



*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.*

COCKTAILS

Kir Mêlé-Cass • 10cl Cidre Brut, Calvados, Crème de cassis.	5,00€	Jeane • 13cl Gin, Lillet blanc, cointreau, jus de citron, calvados.	8,00€
The Menko • 8cl Lillet blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fraises.	6,50€	Vod' Almond • 22cl Vodka, sirop d'orgeat, limonade.	8,00€
Ginger Margarita • 8cl Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop de gingembre.	7,50€	Americano • 14cl Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.	8,00€
Old Fashioned • 7cl Bourbon, sucre de canne, angustura, zestes d'orange.	8,00€	Apple Mojito • 30cl Rhum, Cidre fruité, Citron vert, cassonade, pomme fraîche, menthe fraîche, angostura.	9,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

AB 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.	5,60€
• Mission Pale Ale Bière blonde présentant une amertume fruitée, entre notes d'agrumes et d'ananas - 4,8° vol.	5,60€
VINS DOUX NATURELS • Caves de l'Abbé, Banyuls sur Mer • 6cl	
• Cornet & Cie - 2015, AOC Banyuls Blanc Attaque ample avec des notes d'eau de vie de poire, miel et pain d'épices - 17° vol.	5,50€
• Cornet & Cie - 2015 - AOC Banyuls Rouge « muté sur grains » Gourmand de cassis, framboise et mûre - 17° vol.	5,50€
• Rivesaltes Ambré - 2007 Arômes d'oranges confites et de miel d'acacias - 16,5% vol. Cases de Pènes, Pyrénées Orientales	6,50€

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

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

Champagne «Laurent Laluc» Brut • 75cl Belle vivacité, bulles fines et agréables. 12° vol Domaine Laurent Laluc, Passy- Grigny, Marne	• 37,5cl 19,00€ • 75cl 34,00€
---	----------------------------------

MOCKTAILS

Aloé • 25cl Jus et gel d'Aloé vera limonade, sirop à la rose.	5,00€	Ylang Ylang • 22cl Roiboos ananas coco glacé, sirop d'érable et de vanille, huile essentielle bio d'Ylang Ylang.	5,00€
Virgin mojito • 20cl Purée de fraises, pommes fraîches, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme pétillant	7,00€		

SOFTS

Faso'Die • 25cl Boisson typique du Burkina Faso, fabrication à la Cidrierie fermière de St Aignan sur Ry	
• Bissap Infusion d'hibiscus, menthe fraîche et extrait naturels d'ananas.	4,00€
• Gingembre Boisson poivrée et tonique ! Associé au tamarin à la menthe fraîche et à l'arôme naturel d'ananas.	4,00€
Sirops à l'eau « Monin » • 33cl Grenadine, pêche, menthe.	1,80€
Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl Cidrierie Coat Albret ou cidrierie Sorre	2,60€
Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl Cidrierie Coat Albret ou cidrierie Sorre	2,60€
Infusion froide de Soba • 25cl Sarrasin japonais torréfié.	3,20€
Jus de pommes qui pétille artisanal • 33cl Cidrierie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine	3,80€
Meuh Cola BIO • 27,5 cl	3,80€
Limonade BIO « LIMEUHNade » • 27,5 cl Supplément sirop (+0,30€)	3,80€
AB Citronnade artisanale pétillante au romarin • 33cl Jus et zestes de citrons de Sicile, miel, et infusion de romarin.	5,60€

EAUX MINÉRALES

Plate (Evian)		Pétillante (San Pellegrino)	
• 50cl	3,00€	• 50cl	3,40€
• 1l	4,20€	• 1l	4,70€

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)**
Vieilli 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.

SCOTCH WHISKY - 43° • 4cl

9,00€

- **Tullibardine (Sauternes Cask Finish)**
Arômes de mirabelles et agrumes évoluant vers des notes de céréales et de vanille.
- **Le Pertuis (Pineau & Cognac Cask Finish)**
Pur malt, distillé en Écosse, assemblage dans des barriques de bourbon, pineau des Charentes et cognac sur l'île de Ré.
- **Knockando 12 ans**
Ce sigle malt de 12 ans est dominé par l'orge malté, notes d'agrumes et nuance d'amande douce.

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.

GIN • 4cl

- **The Botanist - 46°** 7,00€
Gin artisanal d'Écosse élaboré avec 22 plantes provenant de l'île 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°** 7,00€
Distillé en Normandie.

