



*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 certains 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.*

A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

CHIPS DE SARRASIN avec 1 accompagnement au choix : 5,00€
rillettes de maquereaux au poivre vert, tartare d'algues ou moutarde douce à la
tomate et aux algues

SAMOUSSAS de sarrasin (4) 7,00€
Crème de pois chiches, cumin, piment d'Espelette
Pont l'évêque, graines de courge grillées, miel artisanal du Perche

AMUSES GALETTES de sarrasin (Galette roulée et tranchée) 7,00€
Œufs plein air, oignons rissolés, comté

Galettes de sarrazin

Farine de Sarrazin de Bretagne

Jambon blanc, œuf miroir, poivrons, comté AOP, fleur de sel au piment doux fumé	8,50€
Endives braisées aux agrumes, dahl de lentilles Corail, noisettes	9,00€
Crevettes roses marinées, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, tartare d'algues	12,50€
Duo de Saumon mariné et fumé, oignons rissolés, salicornes en condiment	14,50€
Émincé de poulet façon Vallée d'Auge (Pommeau, crème fraîche), poêlée de champignons frais	13,50€
Magret de canard séché, poêlée de champignons frais, œuf miroir, comté AOP, poivre noir fumé de Tellichery	13,50€
Rougail de saucisses (gingembre, piment, ail, tomates concassées), ananas rôti, lait de coco passionnément poivré	14,00€
Fourme d'Ambert, poires rôtis, pignons de pins	13,50€

ACCOMPAGNEMENT

Salade verte du moment vinaigrette Sara' Zin	2,50€
---	-------

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

1 GALETTE Jambon blanc, œuf miroir, comté ou SAMOUSSAS de Truite fumée artisanale (3) échalote, crème fraîche, ciboulette	+ 1 CRÊPE Coulis de chocolat ou Caramel beurre salé	+ 1 VERRE (25cl) Jus de pomme artisanal ou Sirop à l'eau menthe/pêche/grenadine
--	--	--

8,50€

FORMULE BUSINESS

(servie uniquement les mercredi, jeudi et vendredi midi)

n°1

1 GALETTE au choix

Jambon blanc, œuf miroir, comté

ou

Endives braisées à l'orange
et dahl de lentilles Corail

+

1 CRÊPE au choix

Caramel beurre salé

ou

Coulis de chocolat

11,00€

n°2

SAMOUSSAS

de Truite fumée artisanale (4)

échalote, crème fraîche, ciboulette

+

1 SALADE VERTE

+

1 CRÊPE au choix

Caramel beurre salé

ou

Coulis de chocolat

Crêpes

Farine de froment



Beurre demi-sel fermier, cassonade	4,00€
Caramel beurre salé au gingembre	5,00€
Confiture Ananas passion Gin Citadelle	6,00€
Crème de citron au Yuzu & épices « sweet tea tonka » Suggéré accompagné d'un verre de Guillevic (+4,20€)	6,50€
Pommes façon tatin, crème fraîche fermière, soupçon « Normandy Chéri » Suggéré accompagné d'un verre de Rivesaltes Ambré 2007 (+6,50€)	8,00€
Beurre d'orange à la pulpe de kalamansi et notes de pain d'épices, orange confite	7,50€
Rolls Far breton Sara' zin, crème pâtissière, pulpe de pruneaux, amonon de pruneaux Suggéré accompagné d'un verre de Banyuls Rouge Vieux Dominicains 2011 (+6,50€)	8,00€
Pâte à tartiner (48% gjandjua, 48% praliné), glace de la ferme à la noisette, graines de sarrasin soufflé Suggéré accompagné d'un verre de cidre de glace (+7,50€)	8,00€
Crêpe façon Kouign-amann, glace de la ferme à la vanille	8,00€
Galette de sarrazin aux copeaux de chocolat noir Valrona Guarana, poivre fruits des bois Suggéré accompagné d'un verre de Banyuls Rimage (+5,50€)	6,50€

Supplément crème fouettée 1,50€

CIDROTHÈQUE

Il existe plus de 1000 variétés de pommes à cidre, elles ont toutes une personnalité différente : Binet rouge, Douce Coetigné, Cidor, Avrolles...

