



LE SARRAZIN

crêperie & traiteur





CRÊPES DE SARRASIN

*pâte 100 %
pur blé noir
breton*

LES TRADITIONNELLES

Sèche.....	2,50€	Beurre.....	3,00€	Couple Beurre.....	5,50€
Lait Ribot (30 cl).....	3,50€	Œuf.....	5,00€	Épaisse Beurre.....	5,50€
Lait Ribot (50 cl).....	4,00€	(Brouillé ou Miroir)			

NOS SPÉCIALITÉS

Le Sarrazin	10,60€
(Coques, Julienne de Légumes)	
La St Jacques à la Bretonne	11,20€
La St Jacques du Scorff.....	12,70€
(St Jacques à la Bretonne, Andouille de Guémené)	
La Nordique	8,00€
(Saumon fumé, crème, citron)	
La Terre et Mer	10,30€
(Œuf, Emmental, Saumon, Persillade, Crème)	
La Complète	7,90€
(Œuf, Jambon, Emmental)	
La Complète Andouille.....	9,90€
(Œuf, Emmental, Andouille)	
La Germaine.....	9,00€
(Œuf, Jambon, Champignons, Crème)	
La Forestière	7,90€
(Emmental, Champignons, Sauce Béchamel)	
La Forestière Andouille.....	9,90€
(Emmental, Champignons, Sauce Béchamel, Andouille)	
La Paysanne	10,60€
(Oignons, Poitrine, Champ, Emmental, Crème)	
La Savoyarde	9,90€
(Reblochon, Oignons, Poitrine)	
La Caprine	10,30€
(Chèvre Chaud, Miel, Bacon, Salade)	
La Williams.....	9,30€
(Roquefort, Poire, Noix, Miel, Salade)	
La Boudin Pommes	6,80€
(Boudin Noir, Pommes Poêlées)	
La Végétarienne	9,00€
(Oignons, Champignons, Tomate Provençale)	

NOS SUGGESTIONS

Andouille de Guémené « Rivalan-Quidu »	7,00€
Andouille, Pommes	7,60€
La Complète + (au choix).....	9,90€
(Voir nos ingrédients au choix A ou B)	
La Forestière + (au choix).....	9,90€
(Jambon ou Poitrine ou Bacon)	
Jambon, Emmental	7,00€
Jambon, Emmental, Tomate	9,00€
Champignons, Crème ou Béchamel.....	6,00€
Grosse Saucisse « Crêpe Épaisse »	8,90€
Anchois, Tomate Fraîche ou Provençale	7,00€
Oignons, Poitrine Fumée	7,00€
Œuf, Oignons, Poitrine Fumée.....	9,00€
Merguez, Tomate Provençale	7,90€

NOS SUGGESTIONS *FROMAGE*

La Trois Fromages	9,60€
(Chèvre, Roquefort, Reblochon)	
Chèvre, Salade	7,90€
Roquefort, Salade	7,90€
Reblochon, Salade.....	7,90€
Chèvre, Tomate Provençale, Salade	9,90€
Chèvre, Miel, Salade	8,90€



VOS SUGGESTIONS

Toute composition vous est possible !

La crêpe de Blé Noir au beurre avec les ingrédients
de votre choix (3,00€+prix ingrédient)

L'UNIQUE

La crêpe de Blé Noir au beurre
+ 1 ingrédient (voir liste)

LA DOUBLE

La crêpe de Blé Noir au beurre
+ 2 ingrédients (voir liste)

LA TRIPLE

La crêpe de Blé Noir au beurre
+ 3 ingrédients (voir liste)



La Salade3,50€

Vinaigrette au choix Noix, Framboise ou Cidre

A • INGRÉDIENTS 2,00€

- Œuf, « Œufs de poules élevées en Plein Air »
- Jambon, « Le Lavandier »
- Bacon, « Le Lavandier »
- Emmental, « Français »
- Tomate fraîche
- Tomate Provençale, « Cuisinée »
- Oignons, « Cuisinés »
- Poitrine Fumée, « Le Lavandier »
- Champignons, « Cuisinés »
- Anchois

B • INGRÉDIENTS 2,90€

- Boudin Noir, « Le Lavandier »
- Chèvre, Roquefort, Reblochon
- Merguez
- Saucisse (chipolata), « Le Lavandier »

C • INGRÉDIENTS 4,00€

- Saumon
- Grosse Saucisse, « Le Lavandier »
- Andouille de Guémené
« Andouille Rivalan-Quidu »

AUTRES SUPPLÉMENTS: 1,00€

Crème Fraîche, Sauce Béchamel, Miel, Noix,
Persillade.