VODKA - 40° • 4cl

- **C'est Nous (Apple touched Français)** 7,00€
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€
Vieillessement 6 ans en fûts de chêne toastés.
- **Calvados arrangé** 5,00€
Pomme Vanille ou Orange Basilic.

LIQUEUR • 8cl

- **Menthe pastille - 24°** 5,00€

A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

CHIPS DE SARRASIN avec 1 accompagnement au choix :
rillettes crabe-tourteau ou tartare d'algues 5,00€

SAMOUSSAS de sarrasin (4)
Tartare de courgettes et aubergines, graines de lin grillées 7,00€
Truite fumée artisanale, oignons rissolée & anis vert 8,00€

AMUSES GALETTES de sarrasin (Galette roulée et tranchée)
Montbéliard fermier, oignons rissolés 7,00€
Ail frais, Beurre fermier 5,00€

Galettes de sarrasin

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

Jambon blanc Fermier, œuf miroir, comté AOP,
fleur de sel au piment doux fumé. 9,00€

Chorizo ibérique, œuf miroir, comté AOP, coulis de poivrons rouges. 13,50€

Magret de canard séché, poêlée de champignons frais, œuf miroir,
comté AOP, poivre noir fumé de tellichery. 14,50€

Émincé de poulet au curry vert et lait de coco à la citronnelle, petits
légumes (carottes, champignons, oignons), cacahuètes & coriandre. 13,50€

Rougail de saucisses (gingembre, piment, ail, tomates concassées)
passionnément poivré, écrasé de pommes de terre. 14,50€

Sardines* au beurre de baratte, tomates et aromates, crème fermière
moutardée, oignons rissolés & tomates confites. 12,50€

Duo de saumon mariné et fumé, oignons rissolés, tomates confites &
tartare d'algues. 16,00€

Escalivade (légumes d' été servis tièdes préalablement grillés et marinés),
Jambon de Bayonne, fromage de chèvre fermier. 14,50€

Mozzarella bufflonne, aubergines et tomates confites, basilic. 14,50€

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

Crêpes

Farine de Froment

 **Beurre demi-sel fermier**, sucre muscovado 4,00€
*Suggéré accompagné d' un thé blanc rare vietnamien de bourgeons
de Camélia taliensis aux notes de litchi, miel, rose et petit beurre (+4€)*



Caramel beurre salé infusé au gingembre 5,50€

Confiture abricot reine des prés ou rhubarbe verte 5,00€

Crème de citron au Yuzu & épices « sweet tea tonka » 6,50€
Suggéré accompagné d'un verre de Rivesaltes Ambré 2007 (+6,50€)

Confiture de lait de chèvre artisanale 5,00€
Suggéré accompagné d'un verre de Poiré (+5,60€)

Pâte de pistache, framboises fraîches & crispy 8,50€

Crêpe façon Kouign-amann, glace de la ferme à la vanille 8,50€
Supplément Caramel beurre salé au gingembre (+ 1,50€)

Compotée de pommes, glace de la ferme façon plombière,
raisins secs macérés au Rhum 8,00€
Suggéré accompagné d'un verre de Rhum Run Piet (+9€)

Pâte à tartiner artisanale, (Giandjua, noisettes) glace de la ferme à la
noisette, graines de sarrasin soufflé 8,00€

Galette de sarrasin, Miel de Sarrasin, glace de la ferme au Sarrasin,
Sarrasin soufflé 8,00€

Galette de sarrasin aux copeaux de chocolat noir «Valrona Guarana»,
poivre fruits des bois 6,50€
Suggéré accompagné d'un verre de Banyuls Rouge Cornet (+5,50€)

Supplément crème fouettée 1,50€

*Supplément boule de glace/sorbet de la ferme
(Sarrasin, Façon plombière, mojito, noisette, vanille)* 2,60€





8,50€

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



CIDROTHÈQUE

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

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

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

15,90€

Au verre
25cl

5,60€

« FLORENTIN » • BRUT FRUITÉ 75 cl

IGP Normandie Brut

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

12,50€

4,20€

« GUSTAVE » 75 cl

Cidre brut qui allie force et caractère, complexité en bouche - 5°vol.

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

12,50€

« LES JARDINS DE LA REINE » 75 cl

Cidre monovariétal de petit jaune élevé 6 mois en fût de chenin blanc- 10°vol.

