




**BREIZH CAFE**

---

LA CRÊPE AUTREMENT

 @breizhcafe\_fr  
#breizhcafe

**BREIZHCAFE.COM**



## LA CRÊPE AUTREMENT

Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines. Élevé à la ferme, 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 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

## HUÎTRES DE PRAT-AR-COUM

La famille Madec, ostréiculteurs depuis 1898, est installée sur les rives de l'Aber Benoit 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** 9,50  
et tartare d'algues (v)

**Tarama blanc** 11,00

**Rillettes de cochon** artisanales de Bretagne 9,00

**Cervelle de Canut maison** (v) 8,50

## LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

**Beurre aux algues** Maison Bordier (v) 6,80

**Poisson fumé**, crème citron & ciboulette 10,00

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

**Chorizo du Pays Basque**, 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 & certifié sans gluten

## LES BREIZH ROLLS (sg)

<b>Homard</b> , avocat, céleri, pomme granny smith, sauce au miso & yuzu, salade verte	24,00
<b>Artichaut</b> , algues wakamé, œuf biologique brouillé, Comté (v)	14,50
<b>Poêlée de champignons</b> de Paris et shiitakés, œuf biologique brouillé, Comté, épices « Grande Caravane » de Roellinger, crème fraîche (v)	14,50
<b>Galette saucisse</b> , Comté, confit d'oignons, sauce moutarde, salade verte	15,00

## LES GALETTES CLASSIQUES (sg)

<b>Légumes de saison</b> , œuf biologique miroir, chèvre frais, piment d'Espelette (v)	16,50
<b>Jambon artisanal à la truffe</b> d'Italie, œuf biologique miroir, Comté	18,80
<b>Jambon cru de la Vallée des Aldudes</b> , œuf biologique miroir, Comté	14,50
<b>Jambon blanc</b> artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté, beurre de baratte Maison Bordier Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette	12,50
<b>Chorizo Pierre Oteiza</b> , œuf biologique miroir, Comté	14,00

+ Supplément légumes biologiques de saison (2,90)

+ Supplément poêlée de champignons de Paris & shiitakés (2,90)

+ Supplément confit d'oignons au cidre (2,90)

## LES ACCOMPAGNEMENTS (sg) (v)

<b>Salade verte</b> à la vinaigrette au wasabi	3,80
<b>Salade verte</b> au vinaigre de cidre	3,80
<b>Tsukemono</b> légumes de saison au vinaigre de cidre	3,80

**LE SARRASIN** (sg) - C'est l'avenir de l'agriculture en Bretagne. Nous nous engageons à redonner ses lettres de noblesse à cette plante rustique, aux nombreuses vertus écologiques. Sans gluten, c'est la petite graine autour de laquelle s'est construit Breizh Café.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

---

## LES GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

<b>Saumon fumé artisanal,</b> chèvre frais, crème ciboulette, salade verte	19,50
<b>Andouille de Guémené,</b> confit d'oignons, œuf biologique miroir, Comté, crème de moutarde	17,00
<b>Magret de canard fumé,</b> poêlée de champignons, Comté, œuf biologique brouillé, crème fraîche au piment d'Espelette	18,50
<b>Raclette au lait cru,</b> poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique brouillé, pommes de terre, crème fraîche	16,80
<b>Saucisson pistaché « Maison Duculty »,</b> cervelle de Canut maison, pommes de terre, Comté, œuf biologique miroir, ciboulette	17,00
<b>Galette avocat &amp; tofu,</b> betterave, radis noir, sésame, jeunes pousses, mesclun, sauce au sésame (sg) (v) + Supplément saumon fumé biologique (6,00) + Supplément jambon cru de la Vallée des Aldudes (3,50)	16,80



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

# GALETTES DESSERTS (sg) (v)

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

---

<b>Miel de sarrasin, sarrasin soufflé, glace sarrasin</b>	12,50
<b>Copeaux de chocolat, caramel beurre salé au gingembre, glace artisanale à la vanille</b>	14,50

# CRÊPES DE FROMENT

100% froment biologique de Bretagne

## LES CRÊPES CLASSIQUES (v)

<b>Beurre de baratte « Maison Bordier », sucre roux</b> Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou sélection du moment	5,90
<b>Miel de Bretagne, citron</b>	6,90
<b>Caramel au beurre salé maison</b> au choix : nature, rhum ou gingembre + glace artisanale à la vanille (3,00)	6,90
<b>Chocolat Valrhona « Guanaja » 70%</b> + glace artisanale à la vanille (3,00)	6,90
<b>Confiture artisanale « Raphaël » de Saint-Malo</b> au choix : rhubarbe, pomme-ramboise, fruit de la passion, fraise	6,90
<b>Pâte à tartiner maison</b>	8,90
+ 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 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

---

## LES CRÊPES SPÉCIALITÉS (v)

100% froment biologique de Bretagne

<b>Poudre de soja « Kinako »</b> , sucre noir d'Okinawa, glace matcha	12,50
<b>Crème de marron</b> , glace artisanale à la vanille	10,50
<b>Compote de pommes maison</b> , caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,50
<b>Banane biologique, caramel au beurre salé</b> , glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,50
<b>Banane biologique, chocolat Valrhona</b> , glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,50
<b>Suzette Yuzu à notre façon</b> , flambée au Grand Marnier	14,50
<b>La flambée</b> , sucre roux au choix : fine de Bretagne, rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier	11,50



### 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 de Madagascar, fraise, citron	8,00
--	------

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](http://breizhcafe.com)

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien



RETROUVEZ NOS ADRESSES EN FRANCE  
ET AU JAPON SUR [BREIZHCAFE.COM](http://BREIZHCAFE.COM)