



LA CRÊPE AUTREMENT

Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines. Élevé à la ferme, à Le Loroux, dans la région de Fougères, 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, Maison du Sarrasin, 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

POUR L'APÉRO

100% sarrasin biologique de Bretagne

Chips de sarrasin, Maison du Sarrasin 4.50
tartare d'algues et crème tofu-sésame

Rillettes de la mer biologiques et chips de sarrasin
Rillettes de truite 10.50
Rillettes de noix de Saint-Jacques 10.50
Rillettes de sardines au piment de Cayenne 10.50
Rillettes de saumon d'Ecosse 10.50

Tsukemono, pickles façon « japonaise » 2.80
légumes marinés au vinaigre de cidre et vinaigre de riz

LES AMUSE-GALETTES

Petites galettes pliées. Sarrasin IGP de Bretagne

Chèvre, miel 6.50

Chorizo, comté AOP 6.50

Beurre-sardines 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

GALETTES DE SARRASIN

Sarrasin IGP de Bretagne moulu à la pierre | Œufs de ferme, issus de l'agriculture biologique
Jambon blanc de Bretagne, label qualité «bleu-blanc-cœur».

LES SPÉCIALES

Rustique , andouille de Guémené, œuf miroir, comté AOP, crème moutardée	12.50
Basque , jambon cru Basque, œuf miroir, comté AOP, légume du moment	14.50
Nordique , saumon fumé d'Écosse label rouge, crème fraîche de ferme et chèvre frais « Bordier », ciboulette	17.50
Cancalaise , filet de hareng fumé, pomme de terre, œufs de hareng façon caviar, crème fraîche de ferme « Bordier »	14.50
Bretonne , poitrine fumée, champignons de Paris, comté AOP, œuf miroir, crème fraîche de ferme, piment d'Espelette	14.50
Montagnarde , fromage à raclette, poitrine grillée, œuf miroir, pomme de terre, crème fraîche de ferme « Bordier »	14.50
Galette saisonnière , demandez notre ardoise	

LES ROLLS

Galette de sarrasin roulée servie en rolls. Sarrasin IGP de Bretagne

Confit d'oignons au cidre , andouille de Guémené, comté AOP, œuf brouillé, crème moutardée	12.50
Artichaut , œuf biologique, comté AOP, algues wakamé de Saint-Malo, Famille Arbonna	12.50

LES CLASSIQUES

Sarrasin IGP de Bretagne | Œufs de ferme, issus de l'agriculture biologique
Jambon blanc de Bretagne, label qualité «bleu-blanc-cœur».

Complète , jambon blanc artisanal, comté AOP, œuf miroir	8.50
Complète et légume de saison , jambon blanc artisanal, comté AOP, œuf miroir, légume de saison	10.80
Complète oignons , jambon blanc artisanal, comté AOP, œuf miroir, confit d'oignons au cidre	9.80
Complète champignons , jambon blanc artisanal, comté AOP, œuf miroir, poêlée de champignons de Paris	10.80
Complète chorizo , comté AOP, œuf miroir, chorizo	10.80
Complète andouille , comté AOP, œuf miroir, andouille de Guémené	10.80

LES ACCOMPAGNEMENTS (v)

Salade verte , vinaigrette au choix : cidre ou au wasabi	2.80
Tsukemono , pickles façon « japonaise » légumes marinés au vinaigre de cidre et vinaigre de riz	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. Nous prenons soin de nos ressources et valorisons la vie agricole bretonne, de la terre à l'assiette.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

CRÊPES DE FROMENT

100% froment biologique de Bretagne (v)

LES SIGNATURES

Compote de pommes « maison », caramel au beurre salé, glace sarrasin 12.50
Kinako, poudre de kinako, sirop de sucre noir (Kuromitsu), glace matcha (thé vert) 12.50

Crêpe glacée , crêpe au beurre, sucre roux, boule de glace artisanale maison produite à base de lait biologique Froment de Léon, chantilly maison	9.50
--	------

LES CRÊPES CAMEL AU BEURRE SALÉ

Caramel au beurre salé maison, caramel au choix : nature ou gingembre 5.80
Caramel au beurre salé maison, chantilly maison 6.80
Caramel au beurre salé maison, glace sarrasin 8.50
Caramel au beurre salé maison, banane poêlée au beurre et glace sarrasin 10.50

LES CRÊPES CHOCOLAT

Chocolat noir Valrhona Guanaja, 70% de cacao

Chocolat 5.80
Chocolat, chantilly maison 7.80
Chocolat, banane poêlée au beurre et glace sarrasin 10.50
Chocolat grand-mère, crêpe beurrée et éclats de chocolat 6.80

LES CLASSIQUES

Beurre-sucre, beurre demi-sel « Bordier », sucre roux 4.50
Miel-citron, miel du littoral et citron 4.80
Crème de marrons, chantilly maison 7.50
Confiture artisanale, Ferme Breizh Café 4.80
au choix : myrtille, abricot, fraise-rhubarbe, confiture de saison

Supplément Chantilly maison (2.00)

Supplément Glace maison (2.80)

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 DESSERT

100% sarrasin biologique IGP Bretagne

Galette au miel de sarrasin de Bretagne, sarrasin soufflé, glace sarrasin 8.50

Galette aux copeaux de chocolat
caramel au beurre salé, glace sarrasin 10.50

GLACES MAISON

nos glaces sont élaborées ici, à base de lait biologique de Froment de Léon, Famille Serrand, Laignelet

Coupe 2 boules au choix : 5.80

Coupe 3 boules au choix : 8.60

sarrasin nature
sarrasin caramel
chocolat
matcha (thé vert)
mangue
fraise

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 lamaisondusarrasin.fr

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

NOS ADRESSES

EN BRETAGNE

Atelier de la Crêpe - École internationale de crêpier
25 quai Duguay-Trouin
35400 SAINT-MALO

Maison du Sarrasin salon de thé et épicerie
5 place marché aux légumes
35400 SAINT-MALO

Crêperie Breizh Café
7, quai Thomas
35260 CANCALE
tél. 02 99 89 61 76

Comptoir Breizh Café
6, rue de l'Orme
35400 SAINT-MALO

EN FRANCE

Breizh Café Odéon
1 rue de l'Odéon
75006 PARIS

Breizh Café Lyon Albon
3 place d'Albon
69001 LYON

Breizh Café Bordeaux Chartrons
19 rue Sicard
33000 BORDEAUX

AU JAPON

14-1 Ishibashicho (Sanjodori)
KYOTO

3-5-4 Jingumae, Omotesando
Shibuya-Ku,
TOKYO



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES MAISON DU SARRASIN
WWW.LAMAISONDUSARRASIN.FR
[@LAMAISONDUSARRASIN](https://www.instagram.com/LAMAISONDUSARRASIN)

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES BREIZH CAFE
WWW.BREIZHCAFE.COM
[@BREIZHCAFE](https://www.instagram.com/BREIZHCAFE)