

Crêpes & Co.

ALL DAY FRENCH EATERY
SINCE 1996

R e s t a u r a n t
M E N U

Salads

Crêpes
& Co.

Swiss Salad (V) 235

With Gruyère, apples and mix nuts

สลัดสวิส กูร์แยมร์ชีส, แอปเปิ้ลเขียว และโรยด้วยถั่ว

Bulgarian Summer Salad (V) 245

Tomato, watermelon, feta & olives

บัลแกเรียน ซัมเมอร์ สลัด มะเขือเทศ, แดงโม, เฟต้าชีส และมะกอกดำ

Feta Salad (V) 245

Greek style, with feta cheese, tomato and black olives

สลัดกรีก กับเฟต้าชีส และมะกอกดำ

Crêpes
& Co.

Moroccan Salad (V) 235

Marinated bell peppers & eggplant, couscous, black olives, tomato, onions, and extra virgin olive oil

สลัดโมร็อกโก พริกหวานกับมะเขือม่วงดอง, คูสคูส,

มะเขือเทศ, หอมใหญ่, มะกอกดำ และน้ำมันมะกอก

Grilled Chicken Salad with Tropical Siracha Dressing 285

Grilled chicken breast, mango, corn and sunflower spouts

สลัด ไก่ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดศรีราชา

Soups

Creamy Mushroom Soup 260

ซูปครีมเห็ดหอม

Grilled Prawn & Oven-baked Tomato Soup 285

ซูปกุ้งและมะเขือเทศอบ

Crêpes
& Co.

Cauliflower & Bell Pepper Soup 285

Roasted cauliflower & roasted bell peppers soup

ซูปดอกกะหล่ำ และพริกหวาน

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Savory Crêpes

	Complète	195
	Ham, cheese & egg เครป ไช้ , แฮม, และชีส	
	Benedictine	325
	Egg, smoked salmon, cheese & béchamel เบเนดิกทิน ไช้ , ปลาแซลมอนรมควัน, ชีส และเบซามเอล	
	Supreme	325
	Egg, bacon, ham, mushrooms in cream, cheddar cheese & béchamel sauce สุพริ้ม ไช้ , เบคอน, แฮม, เห็ดผัดกับครีมซอส, ชีส และ ซอสเบซามเอล	
Crêpes & Co.	4 Seasons	345
	Our best flavors into one crêpe 4 หน้าใน 1 เครป	
	Sukhumvit	215
	Chicken, onions, tomato, garlic, coriander & béchamel sauce ไก่ , หอมใหญ่ ผัด, มะเขือเทศ, กระเทียม, ผักชีและเบซามเอลซอส	
	Marinara	345
	Assorted seafood with mushrooms, white wine and cream sauce ซีฟู้ดในเห็ดผัดครีมซอส และไวน์	
Crêpes & Co.	Grilled Australian Black Angus Beef Crêpe (200 gr)	545
	Buckwheat crêpe with Australian strip lion steak, sautéed spinach & mushrooms, blue cheese sauce เครปบั๊กควิต ออสเตรเลีย สเต็กเนื้อ, ผักโขม, เห็ด เสิร์ฟพร้อมซอสบลูชีส	
	Moroccan	385
	Cumin buckwheat crêpe with beef merguez, couscous and grilled eggplants เครปบั๊กควิต เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกโมร็อกโก และข้าวคูนคูน	
Crêpes & Co.	Spicy Sausage	315
	Buckwheat crêpe with spicy sausage & feta cheese เครปบั๊กควิตกับไส้กรอกรสเผ็ด และเฟต้าชีส	
	Greek	235
	Spinach, chicken and feta cheese with lime olive oil เครปผักโขม, ไก่ , เฟต้าชีส, น้ำมันมะกอก และมะนาว	
Crêpes & Co.	Dried Shrimp Crêpe	280
	Coconut milk crêpe serve with dried shrimps and Thai dipping sauce เครปกระเทียม กับกุ้งแห้ง เสิร์ฟพร้อมพริกขี้หนูและน้ำจิ้ม	

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Mediterranean Selection

Crêpes
& Co.