LES MENUS

MENU DU TERROIR

26,00 €
(1 Plat)

29,50 €
(2 plats)

APÉRITIF

Kir Breton

ENTRÉE

Crêpe de Blé Noir au Beurre

PLATS

Le Sarrazin (Coques, Julienne de légumes)

OU

La Saint-Jacques à la Bretonne

OU

La Saint-Jacques du Scorff

OU

La Complète

OU

La Forestière Andouille de Guémené

DESSERTS

La Pom'Caramel (Pommes Caramel au Beurre Salé)

OU

La Compotée, (Compote de Pommes du Verger en blé noir)

OU

La Pom'Calva, (Pommes au Calva*)

BOISSON

1/4 de Cidre (Brut ou Doux)





MENU LE SARRAZIN

23,00 €

Crêpe de Blé Noir (au choix)

« La Complète » (Œuf, Jambon, Emmental)

« La Triple » (Ingrédients A et B)

Crêpe de Blé Noir

« Chèvre ou Roquefort ou Reblochon,
avec Salade »

Crêpe de Froment (au choix*)

*(Voir toutes les crêpes de Froment proposées
sur la carte sauf les crêpes Flambées)

Café Offert

MENU EXPRESS

16,50 €

Uniquement le midi

(Sauf le Samedi)

Crêpe de Blé Noir au Beurre

Crêpe de Blé Noir (au choix)

« La Complète » (Œuf, Jambon, Emmental)

« La Germaine » (Œuf, Jambon,
Champignons, Crème)

« La Triple » (Ingrédients A et B)

Crêpe de Froment

« La Sarrazine »

(Poire au Chocolat ou Caramel Beurre Salé)

Ou Nos Suggestions

ou Dessert du moment

MENU SARRAZINOU

9,70 €

Avec La Surprise

Crêpe de Blé Noir

« 2 Ingrédients »

(Ingrédients A et B)

Crêpe de Froment au choix

« Beurre Sucre, Chocolat ou Nutella »

ou Glace 1 boule

+ Boisson

(Diabolo ou Sirop à l'eau ou Jus de Pommes)





CRÊPES DE FROMENT

*pâte 100 %
pur froment
breton*

LES TRADITIONNELLES

Sèche.....	2,50€	Couple beurre	5,50€
Beurre.....	3,00€	Épaisse beurre	5,50€
Beurre sucre	3,20€		

NOS SPÉCIALITÉS

La Pom' Caramel (En Blé Noir ou Froment).....	6,60€
(Pommes, Caramel au Beurre Salé)	
La Pom' Caramel, Chantilly	8,20€
La Korrigane	9,20€
(Pommes Caramel au Beurre Salé, Glace Chouchen de Brocéliande)	
La Compotée	5,00€
(Compote de Pommes du Verger)	
La Frangipane, Pom' Caramel	8,20€
L'Amandine	8,20€
(Frangipane, Ananas, Amandes Effilées)	
La Sarrazine	6,60€
(Poire au chocolat ou Caramel Beurre Salé)	
La Sarrazine, Chantilly	8,20€
La Citronnée (Crème Citronnée)	5,00€
La Citron Meringuée	8,20€
(Crème Citronnée Chantilly et Meringues)	
La Triple Sec	9,50€
(Confiture d'Agrumes, Glace Grand Marnier, Flambée Grand Marnier*)	
La Bananez	8,20€
(Chocolat, Banane, Chantilly)	
La Forêt Noire	8,20€
(Chocolat, Purée de Cerises, Chantilly et Griottines*)	
La Brownie • Crêpe de Blé Noir	6,00€
(Chocolat, Noix)	
La Crêpe du Chef • Crêpe de Blé Noir	7,60€
(Crème de Marrons, Glace Blé Noir)	

