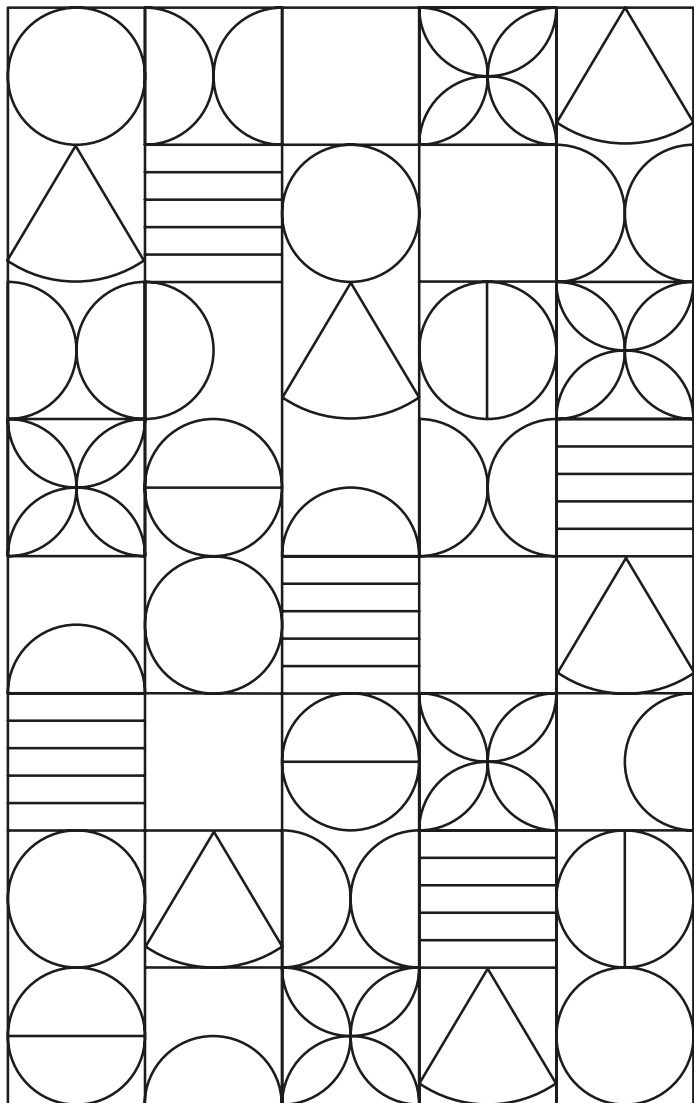


BLÉ NOIR

CRÊPERIE
BRASSERIE BRETONNE



LE
MENU

BLÉ NOIR SE PRIUATISE

Pour plus d'informations
adressez-vous à notre personnel



NOS ÉTABLISSEMENTS

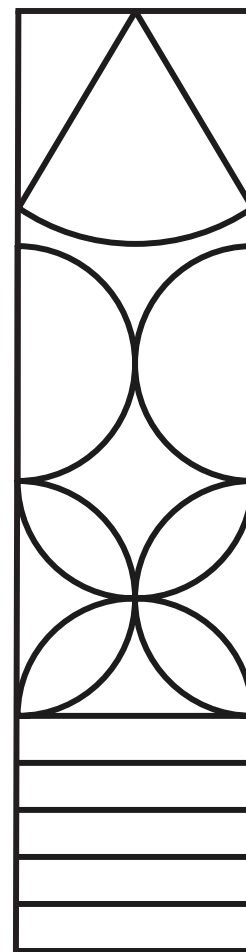
CAROUGE

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



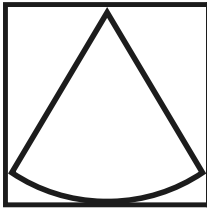
BLÉ NOIR
Pour plus d'informations
adressez-vous à notre personnel



SE PRIVATISE

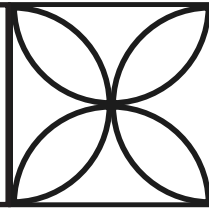
La crêperie-Brasserie Blé Noir célèbre
les saveurs bretonnes en mettant à l'honneur
des produits, des recettes de crêpes
et des plats typiquement bretons.





