SARA'ZIN

CRÊPERIE BISTRONOMIQUE

Les farines de blé noir et de froment
que nous utilisons sont issues
de la minoterie familiale de Roncin.

Notre volonté est de proposer des produits de qualité,
issus au maximum de circuits courts,
locaux ou des produits labellisés (IGP, AOP, BIO...),
afin d' en assurer la provenance.

Formé à l' école internationale de Crêpier de Saint- Malo,
j' aime y associer certaines saveurs d' ailleurs...!

Sara' Zin est une crêperie contemporaine
qui garde sa part d' authenticité.
Nous souhaitons un lieu à cette image,
où l'on a plaisir à partager, découvrir,
déguster et se retrouver.

Quelques vertus ...

Farine de Sarrasin
Le sarrasin est une plante à fleurs,
sa farine ne contient pas de gluten,
elle est riche en fibres solubles et acides aminés,
c'est un « alicament » par excellence !

Sobacha
Originaire du Japon, « Soba » signifiant sarrasin
et « cha » thé au pays du soleil levant.
Cette boisson est naturellement sans gluten, riche en
fibres et antioxydants, concentrée en vitamines B
et sels minéraux.

L'ortie
Protéine végétale et source abondante de nutriments
et oligo-éléments, le plein de Chlorophylle entre autres !

Algues : wakame, dulce, nori
Ces légumes de la mer, peu caloriques, renforcent
nos défenses naturelles.

COCKTAILS

Kir Mêlé-Cass • 10cl 5,50€
Cidre Brut, Calvados, Crème de cassis.

Kir celtique • 10cl 6,00€
Chouchen artisanal, crème de cassis, cidre brut.

The Menko • 8cl 7,00€
Lillet blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fruits exotiques.

Ginger Margarita • 8cl 7,50€
Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop de gingembre.

Jeane • 13cl 8,00€
Gin, Lillet blanc, cointreau, jus de citron, calvados.

Americano • 14cl 8,00€
Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.

Apple Mojito • 30cl 9,30€
Rhum, Cidre fruité, Citron vert, cassonade, pomme fraîche, menthe fraîche, angostura.

BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES ARTISANALES • Brasserie Deck & Donohue • 33cl

• Indigo IPA 5,70€
Bière au goût d'agrumes, de fruits tropicaux avec des notes presque terreuses et une amertume franche - 6,5°vol.

• Mission Pale Ale 5,70€
Bière blonde présentant une amertume fruitée, entre notes d'agrumes et d' ananas - 4,8°vol.

VINS DOUX NATURELS • Caves de l' Abbé, Banyuls sur Mer • 6cl

• Cornet & Cie - 2015, AOC Banyuls Blanc 5,50€
Attaque ample avec des notes d'eau de vie de poire, miel et pain d' épices - 17°vol.

• Cornet & Cie - 2015, AOC Banyuls Rouge « muté sur grains » 5,50€
Gourmand de cassis, framboise et mûre - 17°vol.

Pommeau de Normandie AOC • Ferme du Ponctey, Triqueville, Eure • 6cl 4,50€
Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée - 17,3°vol.

Cidre de glace • Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure • 6cl 6,50€
Ce vin de pommes non pétillant obtenu grâce à une concentration par le froid offre des notes fruités et épicées intenses - 10°vol.

Boissons alcoolisées servies uniquement à l'occasion des repas.

MOCKTAILS

Aloé • 25cl 6,00€
Jus et gel d' Aloé vera limonade, sirop à la rose.

Virgin mojito • 20cl 7,00€
Purée de fruits exotiques, pommes fraîches, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme pétillant

SOFTS

Sirops à l'eau « Monin » • 33cl 1,80€
Grenadine ou pêche ou menthe.

Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl 2,70€
Cidrerie Coat Albret ou cidrerie Sorre

Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl 2,60€
Chevrerie du Mesnil

Jus de pommes qui pétille artisanal • 33cl 3,90€
Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

Meuh Cola BIO • 27,5 cl 3,90€

Limonade BIO « LIMEUHnade » • 27,5 cl 3,90€
Supplément sirop (+0,30€)

Jus de tomate • 20cl 4,60€

Nectar de cassis ou mangue passion • 20cl 4,60€

Infusions glacées • 33cl 4,60€
• Infusion d'herbes alpines glacée à la menthe, ortie et mélisse
• Infusion glacée à l'hibiscus, menthe et citron

Thés glacés • 33cl 4,60€
• Thé noir glacé infusé à la Pêche et à l' églantier
• Thé vert glacé infusé au Citron et à la citronnelle

EAUX MINÉRALES

Plate (Evian)		Pétillante (San Pellegrino)	
• 50cl	3,30€	• 50cl	3,70€
• 1l	4,50€	• 1l	4,90€

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

APÉRITIFS - DIGESTIFS

RHUM - 40° • 4cl — 9,00€

• **Autentico Nativo** (15 ans d' Age)
Canne à sucre cultivée sur le sol volcanique de Herrera au Panama.
En bouche, saveurs de miels et éclat de chêne mélangé au cacao et aux agrumes.

