BREIZH CAFE

LA CRĒPE AUTREMENT

@breizhcafe_fr
#breizhcafe

BREIZHCAFE.COM

LA CRĒPE AUTREMENT

Fondée par Bertrand Larcher, la Maison Breizh Café incarne le lien entre la Bretagne et le Japon. Né dans une ferme près de Fougères, Bertrand Larcher garde un profond respect pour la terre et ceux qui la cultivent. Après une formation à Dinard, il suit son épouse Yuko au Japon, où il découvre le soba, une tradition locale du sarrasin. En 1996, il ouvre à Tokyo la première crêperie Breizh Café, mêlant savoir-faire breton, sarrasin et cidre.

Aujourd'hui, la Maison Breizh Café s'appuie sur des piliers fondamentaux : la Ferme Breizh Café, dédiée au sarrasin et aux pommes à cidre, et l'Atelier de la Crêpe, école internationale de formation. Respectueuse du patrimoine breton et engagée dans une démarche durable, elle forme un écosystème où tradition, excellence et transmission font rayonner la Bretagne en France comme 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 — 18,50 / 34,00

LES BREIZH CROUSTILLANTS (sg)

tuiles de sarrasin servies avec

Crème de tofu au sésame et tartare d'algues biologique (v) — 9,50

Tarama blanc — 11,00

Rillettes de cochon artisanales de Bretagne — 9,00

LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Beurre Bordier aux algues (v) — 6,80

Poisson fumé, crème citron & ciboulette — 11,00

Camembert, confiture de figues, noix **(v)** — 8,00

Chorizo Pierre Oteiza, Comté — 8,00

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 BREIZH ROLLS (sg)

Homard, avocat, céleri, pomme granny smith, sauce au miso & yuzu, salade verte	24,00
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)	14,80
Galette saucisse, Comté, confit d'oignons, sauce moutarde, salade verte	15,00

LES GALETTES CLASSIQUES (sg)

Légumes du moment, œuf biologique miroir, chèvre frais, piment d'Espelette (v)	16,50
Jambon artisanal à la truffe d'Italie, œuf biologique miroir, Comté	18,80
Jambon cru de la Vallée des Aldudes, œuf biologique miroir, Comté	14,80
Jambon blanc artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté, beurre Bordier Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette	12,80
Chorizo Pierre Oteiza, œuf biologique miroir, Comté	14,80

+ 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 GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

Saumon fumé artisanal biologique, 19,80
chèvre frais, crème ciboulette, salade verte

Pastrami de boeuf, Comté, 19,80
chou rouge, confit d'oignons, crème au yuzu-kosho, ciboulette

Andouille de Guémené, confit d'oignons, 17,00
œuf biologique miroir, Comté, crème de moutarde

Magret de canard fumé, poêlée de champignons, Comté, 18,50
œuf biologique brouillé, crème fraîche, piment d'Espelette

Raclette au lait cru, poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique 16,80
brouillé, pommes de terre, crème fraîche

LA SALADE BREIZH CAFÉ (sg) (v)

Galette tofu, légumes de saison, sésame, jeunes pousses 16,80
mesclun, sauce au sésame
+ Supplément saumon fumé (6,00)
+ Supplément jambon cru de la Vallée des Aldudes (4,00)

LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes
l'arrivage du jour.

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. 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

CRĒPES DE FROMENT

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

LES CRĒPES CLASSIQUES (v)

Beurre Bordier, sucre roux — 6,20
Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou sélection du moment

Miel de Bretagne, citron — 7,20

Caramel au beurre salé maison — 7,20
au choix : nature, rhum ou gingembre
+ glace artisanale à la vanille (3,50)

Chocolat Valrhona « Guanaja » 70% — 7,80
+ glace artisanale à la vanille (3,50)

Confiture artisanale « Raphaël » de Saint-Malo — 7,80
au choix : rhubarbe, pomme-framboise,
fruit de la passion, fraise

Pâte à tartiner maison — 9,50

+ 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 toute 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	12,50
Crème de marron, glace artisanale à la vanille	11,50
Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
Banane biologique, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
Banane biologique, chocolat Valrhona, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
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	12,50

LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes
l'arrivage du jour.

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

2 boules (sg) (v)

Caramel au beurre salé, sarrasin, matcha, vanille, fraise, citron vert	8,50

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