Normands ou Bretons, les producteurs de cidre que nous avons rencontrés reflètent la passion du terroir des cidriers.

CIDRE PAYS DE LA RISLE • DEMI-SEC 75 cl 10,50€
Prise de mousse naturelle en bouteille, méthode ancestrale. Assemblage riche et rafraîchissant débordant des saveurs de pommes de notre verger - 4,5° vol.
Ferme du Ponctey, Tricqueville, Eure

POIRÉ ODETTE 75 cl 15,90€
Un poiré au nez élégant et frais avec ses arômes de fruits frais et de fleurs blanches - 3,5° vol.
Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

« FLORENTIN » • BRUT FRUITÉ 75 cl 12,50€
IGP Normandie Brut

« FLORENTIN » • BRUT FRUITÉ 33 cl 5,00€
Un assemblage de variété de pommes apportant un nez fleuri et une belle vivacité avec des notes d'agrumes - 4° vol.
Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

CIDRE PAYS D'AUGE, AOP PAYS D'AUGE 75 cl 10,90€
Bulles fines et persistantes, charpenté en bouche et d'une rondeur agréable, légèrement amertumé - 5° vol.
Cidrie Michel Bréavoine, Coudray-Rabut, Calvados

FERMIER • BRUT 75 cl 10,40€
Très fruité, ce cidre respire la nature - 5° vol.
Cidrie Michel Bréavoine, Coudray-Rabut, Calvados

CUVÉE « RÉSERVE » 75 cl 26,00€
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

CUVÉE « TRIPLE » 75 cl 20,00€
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

Au verre
25cl

CUVÉE « COLETTE » 75 cl 28,00€
Notes d'agrumes et de pommes fraîches soutenus par des notes iodées - 7,5° vol.
Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

EXTRA BRUT 75 cl 14,50€
Assemblage subtil de pommes des petits vergers traditionnels Breton.
Vif, minéral avec une note finale légèrement amer - 6° vol.
Cidrie Coat Albret, Bédée, Ille-et-Vilaine

FRUITÉ 75 cl 11,00€ 3,90€
Élégance et finesse aromatique. Sa note acidulée apporte une sensation de fraîcheur en bouche - 4,5° vol.
Cidrie Coat Albret, Bédée, Ille-et-Vilaine

" GUILLEVIC " 75 cl 12,00€
IGP Bretagne
Cidre élaboré à partir d'une seule variété de pommes : la Guillevic.
Sa touche d'acidité réveillera vos papilles - 3° vol.
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

CIDRE BRUT 12,50€
AUX ARÔMES NATURELS DE CHÂTAIGNE 75 cl
IGP Bretagne
Cidre brut aux arômes naturels de châtaigne - 4,5° vol.
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

CIDRE ROSÉ 33 cl 4,50€
IGP Bretagne
Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate pour ce cidre paré d'une belle robe rose aux reflets orangés - 3,5° vol.
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

CIDRE BIO BRUT 75 cl 11,90€ 4,20€
 IGP Bretagne
Assemblage de pommes certifiées Agriculture biologique, cidre robuste et charpenté - 4,5° vol.
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine



LA CARTE DES VINS

Du Nord au Sud de la France, notre sélection de vins est majoritairement issue de Vignerons Indépendants.

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS

TRADITION CHARDONNAY - 2019 17,00€
IGP VDP BLANC VAL DE LOIRE 75 cl 3,50€

Vin ample et élégant avec une belle acidité aux notes subtiles d'amandes grillées et de fruits exotiques.

