



## chips de sarrasin & grignotages

Les chips de sarrasin sont fabriquées artisanalement

**Chips de sarrasin**, servies avec deux tartinables : 6.80

Tartare d'algues de Saint-Lunaire | Tartinable du moment

**Plateau dégustation, comme à Tokyo** 21.00

Chips 100% sarrasin, servies avec tartare d'algues, crème de chou-fleur et œufs de hareng, cake au sarrasin, saucisson de la Maison Duculty, tsukemono (pickles de légumes au vinaigre de cidre)

### Amuse-galettes

- Beurre-Sardine, piment d'espelette 6.50

- Jambon blanc artisanal de Bretagne, comté 6.50

## tartes et cakes au sarrasin

La farine de sarrasin a été récoltée dans notre ferme à Saint Coulomb

**Tarte de saison**, tsukemono, salade verte et vinaigrette au cidre 12.50

**Cake sarrasin de saison**, tsukemono, salade verte et vinaigrette au cidre 10.50

## galettes classiques de la maison

Sarrasin IGP de Bretagne | Œufs de ferme, issus de l'agriculture biologique

**Galette de saumon fumé**, crème shisho, citron, poivre de Kampot 14.50

**Galette classique**, jambon blanc artisanal de Bretagne, comté, œuf miroir, beurre demi-sel « Bordier », fleur de sel gomasio 9.50

**Galette poitrine fumée**, œuf au plat biologique, salade verte, vinaigrette moutardée 10.50

**Galette confit d'oignons au cidre**, jambon blanc artisanal de Bretagne, comté, œuf miroir, beurre sarrasin « Bordier » 12.50

**Tsukemono**, pickles façon « japonais » marinés au vinaigre de cidre et vinaigre de riz 2.80

**Salade verte**, vinaigrette au vinaigre de cidre 3.80

Prix net TTC en euros, service compris



## les crêpes de froment

Froment biologique de Bretagne

<b>Crêpe beurre-sucre</b> , beurre « Bordier » demi-sel et sucre roux	
- la simple	4.80
- la double-pâte	6.80
<b>Crêpe double pâte</b> , beurre demi-sel «Bordier», sirop d'érable biologique	8.50
<b>Crêpe copeaux de chocolat</b> , caramel au beurre salé yuzu, glace sarrasin maison et crêpe dentelle	10.50
<b>Crêpe caramel au beurre salé</b> maison au choix : nature ou yuzu	6.80
<b>Crêpe poire pochée et sauce sésame noir</b> , glace sarrasin, sarrasin soufflé caramélisé	10.50
<b>Amuse-crêpe</b> façon Mont-Blanc, crème de marrons, mousse vanille, marrons confits, meringue	8.50

Supplément <b>crème fouettée</b>	2.80
Supplément <b>glace maison</b>	3.80

## la galette dessert tout sarrasin

Spécialité de la maison | Sarrasin IGP de Bretagne

<b>Galette au miel de sarrasin</b> de Bretagne, sarrasin soufflé, glace sarrasin	9.50
----------------------------------------------------------------------------------	------

## les glaces artisanales maison

Nos glaces sont produites à base de lait biologique de Froment de Léon, dans notre laboratoire à Fougères

<b>Coupe de glaces, crêpe dentelle</b> , saveur au choix : sarrasin nature   sarrasin chocolat   sarrasin caramel au beurre salé   sarrasin café   thé matcha (thé vert)	
- coupe une boule	3.80
- coupe deux boules	7.60
<b>Coupe Maison du Sarrasin</b> , deux boules de glace sarrasin, miel de sarrasin « Maison du Sarrasin », sarrasin soufflé	8.50

Prix net TTC en euros, service compris