



BREIZH CAFE
LA CRÊPE AUTREMENT



RETROUVEZ NOS ADRESSES EN FRANCE
ET AU JAPON SUR BREIZHCAFE.COM

 @breizhcafe_fr
#breizhcafe

[BREIZHCAFE.COM](https://www.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

Extrait du livre **BREIZH CAFE** aux Editions La Martinière

LES CRÊPES SPÉCIALITÉS (v)

100% froment biologique de Bretagne

Vannetaise , caramel au beurre salé, glace vanille	9.90
Briochine , banane pêlée, caramel au beurre salé, glace vanille	12.80
Quimperoise , compote de pommes « maison », caramel au beurre salé, glace vanille	12.80
Poudre de soja Kinako , Kuromitsu (sirop de sucre noir d'Okinawa), glace au thé vert	12.50
Carrément Caramel , caramel au beurre salé, Chantilly, glace caramel au beurre salé	11.90
Carrément Gingembre , caramel au beurre salé gingembre, Chantilly, glace gingembre	11.90
Carrément Chocolat , chocolat Valrhona « Guanaja » 70%, Chantilly, glace chocolat noir	12.50
Carrément Marron , crème de marron, glace marron, Chantilly	12.50
Carrément Sarrasin , crêpe de blé noir Kraz (sèche), miel de sarrasin, glace sarrasin	12.50

LES GAULETTES DESSERTS (sg) (v)

100% sarrasin biologique IGP Bretagne moulu à la pierre & 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

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Coupe 2 boules au choix 8.50

Crèmes glacées «Terroir» : sarrasin, caramel au beurre salé, lait ribot

Crèmes glacées «Classiques» : vanille gousse, café, chocolat noir, crème de marrons, thé vert, gingembre

Sorbet : citron, pamplemousse rose, mangue, framboise, fraise

Crème glacée ou sorbet de «saison» : demandez notre suggestion du moment

+ Supplément galette sarrasin (1.00)

English menu is available here



GALETTES DE SARRASIN

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

Galette de sarrasin et beurre de baratte « Maison Bordier » (v) Au choix : beurre demi-sel ou piment d'Espelette	8.00
Galette de sarrasin sèche et bol de lait Ribot "Fermier" (v)	9.50
Œuf miroir, comté (v)	9.50
Jambon Artisanal de Bretagne, comté	9.80

LES GALETTES CLASSIQUES (sg)

Complète , œuf miroir ou brouillé biologique, jambon artisanal de Bretagne, comté, beurre de baratte « Maison Bordier » Au choix : beurre demi-sel ou piment d'Espelette	12.80
Complète Oignons , œuf miroir biologique, jambon artisanal de Bretagne, comté, confit d'oignons au cidre	14.00
Complète Champignons , œuf miroir biologique, jambon artisanal de Bretagne, comté, poêlée de champignons de Paris et shiitake	14.00
Complète Andouille , œuf miroir biologique, comté, andouille de Dinan	14.50
Complète Jambon Cru du Pays Basque , œuf miroir biologique, comté, jambon cru «Oteiza»	14.80
Complète Chorizo du Pays Basque , œuf miroir biologique, comté, chorizo «Oteiza»	14.80

LES ACCOMPAGNEMENTS (sg) (v)

Salade verte , vinaigrette au cidre ou au wasabi	3.80
Bol de lait Ribot fermier	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)