*Votre dessert en
Crêpe de Blé Noir.
C'est original et excellent !!!*

NOS SUGGESTIONS CHOCOLAT

Chocolat	5,00€
Chocolat Chantilly	6,60€
Chocolat Glace Vanille	7,40€
Chocolat Banane	6,60€
Chocolat Frangipane Glace Vanille	8,80€
Chocolat + 1 ingrédient au choix	6,60€

NOS SUGGESTIONS BANANE

Banane	5,00€
Banane Chantilly	6,60€
Banane Citron	6,60€
Banane + 1 ingrédient au choix	6,60€

NOS SUGGESTIONS CONFITURES

Agrumes, Fraises, Abricots, Myrtilles, Framboises	5,00€
--	-------

NOS AUTRES SUGGESTIONS

Frangipane	5,00€
Caramel au Beurre Salé	5,00€
Citron pressé	5,00€
Miel	5,00€
Miel, Citron	6,60€
Spéculoos	5,00€
Chantilly	5,00€
Nutella	5,00€
Ananas	5,00€
Crème de Marrons	5,00€

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



VOS SUGGESTIONS

Toute composition vous est possible !

L'UNIQUE.....5,00€

1 Ingrédient au choix¹

Ingrédient supplémentaire1,60€

¹ Nos Ingrédients : Amandes, Ananas, Banane, Caramel
Beurre Salé, Chantilly, Chocolat, Citron, Confiture, Crème
Citron, Crème de Marrons, Frangipane, Meringues, Miel,
Noix de Coco, Nutella, Poire, Pommes, Purée de Cerises,
Spéculoos

Le supplément glace (1 boule)..... 2,40€



CRÈMES GLACÉES ET GLACES

Blé Noir - Café - Caramel au Beurre Salé - Chocolat
Chouchen de Brocéliande - Goût Barbe à Papa
Grand Marnier - Lait Ribot - Menthe Pailletée Chocolat
Noix de Coco - Pistache - Rhum et Raisins - Vanille -

SORBETS

Cassis - Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits Exotiques
Mangue - Orange Blonde - Poire

LE DÉLICE DU SARRAZIN

Glaces Blé Noir, Lait Ribot et Caramel au Beurre Salé
Nappage Caramel au Beurre Salé, Palets Bretons et Chantilly

LES FLAMBÉES

Grand Marnier* 7,00€
Calva* 7,00€
Rhum* 7,00€
Cognac ou Armagnac* 7,00€

Pommes, Calva* 8,60 €
Chocolat, Flambée 8,60 €
Chocolat, Banane, Flambée..... 10,20€
Banane, Flambée 8,60 €

NOS COUPES GLACÉES

Le Délice du Sarrazin 8,70€
Banana Split 8,50€
Ananas Melba 7,40€
Dame Blanche 6,30€
Poire Belle Hélène 7,40€
Café Liégeois 7,40€
Caramel Liégeois 7,40€
Chocolat Liégeois 7,40€
Vacherin Framboise ou Fraise 7,40€
Coupe Colonel* 9,00€
La P'tite Poire* 9,00€
Irish* Glacé 9,00€

COUPES AU CHOIX

1 Boule 2,60€
2 Boules..... 4,90€
3 Boules..... 6,90€

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

À EMPORTER

Crêpes de Blé Noir ou de Froment

La Douzaine

8,40 €

La 1/2 Douzaine

4,20 €

L'Unité

0,80 €

PLAISIR D'OFFRIR

« Menu du terroir » 26,00 € et 29,50 € (Bon cadeau)

« Caramel au Beurre Salé Maison, Chips de blé noir Nature ou Ail »

Voir notre boutique

NOS FOURNISSEURS

Moulin du Pavillon (Paulic)
(Saint Gérard) Farine de Sarrasin et de Froment

Le Lavandier Charcutier
(Pontivy)

Terres Bleues Glaces
(Cléguérec)

Les Œufs Guilliérois
(Guilliers)

Junot Miel
(Pontivy)

Maison de l'Andouille Famille Rivalan Quidu
(Guémené-sur-Scorff)

Cidrerie Famille Martin
(Plouay)

Un cahier des allergènes est à votre disposition

La Direction



www.creperie-lesarrazin.com