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

22,00€

CIDRE PAYS D'AUGE, AOP PAYS D'AUGE 75 cl

Bulles fines et persistantes, charpenté en bouche et d'une rondeur agréable, légèrement amertumé - 5°vol.

Cidrie Michel Bréavoine, Coudray-Rabut, Calvados

10,90€

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

26,00€

CUVÉE « TRIPLE » 75 cl

Élaboré avec des pommes amères et une triple fermentation.

Tannique, notes de chicorée et de réglisse - 8,5° vol.

Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

20,00€

CUVÉE « COLETTE » 75 cl

Notes d'agrumes et de pommes fraîches soutenus par des notes iodées - 7,5°vol.

Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

28,00€

FRUITÉ 75 cl

Élégance et finesse aromatique. Sa note acidulée apporte une sensation de fraîcheur en bouche - 4,5° vol.

Cidrie Coat Albret, Bédée, Ille-et-vilaine

11,00€

Au verre
25cl

3,90€

GAMME « L'HERBORISTE » 33 cl

Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille- et- vilaine

6,50€

• 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.

Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille- et- Vilaine

12,50€

CIDRE ROSÉ 33 cl

IGP Bretagne

Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate pour ce cidre paré d'un belle robe rose aux reflets orangés - 3,5° vol.

Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

4,50€

CIDRE BIO BRUT 75 cl

IGP Bretagne

Assemblage de pommes certifiées Agriculture biologique, cidre robuste et charpenté - 4,5° vol.

Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

11,90€

4,20€

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

LE MAS DES CIGALES, CHARDONNAY - 2020 - IGP TERRES DU MIDI 75 cl 18,00€

Robe jaune pâle, bouche légère, fraîche avec un joli acidulé - 11,5° vol.
Château St Preignan, Pouzolles, Hérault

DOMAINE DE MAUBET, DEMI- SEC FRUITÉ - 2020 IGP CÔTES DE GASCOGNE 75 cl 20,50€

Aromes d'agrumes et de fruits secs - 11,5° vol.
Maison Fontan, Maubet, Gers

« LE VOYOU DE KATZ » - 2017 APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE 75 cl 28,00€

Assemblage de riesling, sylvaner et muscat.
Nez fruité, vin sec et franc avec un finale minéral - 13° vol.
Domaine Léon Heitzmann, Ammerschwihr, Haut Rhin

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSES

LE MAS DES CIGALES, CINSAULT - GRENACHE, 2020 IGP TERRES DU MIDI 75 cl 18,00€

Bouche fraîche et juteuse sur des notes de cerises et fraises - 11,5° vol.
Château St Preignan, Pouzolles, Hérault

CHÂTEAU D'ASTROS-2020- AOP CÔTES DE PROVENCE 75 cl 25,00€

Un vin rosé de Provence pas trop sec avec un bel équilibre - 13° vol.
Château d'Astros, Vidauban, Var

Au verre
12cl

3,40€

4,30€

3,40€

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

LE MAS DES CIGALES, MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - 2020 - IGP TERRE DU MIDI 75 cl 18,00€

Robe grenat avec des notes de fèves de cacao, tanins lisses et fondus - 11,5° vol.
Château St Preignan, Pouzolles, Hérault

«FOUDRE DES CHIMÈRES» - 2020 AOP CORBIÈRES 75 cl 22,00€

Nez de fruits noirs légèrement boisé soutenu par une trame tannique charnu - 13,5° vol.
Domaine Saint Michel des Anges, Sigean, Aude

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

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

SAINT AUBIN «LES CASTETS» - 2018 AOC VILLAGE PREMIER CRU 75 cl 38,00€

Vin de belle intensité ouvert sur la groseille, la réglisse et les épices.
Souple, fruité et tanins fondus avec un final salin - 13° vol.
Domaine Billard pères et fils, La Rochepot

