



BREIZH CAFE

LA CRÊPE AUTREMENT

 @breizhcafe_fr
#breizhcafe

BREIZHCAFE.COM



LA CRÊPE AUTREMENT

Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines. Élevé à la ferme, j'ai reçu une éducation au goût qui a commencé dès l'enfance : Recherche de la qualité des produits, respect des femmes et des hommes qui s'investissent au quotidien pour les réaliser. Car sans eux, il ne saurait y avoir de cuisine exceptionnelle.

Chaque adresse Breizh Café est une ambassade des goûts et des saveurs qui ont patiné mon enfance à Fougères en Bretagne. Je cherche à y transmettre un savoir-faire autant que des émotions. Par ailleurs, les hasards de la vie m'ont mené à découvrir la culture japonaise. Ma cuisine maternelle et celle de mon pays d'adoption ont révélé des similitudes : la Bretagne mange du sarrasin, le Japon aussi, sous différentes formes. Enfin, ne pas omettre le plaisir : ma démarche est avant tout gourmande. À la ferme, nous mangions vrai et simple...

bertrand larcher

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

HUÎTRES DE CANCALE

Huîtres creuses de Cancale 13.50
Famille Pichot des Parcs Saint-Kerber
6 huîtres creuses n°3

Huîtres rares de Cancale "Tsarskaya" 16.50
Parcs Saint-Kerber
Charnues et délicieuses
6 huîtres creuses n°3

Nos huîtres sont accompagnées d'un vinaigre «Criste Marine»

Ardoise de poissons fumés artisanalement 14.50

Chips de sarrasin, Maison du Sarrasin,
crème de tofu au sésame et tartare d'algues 6.80

Soupe de saison 6.50

Ardoise de charcuterie 13.50

Breizh Tsukemono®,
légumes crus, marinés au vinaigre de cidre 2.80

LES AMUSE-GALETTES

petites galettes pliées au sarrasin
sarrasin IGP de Bretagne, moulu à la pierre au Moulin de la Fatigue (Vitré, 35)

Beurre aux algues «Bordier» 4.80

Beurre-Sardine, piment d'Espelette 6.50

Andouille de Guémené, comté 6.50

Chorizo, comté 6.50

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande

LA BRETAGNE ET LE JAPON - Chez Breizh Café, nous ne parlons pas de fusion culinaire mais de rapprochement de deux cuisines. Un de nos objectifs est de servir de pont entre la culture bretonne et la culture japonaise, toutes deux liées par le sarrasin et les produits marins.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

LES ROLLS

galette de sarrasin roulée servie en rolls

sarrasin IGP de Bretagne, moulu à la pierre au Moulin de la Fatigue (Vitré, 35)

Artichaut , œuf biologique, comté, algues wakamé de Saint-Malo (Famille Arbonna)	12.50
Fromage de chèvre , tomates, noix, miel de Cancale	10.50
Saumon fumé biologique d'Ecosse (fumé artisanalement), œuf biologique, crème fraîche de ferme «Bordier» et ciboulette	14.50
Confit d'oignons au cidre , œuf biologique, comté, jambon blanc artisanal de Bretagne	12.50
Camembert au lait cru , confiture de figues, miel de Cancale	10.50
Poêlée de champignons , œuf biologique, comté, épices Roellinger "Grande Caravane", crème fraîche de ferme «Bordier»	12.50
Roll saisonnier , demandez notre ardoise	

Breizh Tsukemono® , légumes crus, marinés au vinaigre de cidre	2.80
--	------

LE SARRASIN (sg) - C'est l'avenir de l'agriculture en Bretagne. Nous nous engageons à redonner ses lettres de noblesse à cette plante rustique, aux nombreuses vertus écologiques. Sans gluten, c'est la petite graine autour de laquelle s'est construit Breizh Café.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

GALETTES DE SARRASIN

sarrasin IGP de Bretagne, moulu à la pierre au Moulin de la Fatigue (Vitré, 35)

Magret de canard de Cherrueix , fumé artisanalement, œuf miroir biologique, comté, poêlée de champignons, crème fraîche de ferme «Bordier», piment d'Espelette	15.50
Andouille de ferme , œuf miroir biologique, comté, confit d'oignons au cidre, crème fraîche de ferme «Bordier» et moutarde	14.50
Jambon cru Basque , œuf miroir biologique, comté, légume de saison	14.50
Jambon artisanal de Bretagne , œuf miroir biologique, comté, beurre de Baratte «Bordier» Beurre au choix : demi-sel ou algues	9.50
Brandade de morue, andouille de Guémené , beurre «Bordier» ail et fines herbes, salade verte et vinaigrette au cidre	15.50
Filet de hareng fumé , pomme de terre, œufs de hareng façon caviar, crème fraîche de ferme «Bordier»	15.50
Saumon biologique d'Ecosse fumé artisanalement, fromage de chèvre frais «Bordier», crème ciboulette, salade verte et vinaigrette au cidre	18.50
Galette saisonnière , demandez notre ardoise	

ACCOMPAGNEMENT (v)

Salade verte , vinaigrette au cidre	3.80
Breizh Tsukemono® , légumes crus, marinés au vinaigre de cidre	2.80

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.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

CRÊPES DE FROMENT

100% froment biologique de Bretagne (v)

Caramel au beurre salé maison caramel au choix : nature, gingembre, sésame ou épices	6.80
Compote de pommes maison , caramel aux épices, glace vanille de Madagascar	10.50
Miel de Cancale , citron	6.80
Confiture artisanale de Raphaël , confiture du moment et glace vanille de Madagascar	9.50
Kinako , Kuromitsu (sirop de sucre noir Japonais), poudre de soja, glace au thé vert	10.50
Banane caramélisée , sauce chocolat Valrhona, glace vanille de Madagascar avec flambage au Rhum	10.50 13.50
Crêpe «suzette yuzu» à notre façon, flambée au Grand Marnier	12.50
Beurre-Sucre , beurre de Baratte «Bordier» et sucre roux beurre au choix : demi-sel ou yuzu	
La Fine	4.80
L'Épaisse	6.80
Chocolat Valrhona , crème fouettée, glace vanille de Madagascar	10.50
Crème de marrons , crème fouettée	9.50
Crêpe saisonnière , demandez notre ardoise	

AMUSE-CRÊPE

petite crêpe roulée au froment biologique de Bretagne

Chocolat Valrhona en copeaux, caramel au gingembre, crème fouettée	9.50
--	------

+ Supplément crème fouettée maison (2.50)

+ Supplément glace au lait de ferme (2.50)

LE BEURRE - En Bretagne, le beurre salé renforce les saveurs. C'est un exhausteur de goût et on aime le manger cru. 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

(v) - végétarien

GALETTES DE SARRASIN DESSERT

sarrasin IGP de Bretagne, moulu à la pierre au Moulin de la Fatigue (Vitré, 35)

Galette au miel de sarrasin de Bretagne, sarrasin soufflé, glace sarrasin	9.50
Galette caramel au beurre salé maison au sésame, glace au lait de ferme	9.50
Galette aux copeaux de chocolat Valrhona, caramel au beurre salé et aux épices, glace vanille de Madagascar	10.50
Galette beurre de Baratte, sucre roux, glace au lait de ferme	9.50

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Coupe 1 boule au choix	3.40
Coupe 2 boules au choix	5.80

Parfum au choix : Yuzu - Lait de ferme - Caramel au beurre salé
Vanille de Madagascar - Fraise - Pomme - Sarrasin - Thé vert

+ Supplément crème fouettée maison (2.50)

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande

English menu is available here





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