

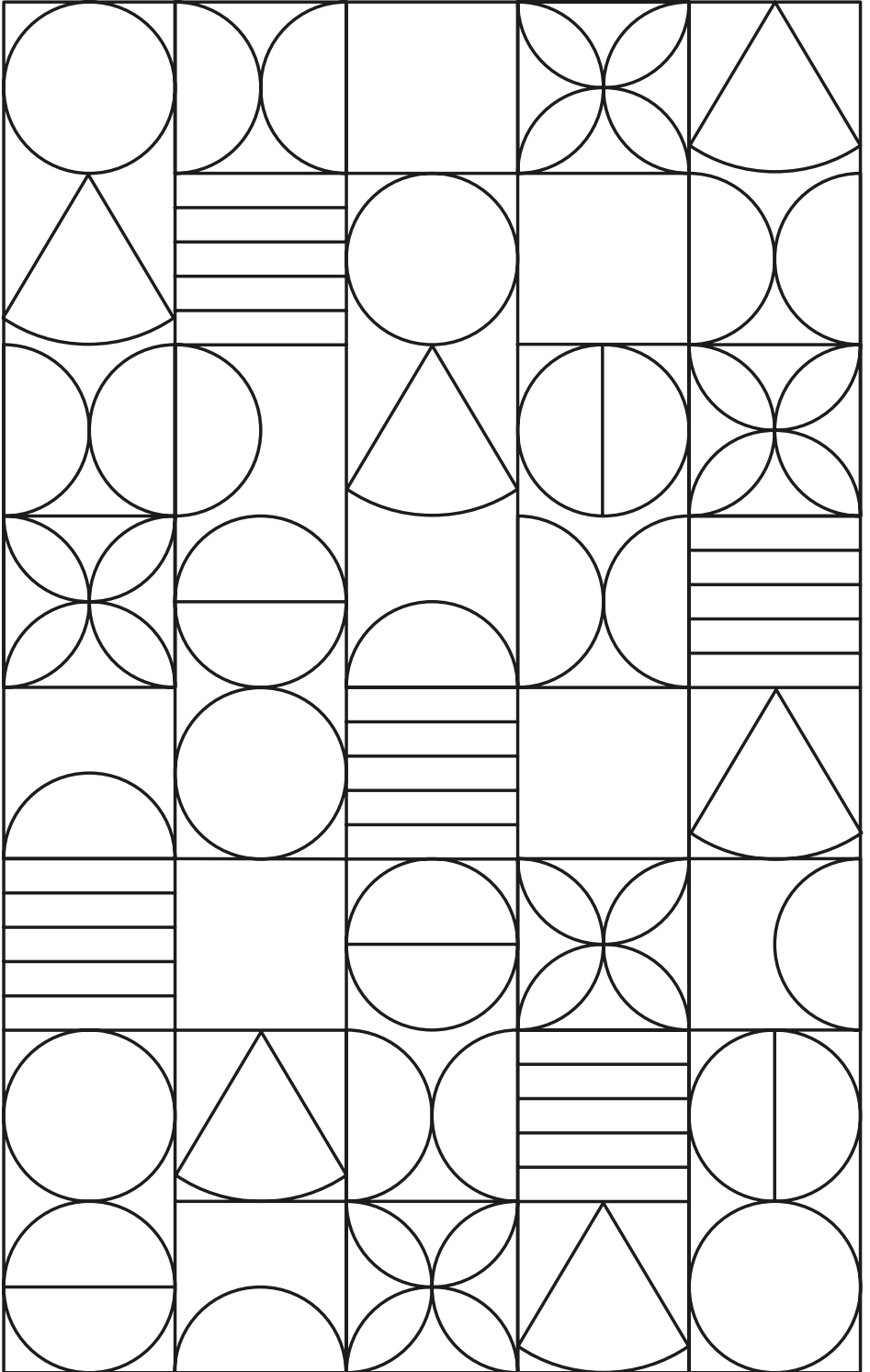
BLÉ

CRÊPERIE BRETONNE



NOIR

LE MENU



La Crêperie Blé Noir célèbre les saveurs bretonnes en mettant à l'honneur des produits, des recettes de crêpes et de plats typiquement bretons. La carte des coquillages et crustacés est disponible selon les arrivages.

APÉRITIF

CHIPS DE SARRASIN

Burrata de Genève, légumes de saison 14.-

Rillettes de sardines maison, crème ciboulette et graines de sobacha soufflées 14.-

Crèmeux ail et fines herbes de la « Crèmerie Végane », huile végétale et herbes fraîches 14.-

BLINIS DE SARRASIN

Tartare de saumon fumé, crème aux œufs de hareng 14.-

Crème de chèvre Vaudois, légumes de saison 14.-

ROLLS DE SARRASIN

Jambon artisanale de Jussy, Gruyère de Semsales 16.-

Suggestion de saison 16.-

SARRASIN

Dans le respect de la tradition finistérienne, nous servons nos crêpes bien kraz (croustillantes), si vous les préférez plus moelleuses n'hésitez pas à en faire part à votre serveur.

