

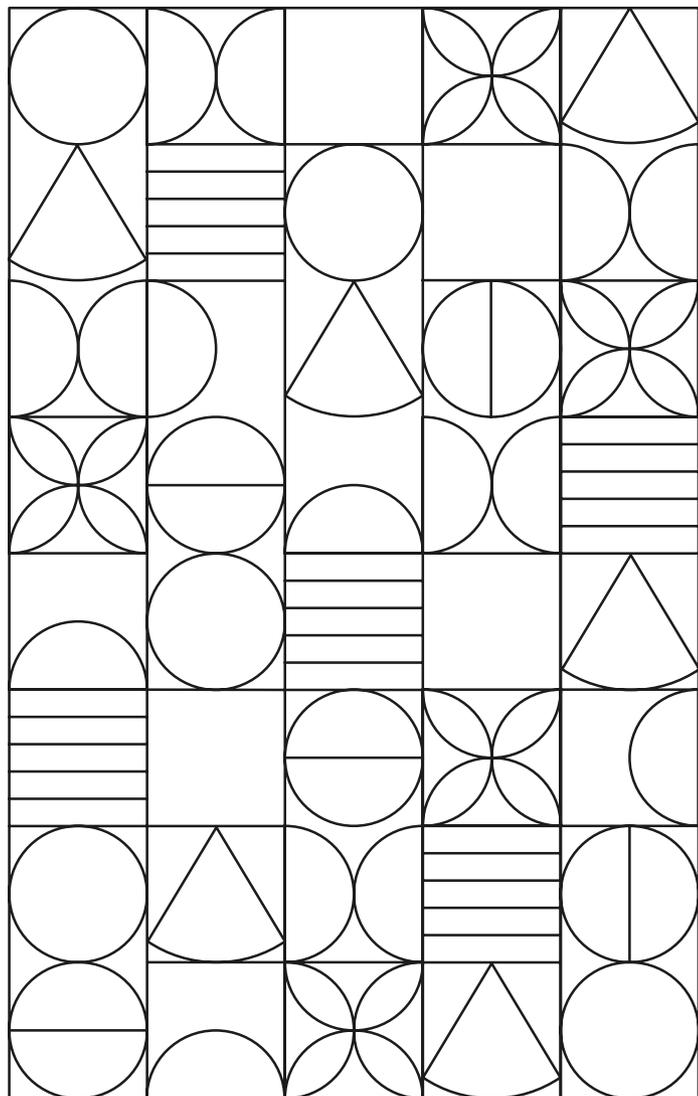
BLÉ NOIR

CRÊPERIE
BRASSERIE BRETONNE

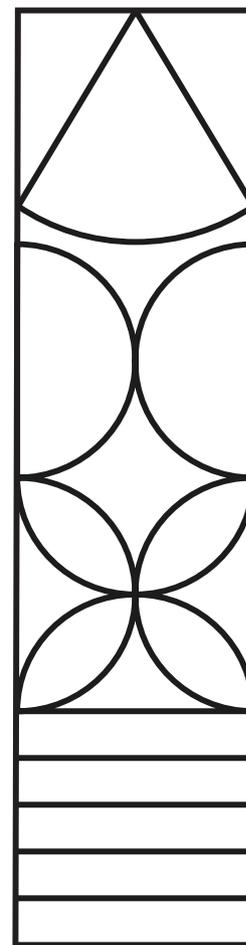


BLÉ NOIR SE PRIUATISE

Pour plus d'informations
adressez-vous à notre personnel



LE
MENU



NOS ÉTABLISSEMENTS

CAROUGE

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

EAUX-VIVES

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

info@blenoir.ch

La Crêperie-Brasserie Blé Noir célèbre
les saveurs bretonnes en mettant à l'honneur
des produits, des recettes de crêpes
et des plats typiquement bretons.



