



#### LA CRĒPE AUTREMENT

Fondée par Bertrand Larcher, la Maison Breizh Café incarne le lien entre la Bretagne et le Japon. Né dans une ferme près de Fougères, Bertrand Larcher garde un profond respect pour la terre et ceux qui la cultivent. Après une formation à Dinard, il suit son épouse Yuko au Japon, où il découvre le soba, une tradition locale du sarrasin. En 1996, il ouvre à Tokyo la première crêperie Breizh Café, mêlant savoir-faire breton, sarrasin et cidre.

Aujourd'hui, la Maison Breizh Café s'appuie sur des piliers fondamentaux : la Ferme Breizh Café, dédiée au sarrasin et aux pommes à cidre, et l'Atelier de la Crêpe, école internationale de formation. Respectueuse du patrimoine breton et engagée dans une démarche durable, elle forme un écosystème où tradition, excellence et transmission font rayonner la Bretagne en France comme à l'international.

## **ENTRÉES & GRIGNOTAGES**

#### **HUÎTRES DE PRAT-AR-COUM**

La famille Madec, ostréiculteurs depuis 1898, est installée sur les rives de l'Aber Benoît à Lannilis dans la prairie de Coum. Leurs huîtres ont été médaillées plusieurs fois au Concours Général Agricole.

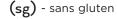
Creuses fines n°3 par 6 / par 12

18,50 / 34,00

# LES BREIZH CROUSTILLANTS (sg) servis avec des tuiles de sarrasin

Crème de tofu au sésame et tartare d'algues biologique (v)	9,50
Tarama blanc	11,00
Rillettes de cochon artisanales de Bretagne	9,00
LES AMUSE-GALETTES (sg) petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten	
Beurre Bordier aux algues (v)	6,80
Poisson fumé, crème citron & ciboulette	11,00
Camembert, confiture de figues, noix (v)	8,00
Chorizo Pierre Oteiza, Comté	8,00

Prix net TTC - Service inclus Liste des allergènes sur demande





### **GALETTES DE SARRASIN**

100% sarrasin biologique IGP Bretagne moulu à la pierre pendant 9 heures & certifié sans gluten.

LES BREIZH ROLLS (sg)	LE	SB	REIZ	ZH R	OLL	<b>.</b> S (	(sg)
-----------------------	----	----	------	------	-----	--------------	------

Crémeux de Bourgogne à la truffe Maison Bordier, jambon cru de la Vallée des Aldudes, écrasé de pommes de terre, miel, salade verte	18,50
Artichaut, algues wakamé, œuf biologique brouillé, Comté (v)	14,80
Poêlée de champignons de Paris et shiitakés, œuf biologique brouillé, Comté, épices « Grande Caravane » de Roellinger, crème fraîche (v)	14,80
Galette saucisse, Comté, confit d'oignons, sauce moutarde, salade verte	15,00
Sardines à l'huile d'olive, confit d'oignons au cidre, écrasé de pommes de terre, crème fraîche au citron & ciboulette	14,50
LES GALETTES CLASSIQUES (sg)	
<b>Légumes du moment</b> , œuf biologique miroir, chèvre frais, piment d'Espelette (v)	16,50
Jambon artisanal à la truffe d'Italie, œuf biologique miroir, Comté	18,80
Jambon cru de la Vallée des Aldudes, œuf biologique miroir, Comté	14,80

+ Supplément légumes du moment (2,90)

beurre Bordier

+ Supplément poêlée de champignons de Paris & shiitakés (3,20)

Chorizo Pierre Oteiza, œuf biologique miroir, Comté

Jambon blanc artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté,

Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette

+ Supplément confit d'oignons au cidre (2,90)

LES ACCOMPAGNEMENTS	(sg)	(v)
---------------------	------	-----

Salade verte à la vinaigrette au wasabi	3,80
Salade verte au vinaigre de cidre	3,80
Tsukemono légumes au vinaigre de cidre	3,80

**LE JAMBON SANS NITRITE** - En partenariat avec la Maison Beucher, artisan charcutier au savoir-faire reconnu, nous proposons un jambon sans nitrite, sans conservateurs artificiels, composé uniquement d'ingrédients naturels. Élaboré exclusivement pour Breizh Café après plus d'un an de travail, il offre un goût authentique, légèrement salé, sans acidité ni excès d'assaisonnement.

