

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)	11.-
	Gruyère Doux (Alpage de Semsales)	11.-
	Jambon artisanal du Château de Jussy	12.-
	Double ingrédient : Œuf <i>et/ou</i> Gruyere de semsales <i>et/ou</i> Jambon	14.-
COMPLÈTES	Oeuf bio GRTA, jambon artisanal de Jussy, Gruyère doux de l'alpage de Semsales	16,50.-
	Complète au jambon truffé d'Italie	20,50.-
	Complète au Lard de Begnins	18,50.-
	Complète au jambon cru pata Blanca des frères Alcalá à Vaumarcus	19,50.-
	Complète andouille de Guéméné	17,50.-
	Complète Chorizo Bellota	18,50.-
	Supplément : champignons à la crème, champignons naturels épinards, tomates confites, oignons caramélisés	3.-
	Salade Verte , vinaigrette au cidre	5.-

BLÉ NOIR

Provenance :
Jambon, Pata Blanca, Lard : SUISSE
Chorizo : ESPAGNE
Jambon truffé : ITALIE

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 HRAZ (CROUSTILLANTES) SI VOUS LES PRÉFÉREZ PLUS MOELLEUSE N'HÉSITÉZ 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	19,50.-
	Chèvre tomates / Chèvre miel / 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	16.-
	Bleu — Bleu d'alpage , confit d'échalotes au Porto et noix	19.-

BLÉ NOIR

FORMULE MIDI MARDI au VENDREDI	Une Crêpe salée 3 ingrédients	21.-
	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.	

FROMENT

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

CLASSIQUES

Beurre / Sucre / Citron	7.-
Confiture maison — Fraise / Abricots / Cerise noire / Framboise / Reine Claude	8.-
ADAM : Chocolat Orfèvre	9,50.-
Sirop d'érable	9.-
Miel de Montagne	9.-
Crème de Marron	10.-
Caramel au beurre salé maison	9.-
Pâte à tartiner Bio Nocciolata	9,50.-
Pommes ou Poires ou Bananes caramélisées	12.-
Poires ou Bananes Chocolat	12.-
ALMA : Crema di pistacchio Maison	12.-
Flambées Poires ou Pommes ou Bananes caramélisées — Grand Marnier / Rhum / Williamine	15.-
Ajout : Glace Gelatomania 3.- / Chantilly 1.50.-	

BLÉ NOIR



CIDRES

BLÉ NOIR

PRESSION

NOUVELLE VAGUE ERIC BORDELET
20CL/50CL

2018
6/15

BOUTEILLES

SEHEDIC - CIDRE BIOLOGIQUE - FINISTERE

BRUT	28.-
DEMI SEC	28.-
DOUX	28.-
EXTRA BRUT	35.-
BLANC D'ARMORIQUE	41.-

L'APOTHICAIRE - CIDRE BIOLOGIQUE - FINISTERE

SUR LE VIF	31.-
FRAIS REEL	31.-
AMZER ZO	35.-
CHUTE DE BARRIQUE	47.-

JOHANNA CECILLON - CIDRE BIOLOGIQUE - COTE D'ARMOR

NERIOS	40.-
NERIOS MAGNUM 150CL	78.-
DIVONA MAGNUM 150 CL	69.-

MICHAEL BROGER - CIDRE BIOLOGIQUE - THURGOVIE

CIDRE 1	52.-
CIDRE 2	52.-

POIRES

BOUTEILLES

BLÉ NOIR

JOHANNA CECILLON - POIRÉ BIOLOGIQUE - COTE D'ARMOR

BELENOS

42.-

JEROME FORGET - LYONNIERE - POIRE BIOLOGIQUE - NORMANDIE

VINOT

43.-

VARIÉTÉ FER

45.-

CHAMP DU POIRIER

51.-

UINS

BLÉ NOIR

Toutes nos bouteilles sont proposées en 75 cl,
sauf exception précisée sur la carte

BULLES

BUGEY	PETILLANT NATUREL ROSE "GROS Vin de France, Domaine des Sonnettes <i>Gamay, pousard, pinot noir & chardonnay</i>	2021	75.-
GENÈVE	TENDRESSE A L'ETAT BRUT Vouvray, Domaine Perraud Jadaud <i>Meunier & chardonnay</i>	NM	84.-

UINS BLANCS SECS

LOIRE	LEMON TREE Vin de France, La Ferme de Mont Benault <i>Chenin</i>	2021	49.-
LOIRE	PETITS CAILLOUX Vin de France, La Ferme de Mont Benault <i>Cabernet-franc, grolleau gris</i>	2020	51.-
LOIRE	CALEMBOUR Vin de France, La Ferme de Boul'et Roule <i>Chenin</i>	2020	89.-
LOIRE	LES GRIVES SOULES Vouvray Sec, Domaine Perraud Jadaud <i>Chenin</i>	2019	59.-
LOIRE	SUBSTANCE Vin de France, Domaine Julien Pineau <i>Sauvignon</i>	2018	80.-



BOURGOGNE	LES PIERRES LEVEES Mâcon-Bray, Domaine de Thalie <i>Chardonnay</i>	2019	57.-
BOURGOGNE	LA FOSSE Bourgogne - Aligoté, Domaine la Varenne <i>Aligoté</i>	2020	52.-
GENÈVE	CHASSELAS Vin de Pays Suisse, Domaine des Lolliets	2019	36.-

UINS BLANCS DE MACÉRATION

GARD	SOLEIL 28 Vin de France, Les Grillons <i>Viognier et picardan</i>	2021	69.-
------	---	------	------

UINS ROSÉS

LOIRE	CAMBALOU Vin de France, Domaine de Cambalou <i>Pineau d'auis & gamay</i>	2020	54.-
-------	--	------	------

UINS ROUGES

LOIRE	PICROCHOLE Vin de France, Domaine Bejon <i>Cabernet-franc</i>	2019	57.-
LOIRE	J'TE KIFFE Vin de France, Domaine Castaingt-Boyeldieu <i>Gamay</i>	2019	54.-
LOIRE	COTILLON ROUGE Vin de France, Domaine Perraud Jadaud <i>Côt</i>	2019	57.-
LOIRE	CHICHIC Vin de France, Domaine de Cambalu <i>Pineau d'auis</i>	2018	57.-
BEAUJOLAIS	REGNIE Domaine Antoine Sunier <i>Gamay</i>	2018	59.-
GENEVE	GARANOIR Vin de Pays Suisse, Domaine des Lolliets	2021	53.-
GENEVE	SYRAH Genève, Domaine des Lolliets	2015	64.-