Au verre
12cl

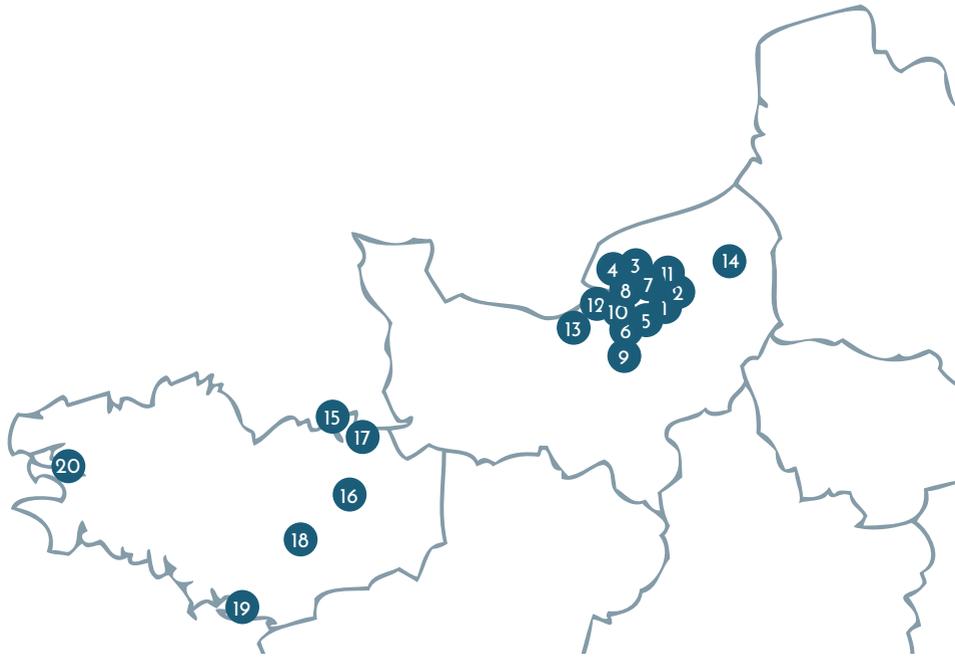
3,40€

22,00€

5,00€

26,00€

38,00€



EURE (27)

- 1 Pisciculture du Claireau
APPEVILLE ANNEBAULT
Truite fumée artisanale
- 2 Domaine Sicera
ETURQUERAYE
Poiré, cidres
- 3 Alex Rouillec - La ferme de Germare
SAINT-MARDS-DE-BLACARVILLE
Lait, crème fraîche, beurre demi-sel...
- 4 Appiwily
LE MARAIS VERNIER
Miels de Normandie
- 5 La ferme de la Louvet
S' JEAN DE LA LECQUERAYE
Glaces de la ferme
- 6 La ferme de la Houssaye
EPAIGNES
Magret de canard séché

- 7 Les éleveurs de la Charentonne
PONT AUDEMER
Poulet, saucisse de porcs...
- 8 La ferme du Ponctey
TRIQUEVILLE
Pommeau AOC Normandie
- 9 La ferme du gros cailloux
CORMEILLES
Jambon blanc, saucisses de porcs
- 10 La chèvrerie du Mesnil
FORT MOVILLE
Confiture de lait de chèvre, fromages de chèvre, jus de poires
- 11 La poule aux œufs d'Eure
SAINTE- CROIX- SUR-AIZIER
Oeufs plein air

CALVADOS (14)

- 12 Cidrerie Michel Bréavoine
COUDRAY RABUT
Cidres
- 13 Domaine Famille Dupont
VICTOT PONTFOL
Cidres

SEINE MARITIME (76)

- 14 Faso'Die - Cidrerie fermière
ST AIGNAN SUR RY
Boissons typiques du Burkina Faso

ILLE-ET-VILAINE (35)

- 15 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
- 16 Cidrerie Coat Albret
BÉDÉE
*Jus de pommes artisanal
Cidres*
- 17 Cidrerie familiale Sorre
PLERGUER
*Jus de pommes artisanal
Jus de pommes pétillant artisanal
Cidres*

MORBIHAN (56)

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

FINISTÈRE (29)

- 20 Pointe de Penmarc'h
DOUARNENEZ
*Conserverie traditionnelle : Sardines
Rillettes Crabes - tourteau
Velouté de langoustines*

BOISSONS CHAUDES

☛ Espresso, café allongé ou décaféiné	1,70€
Noisette	1,90€
Café crème	2,80€
Double espresso	3,30€
Chocolat chaud au lait de la ferme	3,50€
Infusion de sarrasin grillé BIO	3,20€
Infusion de graines de sarrasin torréfiées aux saveurs de noisette.	
Thés et infusions «Les Jardins de GAIA»	2,90€
Une sélection de thés vert, thés noirs et infusions	



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