5 Spices Slow Cooked Pork Ribs 565

5 spices marinated pork ribs, slow cooked to maximum tenderness

เนื้อหมูตุ๋นสไตล์ โมริออคโคกับหอมใหญ่ผัด, อินทผลัม และซินนามอน,
เสิร์ฟพร้อมกับข้าวคuscusและฮารีซาซอส

Tajine of Lamb 485

Slow cooked lamb with sautéed onions, raisins and cinnamon, served with couscous

ทาจีนแกะ เนื้อแกะตุ๋นหม้อดินสไตล์โมริออคโคกับหอมใหญ่ผัด ลูกเกด และซินนามอน
เสิร์ฟพร้อมกับข้าวคuscusและฮารีซาซอส

Crêpes
& Co.

Couscous Beldi 645

The original Moroccan couscous with lamb, chicken, spicy beef Merguez & vegetables

คuscusเบลดี สูตรต้นตำรับคuscusโมริออคโค เสิร์ฟพร้อมเนื้อแกะ, ไก่
ไส้กรอกเนื้อสไตล์ โมริออคโค และผักต่างๆ

Tajine Zitoun 425

A Moroccan chicken stew with black olives, saffron & lemon served with couscous

ทาจีน ชิกุน ไก่ตุ๋นสไตล์โมริออคโค กับมะกอกดำ, เลมอน, ซัฟฟรอน
เสิร์ฟ พร้อมข้าวคuscusและฮารีซาซอส

Crêpes
& Co.

Moussaka 395

The authentic Greek eggplant and lamb gratin

มูซาคา เมนูกกรีกดั้งเดิม ทำจากมะเขือกรีก, และเนื้อแกะอบเป็นชั้นสลับโรยด้วยชีส

Kotopoulo 375

Pan-fried Greek chicken with lemon, onion and oregano served with spinach rice

โคโตพูโล ไก่ทอดแบบกรีกกับเลมอน หอมหัวใหญ่ และออริกาโนเสิร์ฟกับข้าวผัดผักโขม

Old Time Favorite Since 1996

Crêpes
& Co.

Chicken Philippe 415

Sautéed chicken with mushrooms and bacon,

in a red wine & cream sauce served with saffron rice

อกไก่ เบคอน เห็ดผัดกับครีมและไวน์แดง เสิร์ฟกับข้าวซัฟฟรอน

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Pasta

PASTA CHOICE: Spaghetti, Linguine

Spicy Shrimps Pasta 310

Grilled prawns with spicy home-made tomato sauce

พาสต้ากับกุ้งย่างผัดกับซอสมะเขือเทศและพริก

Chorizo Bolognese 395

Chorizo Bolognese with Buffalo mozzarella pearls

พาสต้า โบโลเนส กับไส้กรอกโชริโซ เสิร์ฟพร้อมมอซซาเรลล่าชีส

Crêpes
& Co.

Carbonara 285

Bacon, onions & garlic bits, parmesan cheese and cream

พาสต้าคาร์บอนาร่า เบคอน, หอมใหญ่, กระเทียม, พาร์มาซานชีส ผัดกับครีมซอส

Kids

Crêpe Maison 170

Egg, ham, & cheese

เครป ไข่ , แฮม, และ ชื่อด้าชีส

Crêpes
& Co.

Home Made Chicken Nuggets 170

With fruit and cucumber salad

ชิกเก้นนั๊กเก็ต เสิร์ฟกับฟรุ้ตสลัดและแตงกวา

French Fries 80

French fries

มันฝรั่งทอด

Crêpe Monsieur 155

Ham, cheese & béchamel sauce

เครป แฮม , ชื่อด้าชีส และ เบชาเมลซอส

Organic Scrambled Egg 75

Served on a toast

ไข่สแกรมเบิ้ล เสิร์ฟ กับขนมปังปิ้ง

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Breakfast Set

The Brunch 565

A fresh fruit juice, hot tea or coffee, a bakery basket of your choice, a yoghurt or cereals or muesli, a fruit plate or fruit salad, your choice of pancake for dessert and a last drink before you go.

