



BREIZH CAFE

LA CRÊPE AUTREMENT

 @breizhcafe_fr
#breizhcafe

BREIZHCAFE.COM



LA CRÊPE AUTREMENT

Fondée par Bertrand Larcher, la Maison Breizh Café incarne le lien entre la Bretagne et le Japon. Né dans une ferme près de Fougères, Bertrand Larcher garde un profond respect pour la terre et ceux qui la cultivent. Après une formation à Dinard, il suit son épouse Yuko au Japon, où il découvre le soba, une tradition locale du sarrasin. En 1996, il ouvre à Tokyo la première crêperie Breizh Café, mêlant savoir-faire breton, sarrasin et cidre.

Aujourd'hui, la Maison Breizh Café s'appuie sur des piliers fondamentaux : la Ferme Breizh Café, dédiée au sarrasin et aux pommes à cidre, et l'Atelier de la Crêpe, école internationale de formation. Respectueuse du patrimoine breton et engagée dans une démarche durable, elle forme un écosystème où tradition, excellence et transmission font rayonner la Bretagne en France comme à l'international.

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

HUÎTRES DE PRAT-AR-COUM

La famille Madec, ostréiculteurs depuis 1898, est installée sur les rives de l'Aber Benoît 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 biologique (v)

Tarama blanc 11,00

Rillettes de cochon artisanales de Bretagne 9,00

Rillettes de sardine, citron vert, ciboulette 9,50

LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Beurre Bordier aux algues (v) 6,80

Poisson fumé, crème citron & ciboulette 11,00

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

Chorizo Pierre Oteiza, Comté 8,00

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande

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 pendant 9 heures & certifié sans gluten.

LES BREIZH ROLLS (sg)

Homard , avocat, céleri, pomme Granny Smith, sauce miso & yuzu, salade verte	24,00
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

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	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 Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette	12,80
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 (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 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.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

LES GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

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 verte au vinaigre de cidre	22,00
Pastrami de boeuf, Comté, chou rouge, confit d'oignons, crème au yuzu-kosho, ciboulette	19,80
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, poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique brouillé, pommes de terre, crème fraîche	16,80
Poulet rôti, poêlée de champignons, œuf biologique miroir, Comté, Poudre Trésor Oublié® Épices Roellinger, crème fraîche	18,50

NOS SALADES

Tofu, galette de sarrasin, légumes de saison, sésame, jeunes pousses, mesclun, sauce au sésame (sg) (v) + Supplément saumon fumé (6,00) + Supplément jambon cru de la Vallée des Aldudes (4,00)	16,80
Tataki de thon, tuiles de sarrasin, avocat, tomates anciennes, tsukemono d'oignons rouges, salade verte, shiso, tartare d'algues, sauce yuzu & wasabi	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. 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.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

GALETTES DESSERTS (sg) (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

CRÊPES DE FROMENT

100 % froment biologique de Bretagne, moulu à la pierre pendant 3 heures

LES CRÊPES CLASSIQUES (v)

Beurre Bordier, sucre roux
Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou sélection du moment

Crêpe fine 6,20
Crêpe épaisse 7,80

Miel de Bretagne, citron 7,20

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

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

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

Pâte à tartiner maison 9,50

+ 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 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.

(sg) - sans gluten

(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 biologique, caramel au beurre salé , glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
Banane biologique, chocolat Valrhona , glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12,90
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 vert	8,50
--	------

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