

SARRASIN

DANS LE RESPECT DE LA TRADITION FINISTÉRIENNE NOUS SERVONS NOS CRÊPES BIEN HRAZ (CROUSTILLANTES) SI VOUS LES PRÉFÉREZ PLUS MOELLEUSE N'HÉSITEZ PAS À EN FAIRE PART À VOTRE SERVEUR .

CLASSIQUES	Crêpe Nature au beurre salé (Alpage de Semsales)	9.-
	Œuf Bio GRTA (miroir ou brouillé)	12.-
	Gruyère Doux (Alpage de Semsales)	12.-
	Jambon artisanal du Château de Jussy	13.-
	Double ingrédient : Jambon de Jussy / œuf Bio GRTA / Gruyère de Semsales	15.-
COMPLÈTES	Oeuf bio GRTA, jambon artisanal de Jussy, Gruyère doux de l'alpage de Semsales	17,50.-
	Jambon truffé d'Italie, Gruyère doux de l'alpage de Semsales, Oeuf bio GRTA	21,00.-
	Lard de Begnins, Gruyère doux de l'alpage de Semsales, Oeuf bio GRTA,	19,00.-
	Jambon cru pata Blanca des frères Alcalá à Vaumarcus , Gruyère doux de l'alpage de Semsales, Oeuf bio GRTA,	20,00.-
	Andouille de Guéméné, Gruyère doux de l'alpage de Semsales, Oeuf bio GRTA,	18,00.-
	Chorizo Bellota, Gruyère doux de l'alpage de Semsales, Oeuf bio GRTA	19,00.-
	Suppléments : champignons à la crème, champignons naturels, épinards, tomates confites, oignons caramélisés	3,50.-
Salade Verte , vinaigrette au cidre	5,5.-	

BLÉ NOIR

Provenance des viandes : Jambon de jussy, lard de begnins , Pata Blanca Suisse / Chorizo Espagne /Jambon truffé Italie / Andouille France
Poissons : Saumon Ecosse / Sardines Espagne

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.



DANS LE RESPECT DE LA TRADITION FINISTÉRIENNE NOUS SERVONS NOS CRÊPES BIEN KRAZ (CROUSTILLANTES) SI VOUS LES PRÉFÉREZ PLUS MOELLEUSE N'HÉSITEZ PAS À EN FAIRE PART À VOTRE SERVEUR .

CRÉATION
BLÉ NOIR

Forestière — Copeaux de Lard fumé croustillant , Œuf Bio GRTA, gruyère d'Alpage de Semsales et champignons à la crème	20,50.-
Chèvre tomates ou Chèvre miel ou Chèvre lard fumé	19.-
Nordique — Saumon fumé , mesclun, crème double de la Gruyère et ciboulette	21,50.-
Valaisanne — Raclette AOP Lourtier, viande séchée du Valais et pommes de terre nouvelles	23.-
Retour du potager — Légumes de saison	19.-
Brebis — Raclette de brebis, confit de cerises noires	19.-
Epinards — Tombée d'épinards frais à la crème, œufs bio GRTA, copeaux de parmesan	17.-
Bleu — Bleu d'alpage , confit d'échalotes au Porto et noix	19.-
Saucisse de Jussy, oignons caramélisés, gruyère de semsales, pickles de chou pointu, sauce mayonnaise moutardée.	21.-

FORMULE MIDI
MARDI au VENDREDI

Une Crêpe salée 3 ingrédients 22.-

à choix :

- Jambon / Gruyère de semsales / œuf Bio GRTA / Tomates / Oignons caramélisés / Champignons Natures

&

Une crêpe Sucrée

Beurre, Sucre, Citron/ Caramel au beurre salé / Nocciolata / confiture maison fraise , Abricot, Cerise noire ou reine claud.

BLÉ NOIR

FROMMENT

*Les garnitures sont aussi délicieuses sur une base sarrasin,
n'hésitez pas à nous demander conseil*

CLASSIQUES

Beurre / Sucre / Citron	8.-
Confiture maison — Fraise / Abricots / Cerise noire / Framboise / Reine Claude	8,50.-
ADAM : Chocolat noir 70% « Orfève » Maître Chocolatier à Satigny	9,50.-
Sirop d'érable	9.-
Miel de Montagne	9.-
Crème de Marron	10.-
Caramel au beurre salé maison	9,50.-
Pâte à tartiner Bio Nocciolata	9,50.-
Pommes ou Poires ou Bananes et caramel au beurre salé	12,50.-
Poires ou Bananes Chocolat	12,50.-
ALMA : Crema di pistacchio Maison	12.-
Flambées Poires ou Pommes ou Bananes caramélisées — Grand Marnier / Rhum / Williamine	15.-
Maxi Cacahuètes , chocolat noir « Orfève », caramel au beurre salé et beurre de cacahuètes, Cacahuètes caramélisées , Glace vanille	15.-
Fouesnantaise : Pommes et poires, caramel au beurre salé, Amandes, Glace caramel, Chantilly .	16,50.-
Porscarn : Poire pochée ou banane , nocciolata , glace chocolat, chantilly , noisettes.	16,50.-

Ajout : Glace Gelatomania 3.- / Chantilly 1.50.-

Parfums Glaces : Vanille , Chocolat, Caramel, Fraise , Mangue , Pistache, Coco,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

BLÉ NOIR



APÉRITIF

CRÊPES ROLLS

Jambon blanc de Jussy, Gruyère de Semsales

14.-

Beurre Manié Sardines Kraz

14.-

Raclette de Brebis et cerises noires

14.-

Chips de Sarrasin – Stracciatella zeste de citron

14.-

Chips de Sarrasin – Rillettes de sardine maison

14.-

Chips de Sarrasin -- Cremeux ail et fine herbes

14.-

de la crèmerie végane

Blinis de sarrasin , tartare de saumon fumé, crème ciboulette

14.-

BLÉ NOIR