• **Neptune Rum** (Île de la Barbade)
Élaboré à partir de mélasse de canne à sucre pure conférant une puissance aromatique de fruits mûrs avec une douceur soulignée par le miel, le caramel et la vanille.

• **Amélia** (Nord île Maurice)
Avec une maturation de 2 ans en fûts de Porto Ruby, ce rhum se révèle gourmand et délicat.

• **7 Villas 1511**
Assemblage de rhum cubains de 7 ans et de rhums dominicains de 10 ans conférant des saveurs de bois de chêne, des notes de noix, de cacao torréfié.

• **Ron Piet « born in panama »**
Ce rhum repose pendant 10 ans dans d'anciens fûts de bourbon, douce note fruitée.

• **Labourdonnais Spiced Gold- Île Maurice**
Épices cultivées sur le domaine et macérées dans un rhum agricole.
Nez fruité, écorces d' oranges et notes de cannelle.

• **Tijuca**
Rhum d' assemblage du Brésil, finish en fût de chêne ayant servi au vieillissement de porto blanc conférant une palette aromatique riche et intense.

• **Secha de la Silva** (Guatemala)
Vieillli en fûts de chênes et infusé avec des fèves de cacao et de café.

• **El pasador de ora** (Origine guatemala – affiné en fûts de cognac en Charente)
Nez boisé, riche, bouche épicée et douce.

Planche de dégustation de Rhum 4x2cl = 14 euros

RHUMS ARRANGÉS - 35° • Artisanal, fabrication française — 9,00€

• **Los Nabios de Navidad**
Zestes d' orange et de citron, badiane, cannelle, clou de girofle

• **Mi preciosa**
Rose de Damas en bouton, stigmates de safran, bois de santal

Boissons alcoolisées servies uniquement à l'occasion des repas.

GIN • 4cl

• **The Botanist - 46°** — 7,00€
Gin artisanal d'Écosse élaboré avec 22 plantes provenant de l'ile d'Islay, distillé dans un alambic spécial.

• **C'est Nous** (Français) **- 40°** — 7,00€
Distillé en Normandie.

• **Gin Infusion Rhubarbe Menthe - C'est nous - 21°** — 6,00€
Distillé en Normandie.

SCOTCH WHISKY • 4cl — 9,00€

• **Tullibardine** (Sauternes Cask Finish) **- 43°**
Arômes de mirabelles et agrumes évoluant vers des notes de céréales et de vanille.

• **Clan Denny- Single malt Ecossais - 40°**
Speyside : Rondeur en bouche vanille, caramel et boisé.
ou
Islay : Saveurs d'agrumes, final sec et dérive de fumée.

• **Knockando 12 ans - 43°**
Ce sigle malt de 12 ans est dominé par l'orge malté, notes d'agrumes et nuance d'amande douce.

• **Black irish - 40°**
Épices, infusion de malt au chocolat et orge grillé - Ireland

COGNAC • 4cl

• **Planat VOSP bio - 40°** — 10,00€
Assemblage vieilli en fût de chêne, nez d'abricot sec et notes torréfiées.

• **Hedonist - 29°- liqueur de cognac & Gingembre** — 7,00€
Nez d'agrumes confits et de fruits blancs, en bouche épices chaleureuses et vanille.

VODKA - 40° • 4cl — 7,00€

• **C'est Nous** (Apple touched Français)
Arômes de pommes normandes, distillé en Normandie dans un alambic traditionnel.

CALVADOS • 4cl

• **Bréavoine - 40°** — 7,00€

• **Domaine Dupont hors d'âge - 42°** — 8,00€
Vieillissement 6 ans en fûts de chêne toastés.

LIQUEUR • 8cl

• **Menthe pastille - 24°** — 5,00€

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

CIDROTHÈQUE

Il existe plus de 1000 variétés de pommes à cidre, elles ont toutes une personnalité différente : Binet rouge, Douce Coetligné, Cidor, Avrolles... Normands ou Bretons, les producteurs de cidre que nous avons rencontrés reflètent la passion du terroir des cidriers.

