage de Chèvre / Ham or Bacon, Swiss and Goat Cheese</i>	
Jambon - Oeuf - Fromage ou Bacon - Oeuf - Fromage	12.50 €
<i>Ham or Bacon, Egg and Swiss Cheese</i>	
Pizza	13.00 €
<i>Jambon, Mozzarella, Champignons, Tomates, Origan</i>	
<i>Ham, Mozzarella, Mushrooms, Tomatoes, Origano</i>	
Roquefort	13.50 €
<i>Emmental, Roquefort et Noix, Salade / Swiss Cheese, Roquefort, and Walnuts, with Salad</i>	
Chèvre - Noix ou Chèvre –Miel	13.50 €
<i>Chèvre et Noix ou Miel, Salade / Goat Cheese and Honey or Walnuts, with Salad</i>	
Chorizo	13.50 €
<i>Fromage, Chorizo, Oeuf et Salade / Swiss Cheese Chorizo, Egg, with Salad</i>	
Complète	14.00 €
<i>Jambon, Fromage, Champignon, Œuf, Servie avec une Salad</i>	
<i>Ham, Swiss Cheese, Mushrooms and Egg, with Salad</i>	
Végétarienne	16.50 €
<i>Tomates Fraîches, Ratatouille et Pommes de Terre Sautées / Fresh Tomatoes, Ratatouille, And Fried Potatoes</i>	

Supplément Ingrédients 2 € / Extra, Ingredient add 2. €

Toscane	16.50 €
Mozzarella, Blanc de Poulet, Tomates, Basilic, Salade	
<i>Mozzarella, Chicken Breast, Tomatoes, Basil, with Salad</i>	
Calzone	16.50 €
Mozzarella, Jambon, Coulis de Tomates Fraîches, Œuf, Origan, Salade	
<i>Mozzarella, Ham, Fresh Tomatoes Sauce, Egg and Origano, Salad</i>	
Parma	16.50 €
Mozzarella, Jambon de Parme et Basilic, Salade	
<i>Mozzarella, Smoked Parma Ham and Basil, with Salad</i>	
Popeye	17.00 €
Epinards, Bacon, Œuf et Crème Fraîche, Salade	
<i>Spinachs, Bacon, Egg and Sour Cream, with Salad</i>	
Wrap Breton	17.00 €
Tomates, Emmental, Poulet, Bacon, et Sauce Barbecue, Salade	
<i>Tomatoes, Swiss Cheese, Chicken, Bacon and BBQ Sauce, with Salad</i>	
Super Complète	17.00 €
Pommes de Terres Sautées, Jambon, Fromage, Œuf, Champignons, Crème Fraîche, Salade	
<i>Fried Potatoes, Ham, Cheese, Egg, Mushrooms, Sour Cream, with Salad</i>	
Gargantua	17.00 €
Fromage, Steak Haché, Œuf, Salade / Cheese, Chopped Steak, Egg, with Salad	
La Tartiflette	18.00 €
Reblochon, Pommes de Terre, Oignons et Bacon, Salade	
<i>Reblochon Cheese, Potatoes, Onions and Bacon, with Salad</i>	
La Raclette	18.00 €
Fromage à Raclette, Charcuterie et Pommes de Terre, Salade	
<i>Raclette Cheese, Cooked Pork Meat and Potatoes, with Salad</i>	
Flamiche au Saumon	20.00 €
Emincé de Poireaux, Saumon Fumé et Crème Fraîche, servie avec une Salade	
<i>Cooked Leek Thin Slices, Smoked Salmon and Sour Cream, with Salad</i>	
Saint Jacques	22.50 €
Noix de St Jacques, Fondue de Poireaux Sauce à la Crème Fraîche, Servie avec une Salade	
<i>Scallops, Cooked Leek Thin Slices and Sour Cream, with Salad</i>	