(sg) - sans gluten

12,80

14,80

(v) - végétarier

#### LES GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

Saumon fumé artisanal biologique, chèvre frais, crème ciboulette, salade verte	19,80
Pastrami de boeuf, Comté, chou rouge, confit d'oignons, crème au yuzu-kosho, ciboulette	19,80
Andouille de Guémené, confit d'oignons, œuf biologique miroir, Comté, crème de moutarde	17,00
Magret de canard fumé, poêlée de champignons, Comté, œuf biologique brouillé, crème fraîche, piment d'Espelette	18,50
Raclette au lait cru Maison Bordier, poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique brouillé, pommes de terre, crème fraîche	16,80
Poulet rôti, poêlée de champignons, compotée de pommes, « Poudre Trésor Oublié » Rollinger, crème fraîche, Comté	18,50

#### LA SALADE BREIZH CAFÉ (sg) (v)

**Galette de sarrasin, tofu,** légumes de saison, sésame, jeunes pousses, mesclun, sauce au sésame

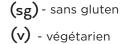
- + Supplément saumon fumé (6,00)
- + Supplément jambon cru de la Vallée des Aldudes (4,00)



Demandez à nos équipes l'arrivage du jour.

Prix net TTC - Service inclus Liste des allergènes sur demande

**LA FERME BREIZH CAFÉ** - Située à Saint-Coulomb, entre Cancale et Saint-Malo, la Ferme Breizh Café s'étend sur 11 hectares. Nous y avons planté du sarrasin et plus de 1000 pommiers. Plante rustique, écologique et sans gluten, le sarrasin incarne l'avenir de l'agriculture en Bretagne et est au cœur de l'identité Breizh Café. Nous prenons soin de nos ressources et valorisons la vie agricole bretonne, de la terre à l'assiette.



### GALETTES DESSERTS (sg) (v)

100% sarrasin biologique IGP Bretagne moulu à la pierre pendant 9 heures & certifié sans gluten.

Miel de sarrasin, sarrasin soufflé, glace sarrasin

12,50

Copeaux de chocolat, caramel beurre salé au gingembre, glace artisanale à la vanille

14,50

## **CRĒPES DE FROMENT**

100% froment biologique de Bretagne, moulu à la pierre pendant 3 heures.

#### LES CRĒPES CLASSIQUES (v)

<b>D</b>	D -			
Beurre	; RO	raier.	sucre	roux

Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou sélection du moment

Crêpe fine Crêpe épaisse	6,20 7,80
Miel de Bretagne, citron	7,20
Caramel au beurre salé maison au choix : nature, rhum ou gingembre + glace artisanale à la vanille (3,50)	7,20
Chocolat Valrhona « Guanaja » 70% + glace artisanale à la vanille (3,50)	7,80
Confiture artisanale « Raphaël » de Saint-Malo au choix : rhubarbe, pomme-framboise, fruit de la passion, fraise	7,80
Pâte à tartiner maison	9,50
+ Supplément crème fouettée maison (2,50)	

**LE BEURRE** - En Bretagne, le beurre salé renforce les saveurs. C'est un exhausteur de goût et on aime le déguster toute au long de la journée.. Depuis ses origines, Breizh Café travaille avec Jean-Yves Bordier, crémier et affineur à Saint-Malo. Son beurre a une exceptionnelle intensité en bouche et se décline dans plusieurs saveurs.

(sg) - sans gluten



#### LES CRĒPES SPÉCIALITÉS (v)

Poudre de soja « Kinako », sucre noir d'Okinawa, glace matcha	12,50
Crème de marron, glace artisanale à la vanille	11,50
Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
Banane biologique, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
Banane biologique, chocolat Valrhona, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
Suzette Yuzu à notre façon, flambée au Grand Marnier	14,50
La flambée, sucre roux au choix : fine de Bretagne, rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier	12,50



Demandez à nos équipes l'arrivage du jour.

# LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

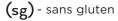
2 boules **(sg) (v)** 

Caramel au beurre salé, sarrasin, matcha, vanille, fraise, citron vert

> Prix net TTC - Service inclus Liste des allergènes sur demande



**LE SOBACHA** - Cette infusion aux graines de sarrasin torréfiées est une boisson très populaire au Japon. Sans théine et sans gluten, elle se consomme à toute heure de la journée. Retrouvez notre sobacha dans nos restaurants et sur **breizhcafe.com** 



8,50



RETROUVEZ NOS ADRESSES EN FRANCE ET AU JAPON SUR BREIZHCAFE.COM