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 14,50
6 huîtres creuses fines n°3

Huîtres Amulettes 18,50
6 huîtres Amulettes

Assortiment d'huîtres de Céline et Amulettes 16,50
3 huîtres de Céline et 3 huîtres Amulettes

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 9,00
et tartare d'algues biologique (v)

Tarama blanc 10,50

Rillettes de cochon artisanales de Bretagne 9,00

Rillettes de sardine, citron vert, ciboulette 9,50

LES AMUSE-GALETTES

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Beurre aux algues Maison Bordier (v) 6,80

Saumon fumé, crème citron & ciboulette 10,00

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

Chorizo Pierre Oteiza, Comté 8,00

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande
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

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

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

LES GALETTES CLASSIQUES

Jambon blanc artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté, beurre Bordier
Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette — 9,80

Jambon artisanal à la truffe, œuf biologique miroir, Comté — 18,80

Jambon cru de la Vallée des Aldudes, œuf biologique miroir, Comté — 14,00

Chorizo Pierre Oteiza, œuf biologique miroir, Comté — 14,00

Légumes du moment, œuf biologique miroir, chèvre frais, piment d'Espelette (v) — 16,00

+ Supplément légumes du moment (2,90)
+ Supplément poêlée de champignons de Paris & shiitakés (2,90)
+ Supplément confit d'oignons au cidre (2,90)

LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes l'arrivage du jour.

LE JAMBON SANS NITRITE - En partenariat avec la Maison Beucher, artisan charcutier au savoir-faire reconnu, nous proposons un jambon sans nitrites, 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 citron-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

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

Andouille de Guémené, confit d'oignons,
œuf biologique miroir, Comté, crème de moutarde — 16,80

Magret de canard fumé, poêlée de champignons, Comté,
œuf biologique brouillé, crème fraîche au piment d'Espelette — 17,50

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)

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

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 1 000 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 — 13,50

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 beurre du moment — 5,20

Miel de Bretagne, citron — 6,90

Caramel au beurre salé maison
au choix : nature, rhum ou gingembre
+ glace artisanale à la vanille (3,50) — 6,90

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

Confiture artisanale « Raphaël » de Saint-Malo
au choix : rhubarbe, pomme-framboise,
fruit de la passion, fraise, figue, orange — 7,50

Pâte à tartiner maison — 8,50

+ 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 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.

(v) - végétarien

LES CRÊPES 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, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée — 12,90

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

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

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 — 8,00

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