



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

LA SOUPE DE SARRASIN

9,00

et fondue de poireaux, miso, dashi, sarrasin soufflé, pain

LES BREIZH CROUSTILLANTS (sg)

tuiles de sarrasin servies avec

Crème de tofu au sésame

9,50

et tartare d'algues biologique (v)

Tarama blanc

12,50

Rillettes de cochon artisanales de Bretagne

10,00

LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Beurre aux algues Maison Bordier (v)

7,00

Poisson fumé, crème citron & ciboulette

11,00

Camembert, confiture de figues, noix (v)

9,00

Chorizo Pierre Oteiza, Comté

9,00

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 RECETTES DE MEGÈVE

Fromages de Joseph Paccard, artisan affineur de Savoie, réputé pour son expertise dans l'affinage traditionnel de fromages d'exception.

Breizh Roll reblochon, confit d'oignons, poitrine fumé, pommes de terre, béchamel salade verte 19,00

Galette raclette au lait cru, poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique brouillé, pommes de terre, crème fraîche 18,00

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 21,00

Jambon cru de la Vallée des Aldudes, œuf biologique miroir, Comté 16,00

Jambon blanc artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté, beurre Bordier
Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette 12,50

Chorizo Pierre Oteiza, œuf biologique miroir, Comté 14,50

+ Supplément légumes du moment (2,90)

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

+ 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 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 BREIZH ROLLS (sg)

Crèmeux de Bourgogne à la truffe Maison Bordier , jambon cru de la Vallée des Aldudes, écrasé de pommes de terre, miel, salade verte	21,00
Homard , avocat, céleri, pomme granny smith, sauce au miso & yuzu, salade verte	25,00
Artichaut , algues wakamé, œuf biologique brouillé, Comté (v)	14,50
Poêlée de champignons de Paris et shiitakés, œuf biologique brouillé, Comté, épices « Grande Caravane » de Roellinger, crème fraîche (v)	16,00
Galette saucisse , Comté, confit d'oignons, sauce moutarde, salade verte	15,00

LES GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

Saumon fumé artisanal , chèvre frais, crème ciboulette, salade verte	22,00
Pastrami de boeuf , Comté, chou rouge, confit d'oignons, crème au yuzu-kosho, ciboulette	21,00
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 au piment d'Espelette	19,00



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

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

CRÊPES DE FROMENT

100% froment biologique de Bretagne

LES CRÊPES DE MEGÈVE (v)

Caramel au beurre salé aux myrtilles, crumble au sarrasin	8,90
Chocolat Valrhona, flambée à la chartreuse	12,50

LES CRÊPES CLASSIQUES (v)

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

Poudre de soja « Kinako » , sucre noir d'Okinawa, glace matcha	12,50
Crème de marron , glace artisanale à la vanille	10,50
Compote de pommes maison , caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,50
Banane biologique, caramel au beurre salé , glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,50
Banane biologique, chocolat Valrhona , glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,50
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	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, fraise, citron	9,00
---	------

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

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien



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