BREIZH CAFE

LA CRĒPE AUTREMENT

@breizhcafe_fr
#breizhcafe

BREIZHCAFE.COM

30 ANS DE CRĒPE AUTREMENT

Tout a commencé en 1996 à Tokyo, lorsque Bertrand Larcher ouvre sa première crêperie, animé par l'envie de faire dialoguer deux cultures, la Bretagne et le Japon. Deux univers réunis autour de valeurs communes : le respect du produit, l'amour du sarrasin et la recherche permanente de qualité.

Trente ans plus tard, cette vision a donné naissance à un écosystème unique, de la crêperie aux champs de sarrasin, de l'épicerie fine à la cidrerie, de Cancale à Paris, de Saint-Malo à Tokyo.

Fils d'agriculteurs, Bertrand Larcher a fait de son attachement à la terre une conviction fondatrice : défendre l'agriculture biologique, locale et durable, valoriser les producteurs indépendants et préserver les savoir-faire bretons.

Un engagement qui prend vie à travers la Ferme Breizh Café à Saint-Coulomb, dédiée à la culture du sarrasin et des pommes à cidre, et l'Atelier de la Crêpe à Saint-Malo, école internationale consacrée à la transmission du métier de crêpier. De la terre à l'assiette, Breizh Café cultive une même passion : le goût des bons produits, le respect des terroirs et l'art du bien-manger.

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

HUÎTRES DE LA FAMILLE BOUTRAIS

La Famille Boutrais, ostréiculteurs de génération en génération, élève ses huîtres avec exigence.

Huîtres de Céline creuses fines n°3 par 6 / par 12 — 18,50 / 34,00

MAISON PIERRE OTEIZA

Pierre Oteiza, fils d'agriculteur, est éleveur et artisan charcutier dans son village des Aldudes au Pays Basque. Il valorise les traditions culinaires régionales en privilégiant des méthodes respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Sélection du terroir basque servie avec des légumes au vinaigre de cidre — 21,00
Saucisse sèche, Chorizo, Jambon cru de la Vallée des Aldudes, Ossau-Iraty

Pâtés & Rillettes — 9,00
Au choix : Pâté Basque, Chichons, ou Palombe (+3,00)

LA SOUPE DE SARRASIN

et fondue de poireaux, miso, dashi, sarrasin soufflé, pain — 10,50

LES BREIZH CROUSTILLANTS

tuiles de sarrasin servies avec

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

Tarama blanc — 11,00

Rillettes de sardine, citron vert, ciboulette — 9,50

LES AMUSE-GALETTES

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Ventrèche, Ossau-Iraty, confiture de cerise noire — 9,00

Chorizo Pierre Oteiza, Comté — 8,00

Saumon fumé, crème citron & ciboulette — 11,00

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

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande
Présence éventuelle de gluten

LE SARRASIN - Naturellement sans gluten, riche en fibres et source de protéines, le sarrasin est reconnu pour ses qualités nutritionnelles. Nos galettes sont élaborées à partir d'une farine 100 % sarrasin biologique IGP de Bretagne, moulue à la pierre pendant 9 heures au Moulin de la Fatigue et certifiée sans gluten. Notre cuisine travaillant également des ingrédients contenant du gluten, des traces peuvent toutefois être présentes.

(v) - végétarien

GALETTES DE SARRASIN

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

LES BREIZH ROLLS

Curé Nantais Maison Bordier, pommes caramélisées, cumin torréfié, jambon cru de la Vallée des Aldudes, salade verte au vinaigre de cidre — 17,00

Artichaut, algues wakamé, œuf biologique brouillé, Comté (v) — 14,80

Poêlée de champignons de Paris et shiitakés, œuf biologique brouillé, Comté, Poudre Grande Caravane® Épices Roellinger, crème fraîche (v) — 14,80

Galette saucisse, Comté, confit d'oignons, sauce moutarde, salade verte — 15,00

Boudin noir du Pays Basque, compote de pommes, confit d'oignons, pomme Granny Smith, piment d'Espelette, salade au vinaigre de cidre — 15,00

LES GALETTES CLASSIQUES

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 — 12,80

Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette

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 (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.

(v) - végétarien

LES GALETTES SPÉCIALITÉS

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

Tourteau, fondue de poireaux, Poudre Curry Corsaire® Épices Roellinger, céleri-rave, Comté, sarrasin soufflé, salade au vinaigre de cidre — 22,00

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

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

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

LA SALADE BREIZH CAFÉ (v)

Galette de sarrasin, tofu, légumes de saison, sésame, jeunes pousses, mesclun, sauce au sésame — 16,80

+ 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
Présence éventuelle de gluten

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.

(v) - végétarien

GALETTES DESSERTS (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
Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou sélection du moment — 6,20

Miel de Bretagne, citron — 7,20

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

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

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

Pâte à tartiner maison — 9,50

+ Supplément crème fouettée maison (2,50)
+ Supplément crêpe épaisse (1,60)

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.

(v) - végétarien

LES CRÊPES SPÉCIALITÉS (v)

Crème pâtissière aux amandes, 10,50
confiture de cerise noire, crumble de sarrasin

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, 12,90
glace artisanale à la vanille, crème fouettée

Banane biologique, caramel au beurre salé, 12,90
glace artisanale à la vanille, crème fouettée

Banane biologique, chocolat Valrhona, 12,90
glace artisanale à la vanille, crème fouettée

Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, 13,50
glace artisanale à la vanille, crumble au sarrasin
+ flambée à la Fine de Bretagne (2,00)

Suzette Yuzu à notre façon, flambée au Grand Marnier 14,50

La flambée, sucre roux 12,50
au choix : fine de Bretagne, rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier

LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes
l'arrivage du jour.

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

2 boules (v)

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

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande
Présence éventuelle de gluten

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**

(v) - végétarien

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