Domaine Des forges, Saint Aubin du Luigné, Maine et Loire

« L'ÉTÉ GASCON » - 2018 20,50€
IGP CÔTES DE GASCOGNE 75 cl 4,50€

Notes de fruits exotiques, tonicité douceur et fraîcheur, un véritable dessert en bouche.

Domaine du Pellehaut, Montréal du Gers

« LES ONNIS » - 2018, AOP ANJOU SEC 75 cl 21,00€

100 % chenin, Vin blanc sec puissant aux arômes de fleurs printanières et aux notes finement vanillées - 12 vol

Domaine du Landreau, Saint Lambert du Lattay, Maine et Loire

CHÂTEAU DE JAU - 2017 23,00€
AOP CÔTES DU ROUSSILLON 75 cl

Arômes délicats de fleurs du Sud et de fruits à chair blanche. Vin élégant, rond avec une belle fraîcheur - 13° vol.

Château de Jau, Cases de Pène, Pyrénées- Orientales

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSES

CINSAULT - 2019, IGP D'OC 75 cl 16,00€ 3,50€

Bouche fraîche et juteuse sur des notes de cerises et fraises. 13° vol.

Les vigneron du Pic, Assas, Hérault

GALABERT - 2018, AOC PIC SAINT LOUP 75 cl 23,00€

Nez floral et de fruits à chair blanche mêlé à des notes légères d'épices, robe rose pâle - 13° vol.

Les Celliers du Pic, St Gely du Fesc, Hérault

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

MERLOT- 2019, IGP D' OC 75 cl 17,00€ 3,50€

Bouche concentrée sur des arômes de coulis de framboises et d'épices, tanins souples et soyaux.

Celliers du Pic, St Gely du Fesc, Hérault

CUVÉE YEARLING - 2017 17,00€
CHINON ROUGE 50 cl

Quintessence du terroir chinonais, cuvée élevée 12 mois en fût de chêne, vin charpenté aux subtils arômes de fruits noirs.

Domaine la Jalousie, Saint Lambert du Lattay, Maine et Loire

CUVÉE YEARLING - 2017 23,00€
CHINON ROUGE 75 cl

«COEUR DE GRANIT» - 2018, AOC JULIÈNAS 75 cl 24,00€ 5,00€

Nez épicé, touche réglisse. Attaque ronde, tanins soyeux, gourmand, équilibre et finesse - 12,5° vol.

Les caves du Château de Chénas, Chénas, Rhône

«COLLINE MATISSE» - 2018, AOC COLLIOURE 75 cl 26,00€

Nez délicat et aromatique, bouche souple et nectar fluide, élégance et minéralité avec un final tannique et gourmand- 14° vol.

Le Cellier des Dominicains, Collioure, Pyrénées Orientales

L'ENCLOS DE RAMAGE - 2009 27,00€
AOC HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS 75 cl

Nez de fruits rouges mûrs, épices et cuir, bouche souple, tanins fins - 13° vol.

Château Ramage la Batisse, Saint sauveur, Gironde

CROZES-HERMITAGE - 2018, AOC 38,00€

Vin flatteur et plaisant avec beaucoup de fruits. 100 % Syrah élevé 10 à 12 mis en foudre de chêne. 12° vol

Domaine des Remizières, Mercurol-Veaunes, Drôme

SAINT AUBIN «LES CASTETS» - 2018 46,00€
AOC VILLAGE PREMIER CRU 75 cl

Vin de belle intensité ouvert sur la groseille, la réglisse et les épices. Souple, fruité et tanins fondus avec un final salin.

Domaine Billard pères et fils, La Rochepot



SOFTS



« Jus de rêve » • 25cl

Tomate ou Orange

FASO' DIE • 25cl

Boisson typique du Burkina Faso, fabrication à la Cidrerie fermière de St Aignan sur Ry

• **Bissap** Infusion d'hibiscus, menthe fraîche et extrait naturels d'ananas

• **Gingembre** Boisson poivrée et tonique !