		Au verre 25cl
POIRÉ ODETTE 75 cl Un poiré au nez élégant et frais avec ses arômes de fruits frais et de fleurs blanches - 3,5°vol. *Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure*	16,90€	5,80€
« FLORENTIN » • BRUT FRUITÉ 75 cl IGP Normandie Brut Nez fleuri et belle vivacité avec des notes d'agrumes - 4°vol. *Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure*	13,30€	4,50€
« GUSTAVE » 75 cl Cidre brut qui allie force et caractère, complexité en bouche - 5°vol. *Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure*	13,30€	4,50€
« LES JARDINS DE LA REINE » 75 cl Cidre monovarietal de petit jaune élevé 6 mois en fût de chenin blanc - 10°vol. *Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure*	22,80€	
CIDRE PAYS D'AUGE, AOP PAYS D'AUGE 75 cl Charpenté en bouche et d' une rondeur agréable, légère amertume - 5°vol. *Cidrerie Michel Bréavoine, Coudray-Rabut, Calvados*	12,50€	
CUVÉE « RÉSERVE » 75 cl Élevée six mois en fûts ayant contenu du Calvados, effervescence légère, puissant et complexe en bouche avec des notes de calvados - 7,5°vol. *Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados*	28,00€	
CUVÉE « TRIPLE » 75 cl Élaboré avec des pommes amères et une triple fermentation. Tannique, notes de chicoré et de réglisse - 8,5°vol. *Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados*	23,00€	

Boissons alcoolisées servies uniquement à l'occasion des repas.

		Au verre 25cl
FRUITÉ 75 cl Élégance et finesse aromatique. Sa note acidulée apporte une sensation de fraîcheur en bouche - 4,5°vol. *Cidrerie Coat Albret, Bédée, Ille-et-vilaine*	13,00€	4,40€
GAMME « L'HERBORISTE » 33 cl *Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille- et- vilaine*	6,60€	
• **CIDRE SARRASIN** Aromatique et biscuité - 4,5°vol.		
• **CIDRE MENTHE ET YUZU** Épicé, aromatique et acidulé - 4,5°vol.		
• **CIDRE ET HOUBLON** Amertume et rondeur en bouche - 4,5°vol.		
CIDRE BRUT AUX ARÔMES NATURELS DE CHÂTAIGNE 75 cl IGP bretagne Cidre brut aux arômes naturels de châtaigne - 4,5°vol. *Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille- et- Vilaine*	13,70€	
CIDRE ROSÉ 33 cl IGP Bretagne Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate - 3,5°vol. *Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine*	5,00€	
CIDRE BIO BRUT 75 cl IGP Bretagne Cidre robuste et charpenté - 4,5°vol. *Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine*	13,30€	4,50€

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

A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

- Chips de sarrasin au sel à l' ortie, avec un accompagnement au choix : rillettes Rouget-Barbet ou tartare d' algues bio — 5,50€
- Samoussas de sarrasin (x 4) — 8,50€
  Patate douce à l'huile de coco, purée de noix de cajou
- Amuse galette de sarrasin (galette roulée et servie tranchée)
  - Oeuf en omelette, comté AOP, oignons rissolés — 8,00€
  - Morbier AOP, graines de lin grillées — 8,00€

Galettes de sarrasin

Farine de Sarrasin de Bretagne *- 100% farine de blé noir, sans gluten*

Œuf miroir, comté AOP, champignons de Paris.	9,00€
Jambon blanc Fermier, œuf miroir, comté AOP, sel fou.	9,80€
Endives braisées à l' orange, moutarde coco- curry, comté AOP & noisettes.	13,50€
Maquereaux*, pommes de terres vapeur & fenouil braisé et crème fermière, citrons confits.	13,90€
Morue, écrasé de pommes de terres au velouté de langoustines, épices à poissons.	15,60€
Brouillade d' oeufs à l' huile de truffe, comté AOP, jambon Serrano.	13,90€
Saucisse de porc de la Ferme & légumes pour potée (choux vert, carottes, oignons & navets).	15,10€
Magret de canard séché, poêlée de champignons frais, œuf miroir, comté AOP, poivre noir fumé de tellichery.	15,40€
Agneau cuisson lente, écrasé de pommes de terres à l'amande amère, abricots secs & pruneaux.	16,90€
Fourme d' Ambert, poires rôties, noix.	14,90€

Salade verte du moment, vinaigrette Sara' Zin au vinaigre de miel de blé noir — 2,50€

*Conserverie traditionnelle Pointe de Penmarc'h - Nous adaptons, si possible, nos galettes aux personnes végétariennes/végétaliennes.