Supplément Ingrédients 2 € / Extra Ingredient, add 2.00 €

PÂTES

PÂTES SAUCE BOLOGNAISE 16.00 €

Pasta with The Bolognese Sauce

PÂTES AU ROQUEFORT 16.50 €

Pâtes au Roquefort et Jambon Cru Italien, Noix

Italian Smoked Ham and Roquefort Cheese, Walnuts

PÂTES AU SAUMON 19.00 €

Salmon Pasta

POISSONS – FISH

Assiette de Saumon Fumé et ses Toast 22.00 €

Smoked Salmon and Toasted Bread

Pavé de Saumon, Crème d’Aneth 22.50 €

Salmon Fillet, Dill Cream

Tartare de Thon 23.00 €

Tuna Tartar

Brochette de St Jacques et Gambas Marinées 26.50 €

Marinated Scallops and Prawns Kebab

Les Poissons sont servis avec des Petits Légumes ou du Riz Parfumé

Fish are served with Vegetables or Fragrant Rice

VIANDES – MEAT

Tartare de Bœuf 22.50 €

Beef Tartar

Bavette Grillée (environ 300 gr) 23.00 €

Grilled Flank Steak (about 300 gr)

Entrecôte Grillée (environ 300 gr) 24.50 €

Grilled Rib Steak (about 300 gr)

Magret de Canard Rôti au Miel 25.00 €

Roasted Duck Breast with Honey

Les Viandes sont servies avec des Frites, Pommes de Terre Sautées ou Légumes du Moment

Sauce au choix : Roquefort, Echalotes ou Poivre

Meats are served with French Fries, Fried Potatoes, or Seasonnal Vegetables

Sauce of your Choice : Roquefort Cheese, Shallots or Pepper

SALADES

TOMATES – MOZZA 16.50 €

Tomates et Mozzarella
Tomatoes and Italian Mozzarella Cheese With Basil Olive Oil

VEGETARIENNE 16.50 €

Salade, Carotte, Maïs, Orange, Concombre, Haricots Verts, Pomme de terre, Tomates, Huile d’olive et Vinaigre Balsamique
Salad, Carrots, Golden Corn, Orange, Cucumber, Green Beans, Potatoes, Tomatoes, Olive Oil and Balsamic Vinegar

CAESAR AU POULET 17.00 €

Salade, Poulet, Parmesan, Bacon, Tomates, Anchois, Croûtons, Huile d’Olive et Vinaigre Balsamique
Salad, Chicken, Parmesan, Bacon, Tomatoes, Anchovies, Croûtons, Olive Oil and Balsamic Vinegar

SALADE DU BERGER 17.50 €

Salade, Toast de Chèvre au Miel, Tomates, Pomme de Terre, Bacon, Huile d’Olive et Vinaigre Balsamique
Salad, Goat Cheese Toast with Honey, Tomatoes, Potatoes, Bacon, Olive Oil and Balsamic Vinegar

POULET GINGEMBRE 18.00 €

Salade, Blanc de Poulet, Gingembre Frais, Pommes, Tomates, Raisin Secs, Huile d’Olive et Vinaigre Balsamique
Salad, Chicken Breast, Fresh Ginger, Apples, Tomatoes, Dried Raisins, Olive Oil and Balsamic Vinegar

LA CRÊPERIE 19.50 €

Salade, Aumônière de Chèvre Chaud, Saumon Fumé, Haricots Verts, Tomates, Noix, Huile d’Olive et Vinaigre Balsamique
Salad, Goat Cheese in a Crisped Crêpe, Smoked Salmon, Green Beans, Tomatoes, Walnuts, Olive Oil and Balsamic Vinegar

LA NICOISE 19.50 €

Salade, Thon Frais Grillé, Œuf Dur, Haricots Verts, Concombre, Tomates, Oignons, Pomme de Terre, Poivrons, Anchois, Olives, Basilic et Huile d’Olive
Salad, Roasted Fresh Tuna, Egg, Green Beans, Cucumber, Tomatoes, Onions, Potatoes, Sweet Peppers, Anchovies, Olives and Basil Olive Oil

