



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

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

| | |
|----------------------------------|------|
| Supplément crème fouettée | 2.80 |
| Supplément glace maison | 3.80 |

la galette dessert tout sarrasin

Spécialité de la maison | Sarrasin IGP de Bretagne

| | |
|--|------|
| Galette au miel de sarrasin 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

| | |
|--|------|
| Coupe de glaces, crêpe dentelle , 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 |
| Coupe Maison du Sarrasin , deux boules de glace sarrasin, miel de sarrasin « Maison du Sarrasin », sarrasin soufflé | 8.50 |

Prix net TTC en euros, service compris