9,50€

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

1 GALETTE au choix
œuf miroir, comté AOP
ou
jambon blanc, comté AOP

+

1 CRÊPE
Caramel beurre salé ou Beurre sucre

+

1 VERRE (25cl)
Jus de pomme artisanal ou
Sirop à l'eau menthe/pêche/grenadine

Crêpes

Farine de Froment

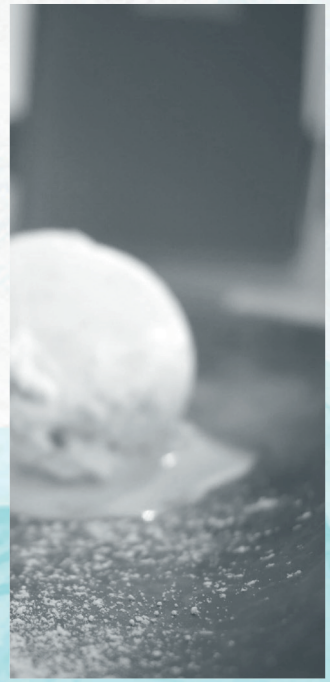
Beurre demi-sel fermier, sucre muscovado *Suggéré accompagné d'un thé blanc rare vietnamien de bourgeons de Camélia taliensis aux notes de litchi, miel, rose et petit beurre (+4€)*	4,00€
Caramel beurre salé infusé au gingembre	5,70€
Confitures au choix : - Pomme sudachi thé matcha - Banane vanille de Madagascar rhum grand cru de trinidad	5,50€
Œuf sucré à la fleur oranger, crème fouettée & poivre Sichuan vert *Suggéré accompagné d'un verre de Rhum Neptune (+9€)*	6,60€
Crème de citron au Yuzu & épices « sweet tea tonka »	6,80€
Pommes façon tatin, glace de la ferme au calvados, Normandy cheri	8,50€
Ananas macéré au Rhum & rôti au miel du Marais Vernier, glace de la ferme à la noix de coco *Suggéré accompagné d'un verre de rhum authentico Nativo (+9€)*	8,20€
Crêpe façon Kouign-amann, glace de la ferme au caramel beurre salé	9,00€
Granola (fruits secs oléagineux) au sirop d'érable, graines de chia & raisins secs	8,00€
Pâte à tartiner artisanale (Giandjua, noisettes), glace de la ferme à la noisette, graines de sarrasin torréfiées	8,50€
Galette de sarrasin aux copeaux de chocolat noir «Valrona Guarana», poivre fruits des bois *Suggéré accompagné d' un verre de cognac planat VOSP bio (+10€)*	7,50€
Galette de sarrasin, Miel de Sarrasin, glace de la ferme au Sarrasin, Sarrasin soufflé *Suggéré accompagné d'une infusion de sobacha (+3,20€)*	8,50€

Supplément crème fouettée	1,50€
Supplément caramel beurre salé infusé au gingembre	2,00€
Supplément boule de glace/sorbet de la ferme *(Sarrasin, vanille, noisettes, caramel beurre salé, calvados, noix de coco)*	2,60€

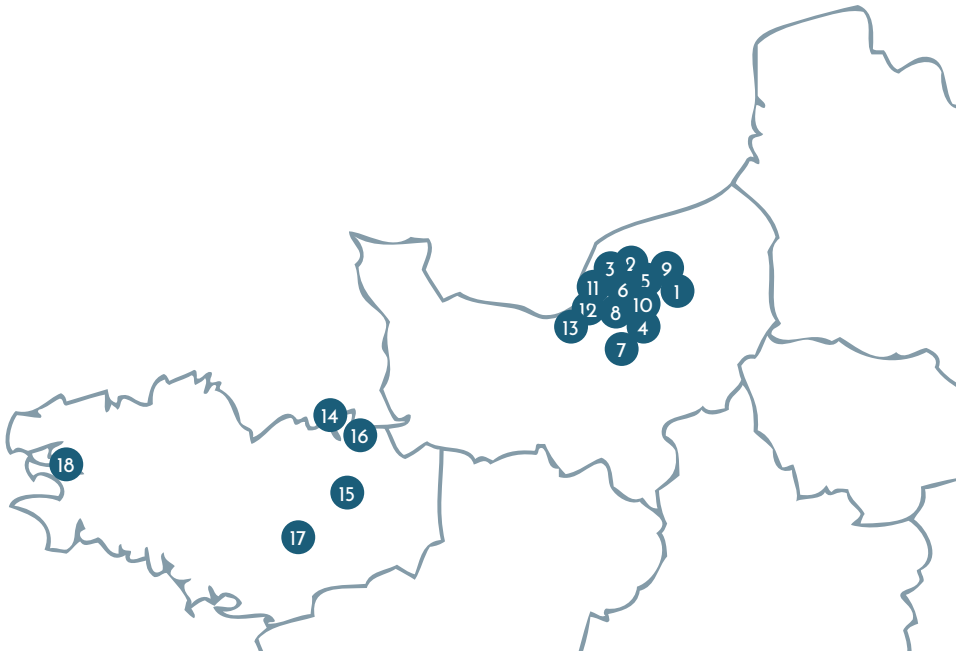
Tarif TTC service compris, liste des allergènes disponible sur demande.