บรันช์ : น้ำผลไม้ , ชา หรือ กาแฟร้อน ขนมปังที่คุณเลือกเอง และอาหารเช้า พร้อมโยเกิร์ต, ซีเรียล หรือ มูสลี่, ผลไม้รวม หรือ ฟรุตสลัด
ไข่ 2 ฟองเลือกปรุงแบบใดก็ได้ กับขนมปัง แพนเค้กที่คุณเลือกสำหรับของหวาน

The Breakfast Club 425

A fruit juice and a coffee or tea, two organic eggs any style with toast, a yoghurt or cereals or muesli, and a fruit plate or fruit salad.

เบรกฟาสต์ คลับ: น้ำผลไม้ , ชา หรือ กาแฟร้อน ไข่ 2 ฟอง เลือกปรุงแบบใดก็ได้ กับขนมปังปังโยเกิร์ต, ซีเรียล หรือ มูสลี่, ผลไม้รวม หรือ ฟรุตสลัด

The Crêpes & Co. Set 380

A coffee and a juice, two organic eggs with bacon, sausage, tomato, harsh brown and mushrooms.

ไข่ 2 ฟองในแบบที่คุณชอบ เลือกใส่ เบคอน, ไส้กรอก, มะเขือเทศ, เห็ดเสิร์ฟพร้อมชาหรือกาแฟและน้ำผลไม้

Organic Egg Selection

2 Organic Eggs any Style (V) 190

With bacon, grilled tomato, sautéed mushrooms and Paris ham

ไข่ออร์แกนิก 2 ฟองในแบบที่คุณชอบ เลือกใส่ เบคอน, มะเขือเทศ, เห็ดและปารีสแฮม

Eggs Benedictine 285

Poached organic eggs with your choice of Paris ham or smoked salmon and hollandaise sauce

เอ็กเบเนดิกติน วางบนขนมปังและแฮม หรือ ปลาแซลมอนราดด้วยซอสฮอลแลนด์

Homey Omelette 245

With Ham, Gruyère Cheese & Sour Cream

ออมเล็ต ใส่แฮม กูเรียร์ชีสและครีมเปรี้ยว

Crêpes
& Co.

Quinoa Breakfast Scramble (V) 315

Organic scramble eggs with quinoa and avocado bruschetta

สแครมเบิ้ลไข่กับควินัว อะโวกาโด บูเชตตา

Crêpes
& Co.

Hash Brown Skillet (15 – 20min but well worth the wait...) 235

Homemade hash brown, bell peppers, cheddar cheese, tomatoes, bacon and fried organic eggs

ฮัชรอว์น, พริกหวาน, เซดดาชีส, มะเขือเทศ, เบคอนและไข่ออร์แกนิก

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Other A La Carte Selection

Crêpes & Co. Pain Perdu	85
French baguette, organic eggs, milk and lots of love ขนมปังฝรั่งเศสชุบไข่ ออร์แกนิก และนมสดเสิร์ฟ กับเมเปิ้ลไซรัป	
Bakery Basket	160
Freshly baked croissants, muffins, whole-wheat toasts and French baguette ขนมปังชนิดต่างๆ คริวชองก์ , ขนมปังฝรั่งเศส, โทสต์ หรือ มัฟฟิน	
Traditional Cheese Toast	175
Whole-wheat toast and melted Gruyère cheese ขนมปังโฮลวีต อบชีสกรูแยร์ชีส	

Pancakes

Banana Chocolate	200
Home-made pancakes with sliced banana & Belgium chocolate sauce แพนเค้กกล้วยราดด้วยซอสช็อคโกแลตเบลเยียม	
Canadian	180
Home-made pancakes with maple & whipping cream แพนเค้กเสิร์ฟกับเมเปิ้ลไซรัป และ วิปป์ครีม	
Blueberry & Cream Cheese	265
Home-made blueberry pancakes with cream cheese แพนเค้กบลูเบอร์รี่เสิร์ฟกับครีมชีส	

Crêpes
& Co.

Cakes

The Amazing Cookie Skillet (20min – suggest you order in advance ☺)	215
Chocolate chip cookie with chocolate ice cream and home-made salted caramel sauce คุกกี้ช็อคโกแลตชิป เสิร์ฟพร้อมช็อคโกแลตไอศครีม ซอสพิเศษ	
The Best Sticky Toffee Pudding	195
With hot toffee sauce and vanilla ice cream พุดดิ้งทอฟฟี่ ราดด้วยคาลาเมลซอสและวานิลลาไอศครีม	

Crêpes
& Co.