MENU ENFANT 12.00 €

Galettes Jambon – Fromage
Ou
Steak Haché, Frites
Ou
Jambon, Tagliatelles
+
Une Boule de Glace au Choix

Paninis

3 Fromages	10.00 €	Savoyard	10.00 €
Chèvre, Emmental, Mozzarella et Huile d'Olive au Basilic		Reblochon, Bacon, Oignons, Emmental	
Goat Cheese, Emmental, Mozzarella with Basil Olive Oil		Reblochon, Bacon, Onions, Emmental	
Bombay	9.00 €	Tomates – Mozza	11.00 €
Poulet, Emmental, Sauce Curry		Tomates, Mozzarella Buffala Fondue et Huile d'Olive au Basilic	
Chicken, Emmental with Curry Sauce		Melted Italian Buffala Mozzarella, Tomatoes with Basil Olive Oil	
Parisien	9.00 €	L'Italien	11.00 €
Jambon Cuit, Emmental Fondu et Huile D'olive au Basilic		Jambon Cru, Mozzarella Fondue et Huile d'Olive au Basilic	
Melted Emmental and Ham with Basil Olive Oil		Melted Italian Mozzarella and Smoked Ham with Basil Olive Oil	
Chicken – Bacon	9.00 €	Saumon	12.00 €
Poulet, Bacon, Emmental et Huile d'Olive au Basilic		Saumon Fumé, Tomates, Oignons, Crème Fraîche, Salade et Huile d'Olive au Basilic	
Emmental, Chicken and Bacon with Basil Olive Oil		Smoked Salmon, Tomatoes, Onions, Sour Cream and Green Salad with Basil Olive Oil	
Végétarien	10.00 €		
Tomates, Mozzarella, Courgettes, Poivron et Huile d'Olive au Basilic			
Tomatoes, Mozzarella, Zucchini, Sweet Pepper with Basil Olive Oil			

Les Paninis sont servis avec Frites ou Salade / Paninis are Served with French Fries or Salad

SNACK

Club Poulet	13.00 €	Americano	14.00 €
Emincé de Poulet, Salade, Tomates, Œuf, Mayonnaise		Steack Hâché, Salade, Frites, et Ketchup	
Chicken Slices, Salad, Tomatoes, Egg, Mayonnaise		Chopped Beef, Salad, French Fries and Ketchup.	
Club Jambon	13.00 €	Club Saumon	14.50 €
Jambon, Salade, Tomates, Œuf, Mayonnaise		Saumon Fumé, Salade, Tomates, Œuf, Mayonnaise	
Ham, Salad, Tomatoes, Egg, Mayonnaise		Smoked Salmon, Salad, Tomatoes, Egg, Mayonnaise	
Croque-Monsieur	13.50 €		
Jambon, Béchamel et Emmental			
Ham, Bechamel, and Emmental Cheese			

Les Snacks sont servis avec Frites ou Salade / Snacks are Served with French Fries or Salad

CRÊPES DESSERT

WHEAT FLOUR CREPES

Beurre - Sucre	4.50 €
<i>Butter and Sugar</i>	
Confiture	5.00 €
Fraise ou Framboise ou Abricot	
Jam (<i>Strawberry or Raspberry or Apricot</i>)	
Chocolat, Nutella, Sirop d'Erable ou Caramel Beurre Salé	6.00 €
Chocolate or Nutella or Mapple Syrup or Salted Caramel	
Sucre Citron	6.00 €
<i>Sugar and Lemon</i>	
Cannelle	6.00 €
<i>Brown Sugar and Cinnamon</i>	
Miel - Citron	6.50 €
<i>Honey and Lemon</i>	
Crème de Marron	6.50 €
<i>Chestnuts Cream</i>	
Amandes - Chocolat ou Nutella	7.50 €
<i>Almonds and Chocolate or Nutella</i>	
Coco Frais Râpé Chocolat ou Nutella	7.50 €
<i>Fresh Grated Coconuts and Chocolate or Nutella</i>	
Banane- Chocolat ou Nutella	9.00 €
<i>Banana and Chocolate or Nutella</i>	
Banane - Miel - Amandes	9.50 €
<i>Banana, Honey and Almonds</i>	
Flambée	9.50 €
Rhum ou Grand Marnier	
Suzette	11.00 €
<i>Traditionnal Suzette Crepe</i>	
L'Amandine	11.00 €
<i>Crème d'Amandes et Sauce Chocolat</i>	
<i>Almond Cream, and Chocolate Sauce</i>	