Le bon produit est l'essence
de la création.

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

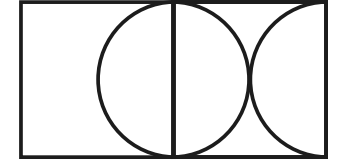


PROUENANCE

Œufs Bio 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 Alcalá Vaumarcus, Neuchâtel
Truite	France
Sardine	Pêchées en atlantique
Andouille	Guémené, France
Beurre et Gruyère	Alpages de Semsales. Manu Piller Fribourg
Lait GRTA	Les Laiteries réunies Genève
Burrata	Casa Mozzarella Genève
Chèvre Bio	La Capricieuse Prévonnoloup, Vaud
Crèmeux végétan	Genève
Chocolat Orfèvre	Satigny, Genève
Oeufs de cabillaud	France

TOUS NOS LÉGUMES SONT SOUS LES LABELS « SUISSE GARANTIE »

À PARTAGER



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

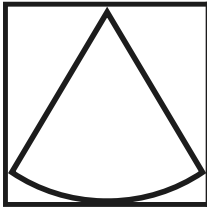
Tarama maison et oeufs de truite fumée	16.-
--	------

ROLLS DE SARRASIN

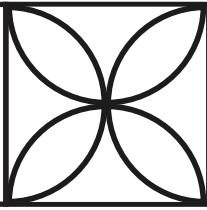
Jambon artisanal de Jussy, Gruyère de Semsales	16.-
--	------

Nos prix s'entendent TVA incluse

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.



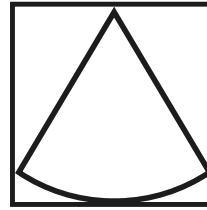
LES CRÊPES SARRASINS

COMPLÈTE

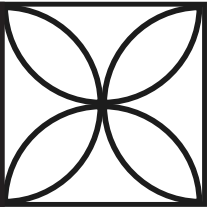
Jambon artisanal de Jussy, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	18,50.-
Jambon cuit italien à la truffe (2%), œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales	21.-
Lard de Begnins, œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsale	20.-
Jambon cru Pata Blanca des frères Alcalá de Vaumarcus,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

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.-



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.



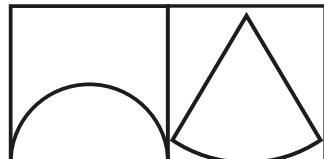
LES CRÊPES SARRASINS

CRÉATIONS

Forestière Copeaux de lard fumé croustillant, œuf bio 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.-
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.-
Retour du potager - Crèmeux végétal maison, potimarron et granola aux graines de courge	21.-

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 DESSERTS



LES CRÊPES FROMENTS

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

SUPPLÉMENTS

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

LES GLACES ET SORBETS «GELATOMANIA»

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

FORMULE DU MIDI

Disponible
du mardi au vendredi

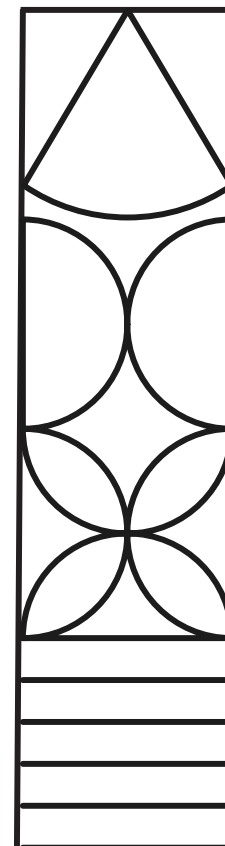
24.-

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



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.