



BREIZH CAFE

LA CRÊPE AUTREMENT

 @breizhcafe_fr
#breizhcafe

BREIZHCAFE.COM



LA CRÊPE AUTREMENT

La Maison Breizh Café, fondée par Bertrand Larcher, relie la Bretagne et le Japon à travers une vision unique. Au cœur de ce projet se trouve notamment la Ferme Breizh Café, dédiée à la culture du sarrasin et des pommes à cidre, ainsi que l'Atelier de la Crêpe, une école internationale formant les futurs crêpiers.

Respectueuse du patrimoine breton, la Maison Breizh Café valorise des savoir-faire ancestraux tout en s'inscrivant dans une démarche durable. Breizh Café est un véritable écosystème où tradition, excellence et transmission se rencontrent pour faire rayonner la Bretagne sur le territoire national et 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

19,50 / 36,00

LA SOUPE DE SARRASIN

et fondue de poireaux, miso, dashi, sarrasin soufflé, pain

10,50

LES BREIZH CROUSTILLANTS (sg)

tuiles de sarrasin servies avec

Crème de tofu au sésame

9,50

et tartare d'algues biologique (v)

Tarama blanc

12,50

Rillettes de cochon artisanales de Bretagne

10,00

LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Beurre aux algues Maison Bordier (v)

7,00

Saumon fumé, crème citron & ciboulette

12,00

Camembert, confiture de figues, noix (v)

9,50

Chorizo Pierre Oteiza, Comté

9,50

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

GALETTES DE SARRASIN

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

LES RECETTES DE HAUTE-SAVOIE

Fromages de Joseph Paccard, artisan affineur de Savoie, réputé pour son expertise dans l'affinage traditionnel de fromages d'exception

Breizh Roll reblochon, confit d'oignons, poitrine fumée, pommes de terre, béchamel, salade verte 22,00

Galette raclette au lait cru, poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique brouillé, pommes de terre, crème fraîche 19,00

LES GALETTES CLASSIQUES (sg)

Légumes du moment, œuf biologique miroir, chèvre frais, piment d'Espelette (v) 17,00

Jambon artisanal à la truffe d'Italie, œuf biologique miroir, Comté 21,00

Jambon cru de la Vallée des Aldudes, œuf biologique miroir, Comté 16,00

Jambon blanc artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté, beurre Bordier 13,90

Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou ail des ours

Chorizo Pierre Oteiza, œuf biologique miroir, Comté 15,00

+ Supplément légumes du moment (2,90)

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

+ 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

(v) - végétarien

LES BREIZH ROLLS (sg)

Crémeux de Bourgogne à la truffe Maison Bordier , jambon cru de la Vallée des Aldudes, écrasé de pommes de terre, miel, salade verte	22,00
Homard , avocat, céleri, pomme granny smith, sauce au miso & yuzu, salade verte	25,00
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)	16,00
Galette saucisse , Comté, confit d'oignons, sauce moutarde, salade verte	16,50
Sardines à l'huile d'olive , confit d'oignons, écrasé de pommes de terre, crème fraîche au citron & ciboulette	15,50

LES GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

Saumon fumé artisanal biologique , chèvre frais, crème ciboulette, salade verte	21,00
Pastrami de boeuf , Comté, chou rouge, confit d'oignons, crème au yuzu-kosho, ciboulette	21,00
Andouille de Guémené , confit d'oignons, œuf biologique miroir, Comté, crème de moutarde	18,00
Magret de canard fumé , poêlée de champignons, Comté, œuf biologique brouillé, crème fraîche au piment d'Espelette	19,50
Poulet rôti , poêlée de champignons, œuf biologique miroir, Comté, « Poudre Trésor Oublié » Roellinger, crème fraîche	19,50



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 1 000 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.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

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

CRÉPES DE FROMENT

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

LES CRÉPES DE HAUTE-SAVOIE (v)

Caramel au beurre salé aux myrtilles, crumble au sarrasin 9,50

Chocolat Valrhona, flambée à la Chartreuse 13,50

LES CRÉPES CLASSIQUES (v)

Beurre Bordier, sucre roux

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

Crêpe fine 6,50

Crêpe épaisse 8,00

Miel de Bretagne, citron 7,50

Caramel au beurre salé maison 7,50

au choix : nature, rhum ou gingembre

+ glace artisanale à la vanille (3,50)

Chocolat Valrhona « Guanaja » 70 % 8,00

+ glace artisanale à la vanille (3,50)

Confiture artisanale « Raphaël » de Saint-Malo 8,00

au choix : rhubarbe, pomme-framboise,

fruit de la passion, fraise

Pâte à tartiner maison 10,00

+ 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 tout 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

(v) - végétarien

LES CRĒPES SPÉCIALITÉS (v)

Poudre de soja « Kinako », sucre noir d’Okinawa, glace matcha	12,90
Crème de marron, glace artisanale à la vanille	12,00
Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	13,50
Banane biologique, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	13,50
Banane biologique, chocolat Valrhona, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	13,50
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	13,00



LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes
l’arrivée du jour.

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

2 boules (sg) (v)

Caramel au beurre salé, 9,00
sarrasin, matcha, vanille,
fraise, citron

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

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien



RETRouvez nos adresses en France
et au Japon sur BREIZHCAFE.COM