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Sweet Crêpes

Crêpes
& Co.

Lemon = A favorite since 1996 😊 140
With Home-made lemon curd & lime zest

เครปโฮมเมดเลมอนเสิร์ฟพร้อม ผิวมะนาว

Banana Chocolate 165

Belgium chocolate sauce and sliced banana

เครปกล้วยหอมกับช็อคโกแลตเบลเยียม แบบดั้งเดิมอีกชนิดหนึ่ง

Suzette 280

Orange butter & liqueur sauce

เครปซอสส้มและเหล้ารสส้ม

Beurre Sucre 100

Simply butter & sugar

เครปเนยและน้ำตาล

Nutella 225

Hazelnut chocolate & chantilly

ช็อคโกแลตฮาเซลนัท เสิร์ฟพร้อมวิปซิงครีม

Josephine 265

Banana, vanilla, chestnuts & Belgium chocolate sauce

เครป กล้วย,วานิลลาไอศกรีม, ครีมเกาส์ และช็อคโกแลตเบลเยียม

Banana Baileys 295

Banana, vanilla, caramel sauce & baileys

เครปกล้วย,วานิลลาไอศกรีม, คาราเมลซอส และราดด้วยเหล้าเบสิย์

Chocomel 280

Home-made chocolate cake, salted caramel and vanilla ice cream

เครปกับวานิลลาไอศกรีม, และเค้กช็อคโกแลตราดด้วยซอสคาราเมลพิเศษ

Crêpes
& Co.

Crumble 280

Chocolate crêpe with home-made mixed berry crumble,

chocolate chip ice cream and hot chocolate sauce

เครปช็อคโกแลต เสิร์ฟกับโฮมเมดมิชเบอร์รี่ ครัมเบิล,

ไอศกรีมช็อคโกแลตชิปและซอสช็อคโกแลตร้อน

Crêpes
& Co.

Flambée Calvados 340

Sautéed apples and raisin, rum raisin ice cream,

flambé with calvados apple liqueur

เครปกับไอศกรีมรัมลูกเกด และ แอปเปิ้ลผัด กับซินนามอน เพรมเบด้วย คาลวาโดส

Sweet Crêpes Continue...

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Sweet Crêpes

	Red Velvet	295
	Raspberry crêpe with raspberry compote, home-made cream cheese and chocolate sauce	
	เครปราสเบอร์รี่ กับราสเบอร์รี่ คอมพอกเสิร์ฟกับครีมชีสและเบลเยียม ช็อคโกแลตซอส	
Crêpes & Co.	Orange Mascarpone	285
	Coconut crêpe with whipped mascarpone & orange compote	
	เครปส้ม เสิร์ฟพร้อมครีมมาสคาโปน	
	Lemon Sugar Platter - Ideal to share for 4 ☺	450
	Lemon sugar crêpe platter, fresh fruits & whipped cream cheese	
	เครปเลมอน เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด และวิปซิ่งครีมชีส	
Crêpes & Co.	Amaretto	285
	Banana sautéed with Amaretto liquor, butter and sliced almonds	
	เครปกล้วย อะมาเรตโต้ เสิร์ฟพร้อมกล้วยผัดเนยและอัลมอลด์	
Crêpes & Co.	DIY Crepe Board (12 To Share)	695
	3 flavour crêpe and many condiments to make your own creation	
	แป้งเครป 3 รสชาติเสิร์ฟพร้อม ซอสชนิดต่างๆ ตามต้องการ	

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Our History

THE FOUNDERS

-Olivier, Philippe & Serge Bruttin-

BANGKOK

It all started in 1995 when a Swiss-Bulgarian hotelier, Philippe Bruttin visited a local shopping mall, MBK (Mahboonkrong). He was interested to see a Thai dessert called Kanom Buang.

The small curled cookie reminded him of something from his home which he love – crêpes!

