

# APÉRITIF

CRÊPES ROLLS	Jambon blanc de Jussy, Gruyère de Semsales	14.-
	Suggestion de Saison	14.-
	Raclette de Brebis et cerises noires	14.-
CHIPS DE SARRASIN	Stracciatella , tomates confites et échalotes frites	14.-
	Rillettes de sardines maison et graines de sobacha soufflées	14.-
	Cremeux ail et fine herbes de la « Crèmerie Végane », huile végétale et herbes fraîches	14.-
	Blinis de sarrasin , tartare de saumon fumé, crème aux œufs de hareng .	14.-

**BLÉ NOIR**



# 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.-
Breizh Dog — Saucisse de Jussy, oignons caramélisés, gruyère de semsales, pickles de chou pointu, sauce mayonnaise moutardée.	21.-

**BLÉ NOIR**

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 ou Framboise ou Abricot ou Cerise noire

# 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 , caramel au beurre salé et beurre de cacahuètes, Nocciolata Cacahuètes caramélisées , Glace vanille	15.-
Fouesnantaise : Pommes et poires, caramel au beurre salé, Amandes, Glace caramel, Chantilly .	16,50.-
Porcarn : Poire pochée ou banane , Nocciolata , glace chocolat, chantilly , noisettes du Piémont torréfiées .	16,50.-
Suppléments:	
Chantilly	1,50.-
Glaces de « Gelatomania » : Vanille , Chocolat, Caramel, Fraise , Mangue , Pistache, Coco, Noisettes , Cidre .	3.-

**BLÉ NOIR**

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.