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou décaféiné	2,00€
Noisette	2,20€
Expresso Kawa (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome)	2,40€
Café crème	3,00€
Double expresso	3,80€
Chocolat chaud au lait de la ferme	3,60€
Infusion de sarrasin grillé BIO Infusion de graines de sarrasin torréfiées aux saveurs de noisette.	3,50€
Thés et infusions «Les Jardins de GAIA» Une sélection de thés verts, thés noirs et infusions	3,20€
Tisane Normande «Vinaya» Cultivées et récoltées à la main	3,20€



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



EURE (27)

1. **Domaine Sicera**
   ETURQUERAYE
   Poiré, cidres
2. **Alex Rouillec - La ferme de Germare**
   SAINT-MARDS-DE-BLACARVILLE
   Lait, crème fraîche, beurre demi-sel...
3. **Appiwily**
   LE MARAIS VERNIER
   Miels de Normandie
4. **La ferme de la Louvet**
   St JEAN DE LA LECQUERAYE
   Glaces de la ferme
5. **Les éleveurs de la Charentonne**
   PONT AUDEMER
   Agneau
6. **La ferme du Ponctey**
   TRIQUEVILLE
   Pommeau AOC Normandie
7. **La ferme du gros caillou**
   VANNECROCQ
   Jambon blanc, saucisses de porcs
8. **La chèvrerie du Mesnil**
   FORT MOVILLE
   Jus de poires
9. **La poule aux œufs d'Eure**
   SAINTE- CROIX- SUR-AIZIER
   Oeufs plein air
10. **L' or de gaia**
    TROUVILLE LA HAULE
    Sel aux orties

CALVADOS (14)

11. **Vinaya**
    GENNEVILLE
    Tisanes
12. **Cidrerie Michel Bréavoine**
    COUDRAY RABUT
    Cidres, Calvados
13. **Domaine Famille Dupont**
    VICTOT PONTFOL
    Cidres, Calvados

ILLE-ET-VILAINE (35)

14. **Algu' Emeraude**
    SAINT LUNAIRE
    Sur la côte sauvage Algu'emeraude et St Lunaire poussent toutes les algues cuisinées, une espèce variée et une qualité incroyable.
    Algues & tartares
15. **Cidrerie Coat Albret**
    BÉDÉE
    Jus de pommes artisanal
    Cidres
16. **Cidrerie familiale Sorre**
    PLERGUER
    Jus de pommes artisanal
    Jus de pommes pétillant artisanal
    Cidres

MORBIHAN (56)

17. **Minoterie de Roncin**
    PLOERMEL
    Entreprise familiale depuis 1936
    Farine de Sarrasin 100% Sarrasin de Bretagne
    Farine de blé spéciale crêpes

FINISTÈRE (29)

18. **Pointe de Penmarc'h**
    DOUARNENEZ
    Conserverie traditionnelle : Sardines
    Rillettes Rouget Barbet
    Velouté de langoustines
    Maquereaux

AUTRES DÉPARTEMENTS

Fruitière du russey
DOUBS (25)
Comté AOP, morbier

Maison Chabanol
ST MATHIEU DE TREVIERS (34)
Pâte à tartiner artisanale, madeleine du pic

Maison Perrotte
VAUDELNAY (49)
Confitures artisanales

Boissons alcoolisées servies uniquement à l'occasion des repas.

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

1 Rue Place de la Ville
27500 Pont-Audemer
09 81 22 49 89