BLÉ NOIR
SE PRIVATISE

Pour plus d'informations
adressez-vous à notre personnel



FORMULE DU MIDI

Disponible
du mardi au vendredi

24.-

UNE CRÊPE SALÉE - 3 ingrédients au choix

Jambon de Jussy / gruyère doux / oeuf 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

SUGGESTIONS

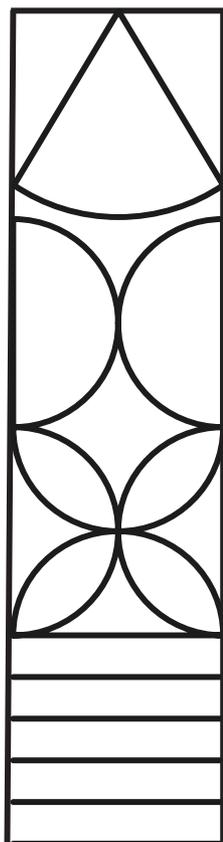
CRÊPES SARRASINS

Asperges vertes, ricotta genevoise et champignons de printemps 23.-

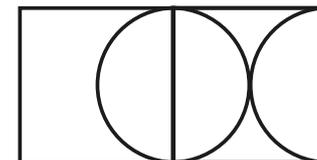
Retour du potager - crème végétane ail et fines herbes, petits pois et légumes nouveaux 21.-

Nos prix s'entendent TVA incluse

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



À PARTAGER



HUÎTRES CREUSES N°3 DE BRETAGNE 3 pièces 10.-
Servies avec un toast beurré aux algues,
vinaigre aux échalotes et citron jaune 6 pièces 18.-

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

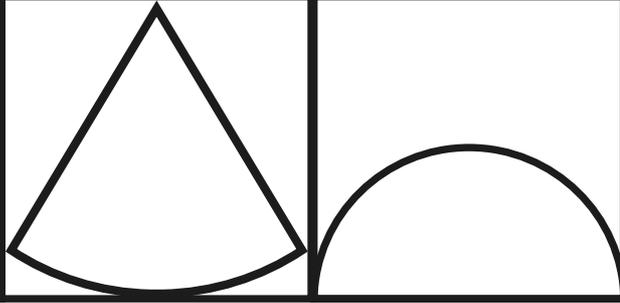
Tarama maison et oeufs de truite fumée 16.-

ROLLS DE SARRASIN

Jambon artisanal de Jussy, Gruyère de Semsales 16.-

Nos prix s'entendent TVA incluse

La carte des
coquillages
et crustacés
est disponible
selon les
arrivages.



LES ENTRÉES

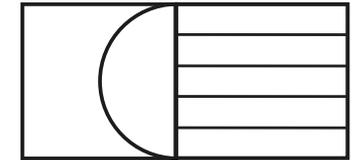
Tartare de langoustine Pois mange-tout, framboise et basilic pourpre	26.-
Beignet de tourteau et mayonnaise au curry	26.-
Salade d'artichaut, ventrèche de saumon et coeur de sucrine	24.-

NOS SPÉCIALITÉS

Moules marinières	350g en entrée	19.-
	700g avec frites et sauce tartare	34.-
Lobster Roll Blé Noir		29.-

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.

LES PLATS



Pêche du moment, beurre blanc iodé, crème de petits pois et légumes nouveaux	42.-
Homard, fleur de courgette farcie et pommes de terre primeur	48.-

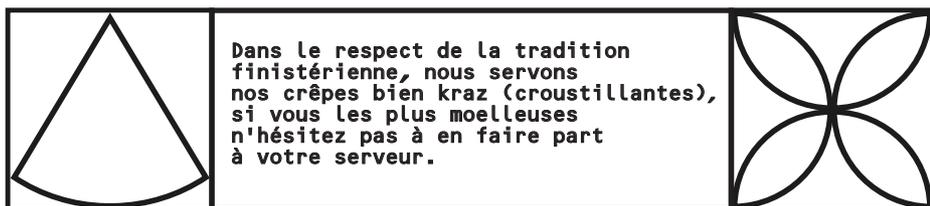
SUPPLÉMENTS

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

POUR LES PETITS ET LES GRANDS

Fish & Chips Blé Noir	petite portion	18.-
servi avec frites et sauce tartare	grande portion	32.-