ทุกสิ่งทุกอย่างเริ่มต้นจากการเดินเที่ยวห้างสรรพสินค้ามาบุญครองของฟิลลิปบุรูแตง ในปี 2538

ในการเที่ยวครั้งนั้นของเขาคครั้งนั้นได้เห็นขนมหวานไทยที่มีชื่อว่า “ขนมเบื้อง”

ทำให้เขานึกถึงอาหารชนิดหนึ่งที่ประเทศบ้านเกิดซึ่งเขาชอบมาก คือ เครป!

At that moment, Philippe realized that there were no restaurants serving crêpes in Bangkok at that time.

This inspired him to take on the epic challenge of opening the city's first authentic French crêperie.

**THE CONCEPT WAS SIMPLE: TO SERVE AUTHENTIC CRÊPES,
SALADS AND A GREAT BRUNCH ALL DAY, EVERY DAY!
AND IT WOULD BE CALLED CRÊPES & CO.**

เขานึกขึ้นได้ว่าในสมัยนั้นยังไม่มีร้านเครปในกรุงเทพฯ ฟิลลิปจึงได้ตัดสินใจเปิดร้านเครปสไตล์ฝรั่งเศส

เป็นแห่งแรกในกรุงเทพฯ แนวคิดคือเสิร์ฟเครปที่อร่อย สดุดคุณภาพดี

บริการรับชั่งทั้งวันและทุกวัน ในที่สุดก็ได้ชื่อว่า เครป แอนด์ โค

The first task was to find a suitable location. After a long search, Philippe finally found the perfect house with a beautiful garden hidden in Sukhumvit Soi 12.

ความท้าทายแรกที่ฟิลลิปพบเจอคือทำเลที่จะตั้งร้านเครปแอนด์โค

หลังจากที่เขาได้หาสถานที่มานานเขาได้พบบ้านที่มีสวนซ่อนอยู่ในซอยสุขุมวิท 12

Our first restaurant opened on 19 April 1996 with one simple philosophy: our guests are welcomed as friends to our home to enjoy great food and atmosphere.

ในที่สุดร้านของเราก็ได้เปิดบริการวันแรกในวันที่ 19 เมษายน 2539 ด้วยหลักการง่าย ๆ หลักการเดียว คือ

เราต้อนรับแขกของเราด้วยอาหารที่อร่อยและมีบรรยากาศที่ดี

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Appetizers

Cheese Rolls 240

Deep-fried rolls filled with Gruyère cheese and ham

ชีสโรลส์แผ่นแป้งปอเปี๊ยะทอด สอดไส้แฮมและกูร์แยร์ชีส

C&C Mezze (V) 210

Melitzano, hummus, tabouleh, falafel & pita bread

เครป แอนด์ โค เมซเซ เมริซาโน , ฮัมมุส, ทาบูลเล,

ฟาလာเฟลเสิร์ฟกับขนมปังพิตต้า

Gambas PIL-PIL 265

Sizzling prawns in olive oil, with garlic, mild chili, served with pita bread

กัมบาส พิลพิล กุ้งกระเทียมทอดกับน้ำมันมะกอก กับกระเทียม ชีส์พาวเดอร์ เสิร์ฟกับขนมปังพิตต้า

Crêpes
& Co.

Moroccan Briouattes 190

Triangles with beef, rice & cinnamon

โมร็อกคาน บริวักเนื้ออบและข้าวพัดกับอบเชยห่อแป้งเป็นสามเหลี่ยมทอด

Crêpes
& Co.

Beetroot Hummus with Avocado (V) 285

Served on crispy baguette

ฮัมมุส บีทรูท กับอะโวกาโด เสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศส

Calamares Fritos 195

Deep-fried squids served with its dip

คาลามารี ฟรีดส์ ปลาหมึกชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสเบลซามาเมล และมะนาว

Courgettes Rissolées (V) 280

Zucchini, feta cheese and oregano

ซูคินีทอด กับเฟต้าชีส และออริกาโน

Crêpes
& Co.

Asparagus and Parma Ham Rolls 450

Crêpe rolls with parma ham, asparagus

Philadelphia cream cheese and lemon dipping sauce

เครปม้วนกับพามาแฮม หน่อไม้ฝรั่งพีราเดเฟียครีมชีส และซอสเลมอน

See Other's Experience and share Your Experience on IG @ #YOURCNCMENU

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax