



*Les farines 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
labellisés (IGP, AOP, BIO...), afin d'en assurer la provenance.*

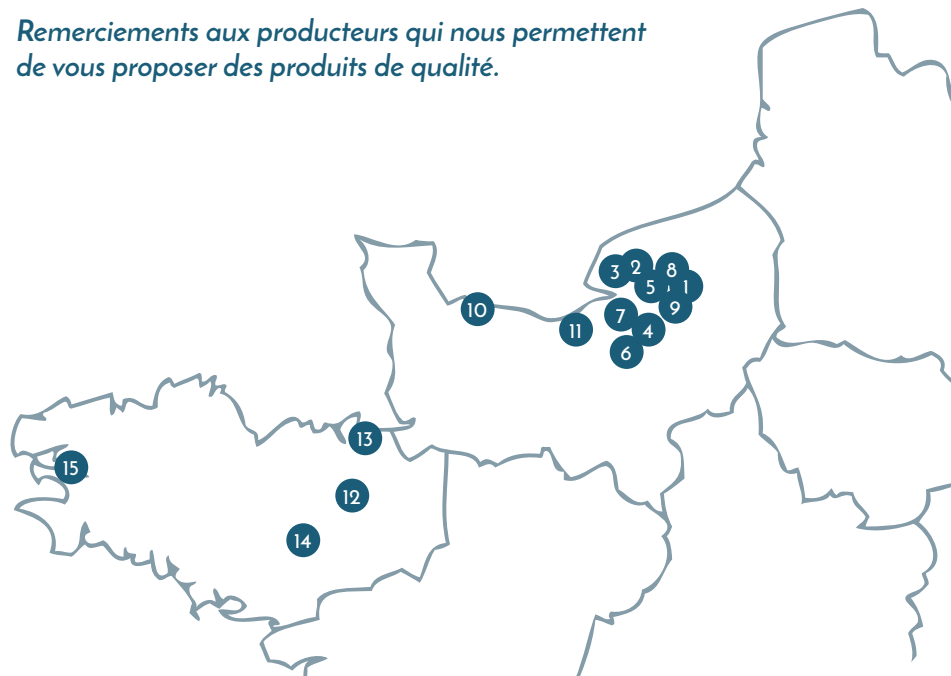
*Formé à l'école internationale de Crêpier de Saint- Malo,
j' aime y associer certaines saveurs d' ailleurs...!*

*Sara' Zin est une crêperie à taille « humaine »,
contemporaine , qui garde sa part d' authenticité.*

*Nos galettes et crêpes sont cuites au moment de la commande,
dans un lieu que nous souhaitons ressourçant ,
où l' on prend le temps et le plaisir de partager,
déguster et se retrouver...*

Yann & Sarah Le Jan

Remerciements aux producteurs qui nous permettent de vous proposer des produits de qualité.



EURE (27)

- 1 **Domaine Sicera
ETURQUERAYE**
Poiré, cidres, pomeau
- 2 **Alex et Karine - La ferme de Germare
SAINT-MARDS-DE-BLACARVILLE**
*Lait, crème fraîche, beurre demi-sel,
fromages au lait de vache*

Les douceurs d' Antoine
SAINT-MARDS-DE-BLACARVILLE
fromages de brebis
- 3 **Brasserie les 2 Amants
VAL-DE-REUIL**
Bières artisanales
- 4 **La ferme de la Louvet
S^T JEAN DE LA LECQUERAYE**
Glaces de la ferme

- 5 **La confiture d' Albert
CORNEVILLE SUR RISLE**
*Confitures aux fruits frais de Fran
sucre non raffiné équitable, jus de
citron bio aucun additif ni gélifiant*
- 6 **La ferme du gros caillou
VANNECROCQ**
*Jambon blanc, viande de porcs,
cidre et balsamique de pommes*
- 7 **La chèvrerie du Mesnil
FORT MOVILLE**
Jus de poires, fromage de chèvre
- 8 **La poule aux œufs d'Eure
SAINTE-CROIX-SUR-AIZIER**
Oeufs plein air
- 9 **Pisciculture du Claireau
APPEVILLE ANNEBAULT**
Truite fumée artisanale

CALVADOS (14)

- 10 **Cidricchus
GEFOSSE-FONTENAY**
Cidre et jus de pommes
- 11 **Domaine Famille Dupont
VICTOT PONTFOL**
Cidres, Calvados...

ILLE-ET-VILAINE (35)

- 12 **Cidrerie Coat Albret
BÉDÉE**
*Jus de pommes artisanal
Cidres*
- 13 **Cidrerie familiale Sorre
PLERGUER**
*Jus de pommes artisanal
Jus de pommes pétillant artisanal
Cidres*

MORBIHAN (56)

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

FINISTÈRE (29)

- 15 **Pointe de Penmarc'h
DOUARNENEZ**
*Conserverie traditionnelle : Sardines,
rillettes de poissons, maquereaux*

AUTRES DÉPARTEMENTS

Fruitière du russey
DOUBS (25)
*Comté AOP, morbier,
limonade artisanale*

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

COCKTAILS

Pomme d'Amour • 16 cl Sirop de cerises, jus de citron, Cointreau, cidres	6,50€	Americano • 20cl Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.	9,00€
Kir royal • 16 cl Crème de cassis ou de pêche, champagne	10,00€	Planteur • 20cl Rhum, sirop de coco, jus d'ananas, jus de banane, mousse de liqueur au rhum.	8,50€
Jeane • 16cl Gin, Lillet blanc, Cointreau, jus de citron, Calvados.	8,20€		

BOISSONS ALCOOLISÉES

CHAMPAGNE BRUT GUILLEMINOT

Blanc de noirs - 10 Channes - 12% vol
Belle alliance entre finesse et structure,
rond et fruité, longue persistance



Coupe 16 cl	10,00€
Bouteille 75 cl	46,50€

Ricard • 2cl	3,40€
Pommeau de Normandie AOC Domaine Sicera, Eturequeraye, Eure • 6cl Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée - 17,5°vol.	6,00€
Cidre de glace • Domaine Sicera, Eturequeraye, Eure • 6cl Ce vin de pommes non pétillant obtenu grâce à une concentration par le froid offre des notes fruitées et épicées intenses - 10°vol.	7,00€
 BIÈRES ARTISANALES • Brasserie les 2 Amants • 33cl • American Pale Ale « Régis » - 6° vol. • IPA « Marcel » - 6,5° vol.	5,80€ 5,80€
VINS DOUX NATURELS • 6cl Du moment (Une sélection qui évolue : Muscat de Rivesaltes, Banyuls blanc ou rouge, Rivesaltes Ambré...)	5,50€

MOCKTAILS

Fest Noz • 25cl Jus de pommes, jus de poires, sirop de vanille & noisette	6,50€	Virgin Pomme d'amour • 17cl Sirop de cerise, citron pressé, jus de pomme pétillant.	5,80€
 Aloé • 25cl Jus et gel d' Aloé vera limonade, sirop à la rose.	6,90€		

SOFTS

Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl <i>Cidrerie Coat Albret ou cidrerie Sorre</i>	3,30€
Jus de pommes à la menthe & bergamote • servi au verre • 25cl <i>Cidrerie Cidrichus</i>	3,80€
Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl <i>Chevrerie du Mesnil</i>	3,50€
Jus de pommes pétillant • servi au verre • 25cl <i>Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine</i>	3,80€
Limonade artisanale • servi au verre • 25 cl <i>Maison Rième, Franche- Comté</i> <i>Supplément sirop pêche menthe ou grenadine (+0,30€)</i>	3,10€
Meuh Cola BIO • 27,5 cl	4,30€
 Thés glacés • Thé vert à la pêche • servi au verre • 25 cl	3,40€
 Jus d'orange ou abricots le coq toqué • 25cl	4,20€

EAUX MINÉRALES

Plate - « L'eau neuve » - Tetra pack* • 50cl	1,80€
Pétillante** servie au verre • 33cl	1,80€
Pétillante** servie en carafe • 50 cl	2,60€

*Emballage carton bio sourcé

** Gazéifiée sur place à partir d'eau minérale « Eau neuve »

CIDROTHÈQUE

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

POIRÉ ODETTE 75 cl 16,90€

Élégant avec ses arômes de fruits frais et de fleurs blanches - 3,5°vol.

«**FLORENTIN**» • BRUT FRUITÉ IGP NORMANDIE 75 cl 14,00€

Nez fleuri et belle vivacité avec des notes d'agrumes - 4°vol.

Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

«TRIPLE» 75 cl 24,00€

Inspiré de l'élaboration des bières brunes de garde, attaque puissante et final légèrement fumé - 8,5°vol.

Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-villaine

«JOLIS COQUELICOTS» 75 cl 13,50€

Sucrosité et notes de fruits mûrs - 2,5°

GUILLEVIC 75 cl 14,50€

Cuvée monovariétale, touche d'acidité pour éveiller vos papilles ! - 2°vol.

CIDRE BRUT IGP BRETAGNE - 4,5°vol. 15,00€

AUX ARÔMES NATURELS DE CHATAIGNES 75 cl 5,10€

CIDRE ROSÉ OU MENTHE YUZU* 33 cl 6,20€

IGP Bretagne

Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate - 3,5°vol.

Domaine Cidrichus, 14, Géfosse Fontenay, Calvados

EXTRA- BRUT 75 cl 15,70€

Cidre sec et rustique - 6° vol.

Verre
25cl

VINS BLANCS

TAPARAS - 2023 75 cl 32,00€ 5,50€

AOP Côte du Rhône - Les vigneronns d' Estézargues, 30.

Assemblage de Grenache blanc, viognier et de Roussanne - 14°vol.

«**LE TENDRE**», **DOMAINE MONTGILET - 2023** 75 cl 31,50€ 5,40€

Vin demi-sec issu de l'assemblage de chardonnay et de chenin en agriculture raisonnée - 11,5°vol.

49, jugnie sur Loire

VINS ROSES

«BOHÈME» 2023 75 cl 31,00€ 5,30€

IGP Cévennes

Domaine Deleuze- Rochetin , 30 Arpaillargues

VINS ROUGES

PETITE SELVE - 2023 75 cl 31,50€ 5,40€

IGP coteaux de l'Ardèche - Assemblage de Cinsault, grenache & syrah

Nez intense de fruits rouges, vin friand et fruité - 13,5°vol.

Château de la Selve, 07 Grospierres

LES TERRASSES 2022 75 cl 35,00€ 6,00€

AOC Chinon - 100% Cabernet franc : vin gourmand, palais vif, tanins veloutés - 13°vol.

Domaine Lambert, 37 Cravant

Verre
12cl

* Selon disponibilité

APÉRITIFS - DIGESTIFS

RHUM - 40° • 4cl

- **Kirk & Sweeney Réserve**

Rhum ambré de République Dominicaine.

Notes caramélisées, vanillées avec des arômes de fruits secs.

- **Les Arrangés CABRAKAN - Rhums arrangés 100% artisanal**

Saveur du moment, nous demander !

GIN • 4cl

- **The Botanist - Gin artisanal d'Écosse - 46°vol.**

Élaboré avec 22 plantes provenant de l'île d'Islay.

- **Gin japanese Blossom ukiyo - 40°vol.**

Gin de haute qualité du Soleil Levant distillé avec des fleurs de sakura.

SCOTCH WHISKY • 4cl

- **Clan Denny - Single malt Ecosse - 40°**

- **Le Breuil Origine, Château du Breuil, Calvados**

Nez expressif de fruits blancs, saveur d'amande douce puis de vanille.

CALVADOS • Domaine Dupont • 4cl

- **Hors d'âge - 42°**

Vieillessement 6 ans en fûts de chêne toastés.

- **Islay Whisky cash finish**

- **Cerises au calvados - 16° • 8cl**

9,00€

8,00€

8,00€

9,50€

9,00€

8,50€

9,00€

6,50€

A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

- **Chips de sarrasin au paprika accompagnées de rillettes de poissons du moment** 6,60€
- **Amuse galette de sarrasin** (galette roulée et servie tranchée)
 - Ail frais & beurre 6,50€
 - Comté AOP & fleur de sel de Guérande 7,30€
 - Tartare d'algues (wakame, dulce et nori) 8,20€

Galettes de sarrasin

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

Jambon blanc fermier, œuf miroir, comté AOP, sel fou. 12,00€

Harengs fumés & crème fermière aux condiments (oignons rouges, cornichons, persil, moutarde), écrasé de pommes de terre, œufs de lompe. 14,50€

Duo de Saumon fumé à la ficelle & crevettes marinées, Sauce blanche méditerranéenne au tartare d'algues (fromage Blanc, oignons rouges, ail, ciboulette, persil, citron, piment d'espelette). 17,80€

Escalivade* (Aubergines, courgettes, oignons, tomates, servis tièdes, préalablement grillés et marinés), fromage de brebis ou de chèvre frais artisanal *. 15,50€

* Selon disponibilité

Lardons fumés & oignons confits, œufs battus à la crème fermière, comté AOP. 14,60€

Chorizo ibérique, comté AOP, tomates confites à la sauce chimichurri & salsa criolla (Tomates, poivrons, ail, oignons, persil, citron, coriandre, huile olive). 15,60€

Pommes confites au Calvados, Camembert, Pont- l'évêque, Neufchâtel & noix. 15,20€

Salade verte du moment. 2,90€

Crêpes

Farine de Froment



Beurre demi sel fermier, sucre de sève de coco complet.  4,70€
Suggéré accompagné d'une infusion de sobacha (+ 4,20€)

Caramel beurre salé. 5,60€

Crème de citron au yuzu, épices Sweet tea tonka. 7,80€

Pâte à tartiner artisanale (Giandjua, noisettes), glace de la ferme à la cacahuète, graines de sarrasin torréfiées. 8,90€
Suggéré accompagné d'un verre de cidre de glace (+ 7€)

Ananas caramel Malibu- coco, boule de glace de la ferme à la noix de coco, crème fouettée 9,00€
Suggéré accompagné d'un rhum arrangé du moment (+8€)

Gâteau de crêpes façon pain perdu, boule de glace de la ferme à la vanille, caramel beurre salé 9,00€

Galette de sarrasin, pommes confites au Calvados, caramel beurre salé à la cannelle, boule de glace de la ferme à la vanille. 9,20€

Crème pâtissière infusée à la fleur Sakura (fleur de cerisier japonais), fruits rouges, crème fouettée. 9,50€
Suggéré accompagné d'un verre de gin blossom à la fleur de Sakura (+9,50€)

Galette de sarrasin aux copeaux de chocolat noir «Valhrona Guanaja», boule de glace de la ferme au Sarrasin, Sarrasin soufflé. 9,20€

Boule de glace, Ferme du bois loupvet 3,00€
(Vanille, sarrasin, cacahuète ou noix de coco)

Suppléments :

Crème fouettée 2,10€
Caramel beurre salé 2,30€

11,50€

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

1 GALETTE au choix
œuf miroir, comté AOP

ou

jambon blanc fermier, comté AOP

+

1 CRÊPE

Beurre sucre ou caramel beurre salé
ou pâte à tartiner (+1€)

+

1 VERRE (25cl)

Jus de pomme artisanal ou
Diabolo menthe, pêche ou grenadine



BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou décaféiné 2,20€
Brûlerie de la Risle, Pont-Audemer

Noisette 2,40€

Expresso Kawa (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome) 2,60€

Expresso à la mousse de Rhum 3,80€

Café crème 3,80€

Double expresso 4,40€

Chocolat chaud au lait de la ferme 4,00€

Infusion de sarrasin grillé « sobacha » 4,20€
Infusion de graines de sarrasin torréfiées aux saveurs de noisette.



Thés et infusions «Les Jardins de GAIA» 3,50€
Une sélection de thés verts, thés noirs et infusions

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.*

Algues

*Wakame, dulce, nori
Ces légumes de la mer, peu caloriques,
renforcent nos défenses naturelles.*