Nos prix s'entendent TVA incluse



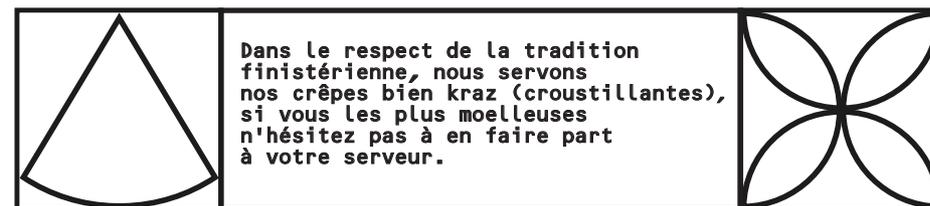
Dans le respect de la tradition finistérienne, nous servons nos crêpes bien kraz (croustillantes), si vous les plus moelleuses n'hésitez pas à en faire part à votre serveur.

LES CRÊPES SARRASINS

COMPLÈTE

Jambon artisanal de Jussy, œuf bio GRТА, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	18,50.-
Jambon cuit italien à la truffe (2%), œuf bio GRТА, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	21.-
Lard de Begnins, œuf bio GRТА, gruyère doux de l'Alpage de Semsale	20.-
Jambon cru Pata Blanca des frères Alcalá de Vaumarcus, œuf bio GRТА, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	21.-
Andouille de Guémené, œuf bio GRТА, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	21.-
Viande séchée des grisons, œuf bio GRТА, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	20.-

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 plus moelleuses n'hésitez pas à en faire part à votre serveur.

LES CRÊPES SARRASINS

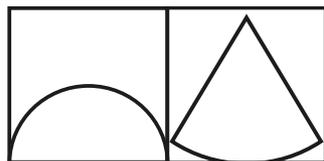
CRÉATIONS

Forestière Copeaux de lard fumé croustillant, œuf bio GRТА, 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.-
Epinards Tombée d'épinards frais à la crème, œuf bio GRТА, 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 & SALADES

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.-

LES DESSERTS



LES CRÊPES FROMENTS

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

SUPLÉMENTS

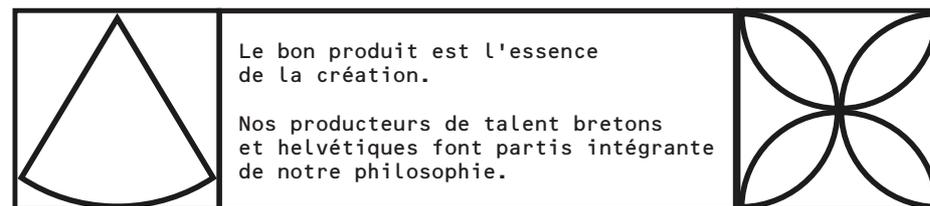
Chantilly, noisettes du Piémont, amandes effilées,
pistaches caramélisées, cacahuètes caramélisées 2.-

LE DESSERT DU MOMENT 13.-

Sablé breton, fraise mara des bois, rhubarbe,
diplomate au citron et sorbet fraise

LES GLACES ET SORBETS «GELATOMANIA»

vanille, chocolat, noisette, pistache, la boule 4,50.-
caramel, fraise, framboise, citron



Le bon produit est l'essence
de la création.

Nos producteurs de talent bretons
et helvétiques font partis intégrante
de notre philosophie.

PROUENANCE

Œufs Bio GRТА	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	France
Sardine	Pêchées en atlantique
Andouille	Guémené, France
Beurre et Gruyère	Alpes de Semsales. Manu Piller Fribourg
Lait GRТА	Les Laiteries réunies Genève
Burrata	Casa Mozzarella Genève
Chèvre Bio	La Capricieuse Prévonloup, Vaud
Crèmeux végétan	Genève
Chocolat Orfève	Satigny, Genève
Huîtres	Bretagne France
Oeufs de cabillaud	France
Langoustine	Sicile Italie
Tourteau	Écosse
Ventrèche de saumon	Maison Barthouil France
Moules	Bretagne France
Homard	Canada

TOUS NOS LÉGUMES SONT SOUS LES LABELS « SUISSE GARANTIE »