LES COMPLÈTES

Jambon artisanal de Jussy, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 18,50.-

Jambon cuit italien à la truffe (2%), œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 21.-

Lard de Begnins, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 20.-

Jambon cru Pata Blanca des frères Alcalá de Vaumarcus, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 21.-

Andouille de Guémené, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 21.-

Viande séchée des grisons, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 20.-

LES CRÉATIONS

Forestière – Copeaux de lard fumé croustillant, œuf bio GRTA, gruyère d'Alpage de Semsales et champignons à la crème 21.-

Chèvre – Copeaux de lard fumé croustillant, chèvre de la Capricieuse, mesclun, miel et noix 21,50.-

Truite – Truite fumée, pommes de terre grenailles vapeur, épinards frais et crème ciboulette 21,50.-

Retour du potager – Légumes de saison et crème végétane de la « Crèmerie Végane » 21.-

Epinards – Tombée d'épinards frais à la crème, œuf bio GRTA, Parmesan 19.-

Breizh Dog – Saucisse de Jussy, oignons caramélisés, gruyère doux de l'Alpage de Semsales, pickles de chou pointu, sauce mayonnaise moutardée 22.-

SUPPLÉMENTS & SALADE

Champignons naturels ou à la crème, épinards naturels ou à la crème, oignons caramélisés 4.-

Salade mesclun et feuille de chêne, vinaigrette au cidre 6.-

FORMULE DU MIDI 24.-

Disponible du mardi au vendredi

UNE CRÊPE SALÉE – 3 INGRÉDIENTS AU CHOIX

Jambon de Jussy / Gruyère doux / Œuf bio GRTA / Oignons caramélisés / Champignons naturels / Compotée de tomates

UNE CRÊPE SUCRÉE AU CHOIX

Beurre, sucre, citron / Caramel au beurre salé / Nocciolata / Confiture : Fraise ou Abricot ou Cerise noire

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.

FROMENT

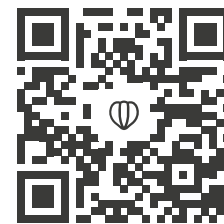
Beurre sucre	7.-
Beurre sucre citron	8.-
Confiture : Fraise ou Abricot ou Cerise noire	9.-
ADAM : chocolat noir 70%, « Orfève », maître chocolatier de Satigny	10.-
Pâte à tartiner bio Nocciolata	10.-
Crème de Marron	10.-
Caramel au beurre salé maison	10.-
ALMA : Crème de pistache maison	12.-
Poires pochées ou pommes caramélisées et caramel au beurre salé maison	13,50.-
Poires pochées et chocolat	13,50.-
Nocciolata, Noisettes du Piémont torréfiées, chantilly	13,50.-
Flambées Pommes ou Poires avec Grand Marnier ou Rhum ou Williamine	15.-
Maxi cacahuètes : Caramel au beurre salé maison, beurre de cacahuètes, Nocciolata, cacahuètes caramélisées et glace vanille	15.-
Foesnantaise : Pommes, poires, caramel au beurre salé maison, amandes, glace caramel et chantilly maison	16,50.-

LES SUPPLÉMENTS

Chantilly, Noisettes du Piémont, Pistaches caramélisées, Amandes effilées, cacahuètes caramélisées	2.-
Boule de glace « Gelatomania » : vanille, chocolat, noisette, fraise, caramel, suggestion du moment	4,50.-

BLÉ NOIR SE PRIUATISE

Pour plus d'informations scannez le qr code ou adressez-vous à notre personnel.



PROUENANCE

Le bon produit est l'essence de la création. Nos producteurs de talent bretons et helvétiques font parties intégrantes de notre philosophie.

Poissons et viandes provenance de Suisse et France

ŒUFS BIO GRTA	Domaine de L'Abbaye. Genève
JAMBON DE JUSSY / SAUCISSE DE JUSSY	Boucherie du Palais. Jussy, Genève
LARD DE BEGNINS	Begnins
JAMBON CRU PATA BLANCA	Frère Alcala. Vaumarcus, Neuchatel
TRUITE	Jura, élevage
SARDINE	Pêchées en atlantique
ANDOUILLE	Guémené, France
BEURRE ET GRUYÈRE	Alpages de Semsales. Manu Piller. Fribourg
LAIT GRTA	Les Laiteries reunies. Genève
RACLETTE	Valais
BURRATA	Casa Mozzarella. Genève
CHÈVRE BIO	La Capricieuse. Prévonnaloup, Vaud
CRÉMEUX VÉGAN	Genève
CHOCOLAT ORFÈVE	Satigny, Genève

TOUS NOS LÉGUMES SONT SOUS LES LABEL « SUISSE GARANTIE »



L'ÉPICERIE

Retrouvez nos produits à l'emporter dans notre espace boutique.

NOS ÉTABLISSEMENTS

CAROUGE

Place de l'Octroi, 15
1227 Carouge
022 820 29 29

EAUX-VIVES

Comédie de Genève
Esplanade Alice Bailly
1207 Genève
022 700 75 10

info@blenoir.ch