Cancalaise , pomme de terre, filet de hareng fumé artisanalement, crème fraîche de ferme « Maison Bordier », œufs de hareng façon caviar	17.50
Nordique , saumon fumé d'Ecosse (label rouge), crème fraîche de ferme « Maison Bordier », ciboulette	19.80
Bretonne , poêlée de champignons de Paris et shiitakés, comté, œuf brouillé biologique, poitrine fumée, crème fraîche de ferme « Maison Bordier », piment d'Espelette	16.80
Paysanne , œuf miroir biologique, comté, andouille de Guémené, confit d'oignons au cidre	17.50
Vendangeur , fourme d'Ambert, raisin, pignons de pin, miel de sapin, salade verte et vinaigrette au cidre (v)	17.50
Provençale , confit d'oignons au cidre, tomates, jambon artisanal de Bretagne, anchois, comté, œuf miroir biologique, herbes de Provence	17.50
Maraîchère , légumes du moment, comté, œuf miroir biologique (v)	16.80
Chèvre-feuille , fromage de chèvre frais « Maison Bordier », miel, salade verte et vinaigrette au cidre (v)	16.80
Montagnarde , fromage à raclette au lait cru, poitrine grillée, œuf brouillé biologique, crème fraîche de ferme « Maison Bordier »	16.80
Normande , camembert au lait cru, jambon cru «Oteiza» salade verte et vinaigrette au cidre	16.80
Savoyarde , reblochon au lait cru, poitrine grillée, pomme de terre, salade verte et vinaigrette au cidre	16.80
Norvégienne , œuf miroir, comté, saumon fumé d'Ecosse (label rouge), épinards, crème fraîche de ferme « Maison Bordier »	24.50

LES ACCOMPAGNEMENTS (sg) (v)

Salade verte , vinaigrette au cidre ou au wasabi	3.80
Bol de lait Ribot fermier	3.80

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

LES CRÊPES CLASSIQUES (v)

Beurre-Sucre , beurre de baratte « Maison Bordier » et sucre roux Au choix : beurre demi-sel, yuzu ou vanille	6.20
Beurre-Sucre épaisse , beurre de baratte « Maison Bordier » et sucre roux Au choix : beurre demi-sel, yuzu ou vanille	7.50
Miel d'acacia de Bretagne , citron	7.50
Compote de pommes «maison»	8.00
Confiture artisanale de "Raphaël" , fabriquée dans la région de Saint-Malo Au choix : fraise, framboise, abricot, myrtille, rhubarbe rouge, orange	7.50

LES CRÊPES CAMELS AU BEURRE SALÉ "MAISON" (v)

Caramel au beurre salé Au choix : caramel nature ou gingembre	7.20
Caramel au beurre salé , Chantilly	9.50
Caramel au beurre salé , banane pêlée, Chantilly	12.50
Caramel au beurre salé , compote de pommes «maison», Chantilly	12.50

LES CRÊPES CHOCOLAT VALRHONA (v)

* Chocolat Valrhona 70% cacao

Chocolat	7.80
Chocolat , Chantilly	9.80
Chocolat , amandes caramélisées, Chantilly	11.80
Chocolat , banane pêlée, Chantilly	12.50
Chocolat Grand-Mère , crêpe beurrée, copeaux de chocolat	7.90
Copeaux de chocolat , fleur de sel et huile d'olive de Kalamata	8.50

Pâte à tartiner , éclats de crêpe dentelle	9.50
---	------

LES CRÊPES FLAMBÉES

La flambée au choix : Fine de Bretagne, Grand Marnier, Cointreau ou Rhum	12.50
Duchesse Anne , compote de pommes «maison», Fine de Bretagne	14.50
Suzette , caramel au beurre salé à l'orange, quartiers et zeste d'orange, Grand Marnier	14.50
Duguay-Trouin , chocolat Valrhona « Guanaja » 70%, confiture d'orange amère, Cointreau	14.80

+ Supplément crème fouettée maison (2.50)

+ Supplément glace (3.00)

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

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

HUÎTRES RARES DE CANCALE "TSARSKAYA"

Huîtres des parcs Saint-Kerber. Médaille d'argent Paris 2017
Charnues et délicieuses

Creuses fines n°3 par 6 18.50
Nos huîtres sont accompagnées d'un vinaigre de vin et échalotes

La Planchette d'andouille du pays 10.80
Andouilles de Guémené et Dinan

La Planchette de fromages « Maison Bordier » (v) 12.50

LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne
certifié sans gluten

Jambon artisanal de Bretagne, comté 6.80

Chorizo du Pays Basque, comté 8.00

Andouille de Guémené, comté 8.00

Bleu d'Auvergne, miel de sapin, noix (v) 8.00

Poisson fumé « Maison Lucas », crème ciboulette 11.00

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