Associé au tamarin à la menthe fraîche et l'arôme naturel d'ananas.

Sirops à l'eau « Monin » • 33cl

Grenadine, pêche, menthe

Jus de pomme artisanal • servi au verre • 25cl

Très fruité, légèrement acidulé, puissant et persistant en bouche

Cidrerie Coat Albret, Bédée, Ille-et-Vilaine

Jus de pomme qui pétille artisanal • 33cl

Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

Meuh Cola BIO • 27,5 cl

Limonade BIO « LIMEUHNade » • 27,5 cl

Supplément sirop (+0,30€)

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou décaféiné

Noisette

Café crème

Double expresso

Chocolat chaud au lait de la ferme

Infusion de sarrasin grillé BIO

Infusion de graines de sarrasin torréfiées aux saveurs de noisette.

Thés et infusions «Les Jardins de GAIA» :

Thé vert au jasmin

Thé noir à l'amande

Tisane fraise des bois



EAUX MINÉRALES

Plate (Evian)

• 50cl 3,00€

• 1l 4,20€

Pétillante (San Pellegrino)

• 50cl 3,40€

• 1l 4,70€

BOISSONS ALCOOLISÉES servies uniquement à l'occasion des repas

Rhum, Whisky, Gin, Vodka, Cognac, Calvados • 4cl

Une sélection originale à découvrir... demandez-nous la carte !



BIÈRES ARTISANALES • Brasserie Deck & Donohue • 33cl

• **Indigo IPA**

Bière au goût d'agrumes, de fruits tropicaux avec des notes presque terreuse et une amertume franche. 6,5° vol

• **Mission Pale Ale**

Bière blonde présentant une amertume fruitée, entre notes d'agrumes et d'ananas. 4,8° vol

VINS DOUX NATURELS • 6cl

• **Cornet & Cie - 2015, AOC Banyuls Blanc**

Au nez, finesse et élégance avec des notes d'agrumes, en bouche, l'attaque est ample avec des notes d'eau de vie de poire, miel et pain d'épices. 17° vol

Caves de l'Abbe, Banyuls Sur Mer, Pyrénées Orientales

• **Cornet & Cie - 2017 - AOC Banyuls Rouge « muté sur grains »**

Gourmand de cassis, framboise et mûre. 17° vol

Caves de l'Abbe, Banyuls Sur Mer, Pyrénées Orientales

Pommeau de Normandie AOC • verre de 6cl

Assemblage de jus de nos pommes et de notre Calvados, vieilli plusieurs années en petits fûts de chêne. Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée. 17,3° vol.

Ferme du Ponctey, Triqueville, Eure

Cidre de glace • verre de 6cl

Ce cidre de glace non pétillant est obtenu grâce à une concentration par le froid et une fermentation lente. Ce «Vin de pommes» liqueux, offre des notes fruitées et épicées intenses - 10° vol.

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

Champagne PT «André LEGRAND» Brut • 75cl

Assemblage de Pinot Noir, Pinot meunier et chardonnay, nez fruité et structure ronde, souplesse et fraîcheur. 12° vol