Supplément Chantilly 1.50 € / Extra Whipped Cream, add 1.50 €

NOS CRÊPES GLACEES

OUR FROZEN CREPES

Ardechoise	10.50 €
Glace Vanille, Crème de Marron et Chantilly	
<i>Vanilla Ice - Cream, Chestnuts Cream and Whipped Cream</i>	
Negresco	12.00 €
Glace Café, Banane, Chocolat Chaud et Chantilly	
<i>Coffee Ice - Cream, Banana, Hot Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>	
Bounty	12.00 €
Glace Noix de Coco, Nutella, et Chantilly	
<i>Coconuts Ice - Cream, Nutella and Whipped Cream</i>	
Profiterolles	12.00 €
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly et Amandes	
<i>Vanilla Ice - Cream, Hot Chocolate Sauce, Whipped Cream and Almonds</i>	
Tatin	12.50 €
Pommes Caramélisées, Caramel Fondant au Beurre Salé, Glace Vanille et Chantilly	
<i>Caramelized Cooked Apples with Salted Caramel, Vanilla Ice - Cream and Whipped Cream</i>	
Indian	13.50 €
Glace Noix de Pécan, Pommes, Caramel, Cannelle et Amandes	
<i>Butter Pecan Ice - Cream, Apples, Caramel Sauce, Cinnamon and Almonds</i>	
Pepermint	14.50 €
Glace Menthe, Chocolat Chaud et Chantilly, servie avec un shot de Get 27	
<i>Mint Ice - Cream, Hot Chocolate Sauce and Whipped Cream, With a Get 27 Shot</i>	

Supplément Chantilly 1.50 € / Extra Whipped Cream, add 1.50 €

Glaces et Sorbets / Ice Cream and Sorbets

1 Boule : 3.00 € - 2Boules : 4.80 € - 3 Boules : 6.80 €

Glaces / Ice Cream

Vanille, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Noix de Pécan, Menthe Chocolat, Pistache, Fraise, Noix de Coco

Vanilla, Chocolate, Coffee, Rum-Raisins, Butter-Pécan, Mint-Choco-Chips, Pistachio, Strawberry, Coconuts

Sorbets

Framboise, Citron, Fruits de la Passion, Mangue

Raspberry, Lemon, Passion Fruits, Mango

Sundae

1 Boule : 5.00 €- 2 Boules : 6.00 € - 3 Boules : 7.00 €

Chocolat Liégeois ou Café Liégeois

9.00 €

Glace Chocolat, ou Café, Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Amandes

Chocolate or Coffee Ice-Cream, Vanilla Ice-Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream and Almonds

Coupe Saint-Barth

9.00 €

Assortiments de nos Sorbets (4 Boules)

Our Sorbets Assortment(4 Scoops)

Banana Split

9.50 €

Banane, Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Fraise, Sauce Chocolat, Chantilly et Amandes Grillées

Banana, Vanilla , Chocolate, Strawberry Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream and Almonds

Poire Belle Hélène

9.50 €

Poire, Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, et Amandes

Pear, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream and Almonds

Ananas Melba

9.50 €

Ananas Frais, Glace Vanille, coulis de Fruits Rouge, Chantilly et Amandes Grillées

Pineapple Fruit, Vanilla Ice Cream, Strawberry Sauce, Whipped Cream and Almonds

Coupe Antillaise

9.50 €

Banane, Rhum, Glace Rhum Raisin, Sauce Chocolat, Chantilly et Coco Râpés

Banana Fruit, Rum Raisins Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream and Fresh Grated Coconuts