Maison Charles Mignon, Epernay, Champagne Ardenne

COCKTAILS

Old Fashioned • 7cl

Bourbon, sucre de canne, angustura, zestes d'orange

8,00€

Jeane • 13cl

Gin, Lillet blanc, cointreau, jus de citron, calvados

8,00€

Spritz Colette • 24cl

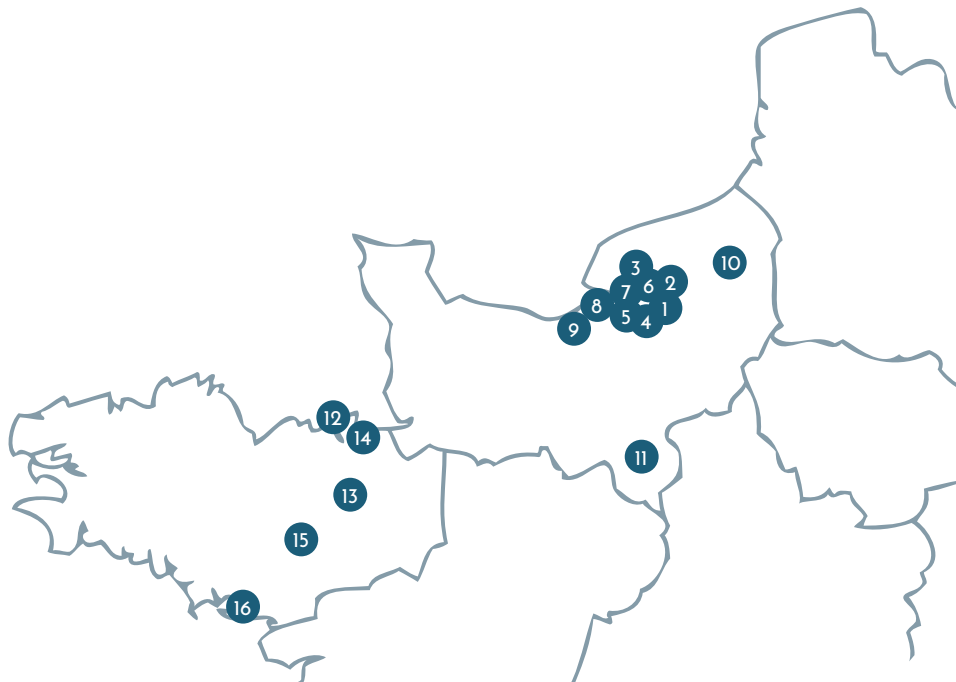
Apérol, Cidre cuvée Colette

9,00€

Kir Mélé-Cass • 10cl

Cidre Brut, Calvados, Crème de cassis

5,00€



EURE (27)

- 1 Pisciculture du Claireau
APPEVILLE ANNEBAULT
Truite fumée artisanale
- 2 Domaine Sicera
ETURQUERAYE
Poirée, cidres
- 3 Ferme des Colombos
BOUQUELON
*Lait, crème fraîche,
beurre demi-sel...*

- 4 La ferme de la Louvet
ST JEAN DE LA LECQUERAYE
Glaces de la ferme
- 5 Ferme de la Houssaye
EPAIGNES
Magret de canard séché
- 6 Les éleveurs de la Charentonne
PONT AUDEMER
Poulet, saucisse de porcs...
- 7 Ferme du Ponctey
TRIQUEVILLE
*Cidre Pays de la Risle
et Pommeau AOC Normandie*

CALVADOS (14)

- 8 Cidrerie Michel Bréavoine
COUDRAY RABUT
Cidres
- 9 Domaine Famille Dupont
VICTOT PONTFOL
Cidres

SEINE MARITIME (76)

- 10 Faso'Die - Cidrerie fermière
ST AIGNAN SUR RY
Boissons typique du Burkina Faso

ORNE (61)

- 11 Les cadres noirs Percherons
BELLEME
*Maître apiculteur
Miel artisanal du Perche*

ILLE-ET-VILAINE (35)

- 12 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*

- 13 Cidrerie Coat Albret
BÉDÉE
*Jus de pomme artisanal
Cidres*

- 14 Cidrerie familiale Sorre
PLERGUER
*Jus de pomme qui pétille artisanal
Cidres*

MORBIHAN (56)

- 15 Minoterie de Roncin
PLOERMEL
*Entreprise familiale depuis 1936
Farine de Sarrasin 100% Sarrasin
de Bretagne
Farine de blé spéciale crêpes*
- 16 Fumoir artisanal - **ARZON**
*Rillettes de maquereaux au poivre vert
Ventrière de saumon mariné*



1 Rue Place de la Ville 27500 Pont-Audemer

09 81 22 49 89