



SARA'ZIN

CRÉPERIE 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 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.

### *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 !



## COCKTAILS

Kir Mêlé-Cass • 10cl Cidre Brut, Calvados, Crème de cassis.	5,50€	Roméo • 15cl Gin, gingembre, concombre, menthe, citron vert, tonic bio.	9,00€
Kir celtique • 10cl Chouchen artisanal, crème de pêche, cidre brut.	6,00€	Disarita • 19cl Amaretto, tequila, jus de mangue.	9,00€
The Menko • 8cl Lillet blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fraises.	7,50€	Apple Mojito • 30cl Rhum, Cidre fruité, Citron vert, cassonade, pomme fraîche, menthe fraîche, angostura.	9,30€
Jeane • 13cl Gin, Lillet blanc, cointreau, jus de citron, calvados.	8,00€	Punch' Audemer • 12cl Rhum arrangé Rose, safran & bois de Santal, crème fraîche, jus de pomme.	10,00€
Americano • 14cl Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.	8,00€		

## BOISSONS ALCOOLISÉES

Pommeau de Normandie AOC Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure • 6cl Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée - 17,5°vol.	5,00€
Cidre de glace • Domaine Sicera, Eturqueraye, 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.	7,00€
DREAM • Domaine Dupont • 6cl Crème de liqueur de calvados - 15°vol.	6,50€
 BIÈRES ARTISANALES • Brasserie Deck & Donohue • 33cl	
• Indigo IPA Bière au goût d'agrumes, de fruits tropicaux avec des notes presque terreuses et une amertume franche - 6,5°vol.	5,70€
• Mission Pale Ale Bière blonde présentant une amertume fruitée, entre notes d'agrumes et d'ananas - 4,8°vol.	5,70€
• Aube Blanche au blé ancien d'Ile de France - 4,8°vol.	5,70€
VINS DOUX NATURELS • Banyuls rouge, Rimage VDN 2015 - 17°vol.	5,50€

## MOCKTAILS

Aloé • 25cl Jus et gel d' Aloé vera limonade, sirop à la rose.	6,20€	Virgin mojito • 30cl Purée de fraises, pommes fraîches, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme pétillant	7,00€
Virgin Roméo • 15cl Gingembre, concombre, menthe, citron vert, tonic bio.	7,00€		

## SOFTS

Sirops à l'eau « Monin » • 33cl Grenadine ou pêche ou menthe.	1,80€
Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl Cidrie Coat Albret ou cidrie Sorre	2,70€
Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl Cheverrie du Mesnil	2,70€
Jus de pommes qui pétille artisanal • 33cl Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine	4,20€
Meuh Cola BIO • 27,5 cl	3,90€
 Limonade BIO « LIMEUHnade » • 27,5 cl Supplément sirop (+0,30€)	3,90€
 Jus de tomate • 20cl	4,60€
 Nectar de cassis ou mangue passion • 20cl	4,60€
 Infusions glacées • 33cl • Infusion d'herbes alpines glacée à la menthe, ortie et mélisse	4,60€
 Thés glacés • 33cl • Thé noir glacé infusé à la Pêche et à l'églantier • Thé vert glacé infusé au Citron et à la citronnelle	4,60€
Kombucha « feuilles de figuier » • 33cl Les notes exotiques de l'infusion de feuilles de figuiers accompagnent la fine acidité du kombucha pour une boisson fraîche et étonnante	6,00€

## EAUX MINÉRALES

Plate		Pétillante	
• 50cl	3,30€	• 50cl	3,70€
• 1l	4,50€	• 1l	4,90€

# 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.

## 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

Planche de dégustation de Rhum 4x2cl  
au choix parmi notre sélection ci-dessus

15€

## 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 japanese Blossom ukiyo - 40°** 8,00€  
Gin de haute qualité du Soleil Levant distillé avec des fleurs de sakura

## 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 Ecosais - 40°**  
Speyside : Rondeur en bouche vanille, caramel et boisé.  
ou  
Islay : Saveurs d'agrumes, final sec et dérive de fumée.
- **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

8,00€

- **Domaine Dupont hors d'âge - 42°**  
Vieillessement 6 ans en fûts de chêne toastés.

## LIQUEUR

5,00€

- **Menthe pastille - 24° • 8cl**

# CIDROTHÈQUE

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

## POIRÉ ODETTE 75 cl 16,90€

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 13,90€

IGP Normandie Brut

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

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

## « GUSTAVE » 75 cl 13,90€

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

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

## « LES JARDINS DE LA REINE » 75 cl 22,80€

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

Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure

## AB CUVÉE « RÉSERVE » 75 cl 29,00€

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

## AB CIDRE BOUCHÉ 75 cl 14,80€

Élaboré selon la méthode traditionnelle du Pays d'Auge, riche et intense, arômes de pommes fraîches - 5,5°vol.

Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

Au verre  
25cl

5,80€

4,90€

4,90€

AB BLANC DE POMMES 75 cl 28,00€  
Légèrement perlant, arômes beurrés attaque ronde et suave pour ce produit innovant inspiré du monde du vin ! - 8°vol.  
Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados  
le verre 12cl  
5,20€

AB CYDON 37,5 cl 16,00€  
L'association de la pomme et du coing pour ce pétillant naturel. A l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert - 5,5°vol.  
Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

GUILLEVIC 75 cl 13,90€  
Cuvée monovariétale, touche d'acidité pour éveiller vos papilles ! - 2°vol.  
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-villaine 4,90€

FRUITÉ 75 cl 13,00€  
Élégance et finesse aromatique. Sa note acidulée apporte une sensation de fraîcheur en bouche - 4,5°vol.  
Cidrie Coat Albret, Bédée, Ille-et-vilaine

GAMME « L'HERBORISTE » 33 cl 6,60€  
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-vilaine

- CIDRE MENTHE ET YUZU  
Épicé, aromatique et acidulé - 4,5°vol.

- CIDRE ET HOUBLON  
Amertume et rondeur en bouche - 4,5°vol.

CIDRE BRUT 13,70€  
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 6,00€  
IGP Bretagne  
Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate - 3,5°vol.  
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

AB CIDRE BIO BRUT 75 cl 13,90€ 4,90€  
IGP Bretagne - médaille d'or au SIA  
Puissance aromatique et pointe d'amertume - 4,5°vol.  
Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine

Au verre  
25cl

## A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

- Chips de sarrasin au sel à l'ortie accompagné de Rillettes crabe- tourteaux 5,50€
- Amuse galette de sarrasin (galette roulée et servie tranchée)
  - Beurre fermier, ail, persil 6,50€
  - Chèvre fermier, Miel du Marais Vernier 8,00€
  - Pont-l'évêque, noix 8,00€

# Galettes de sarrasin

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

Œuf miroir, tomates confites, oignons rissolés, comté AOP.	9,00€
Jambon blanc fermier, œuf miroir, comté AOP, sel fou.	9,80€
Chorizo ibérique, coulis de poivrons, œuf miroir, comté AOP.	13,90€
Jambon Serrano & Caponata (aubergines, oignons, tomates, raisins secs, câpres, olives vertes et noires).	14,70€
Mortadelle, Pesto de pistaches au basilic et parmesan, tomates confites, zestes de citron.	14,90€
Émincé de poulet à la Vanille & lait de coco, courgettes grillées à la cardamome.	14,90€
Sardines au beurre de baratte* tomates et aromates, oignons confits, crème moutardée, algues-citrons.	13,90€
Crevettes marinées à la citronnelle et au curry, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & crème citron- gingembre, coriandre.	15,10€
Buratina**, salade verte du moment, coulis de betterave, concombre, pesto de graines de tournesol & graines de courges.	16,00€
Salade verte du moment, vinaigrette Sara'Zin.	2,50€



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  
ou pâte à tartiner (+1€)

+

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



 **VÉGÉTARIENS**  
nous adaptons nos galettes dans la mesure du possible (nous consulter)

\*Conserverie traditionnelle Pointe de penmarc'h  
\*\*ou mozzarella bufflonne selon disponibilité

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

# Crêpes

Farine de Froment



## Nos intemporelles

 Beurre demi-sel fermier, sucre mascobado <i>Suggéré accompagné d'un thé blanc rare vietnamien de bourgeons de Camélia taliensis aux notes de litchi, miel, rose et petit beurre (+4€)</i>	4,00€
Caramel beurre salé infusé au gingembre	5,70€
Crème de citron au Yuzu & épices « sweet tea tonka »	6,90€
Crêpe façon Kouign-amann, glace de la ferme au caramel beurre salé (prévoir un temps de cuisson de 12 minutes)	9,20€
Pâte à tartiner artisanale (Giandjua, noisettes), glace de la ferme à la vanille, graines de sarrasin torréfiées	8,50€
Galette de sarrasin, Miel de Sarrasin, glace de la ferme au Sarrasin, Sarrasin soufflé <i>Suggéré accompagné d'une infusion de sobacha (+3,20€)</i>	8,90€
Galette de sarrasin aux copeaux de chocolat noir «Valhrona Guanaja», poivre fruits des bois <i>Suggéré accompagné d'un verre de banyuls rouge - vins doux naturels (+5,50€)</i>	7,50€

## Nos saisonnières

Confiture abricot rouge ou rhubarbe verte ou cerise noire	5,70€
Frangipane à la fleur d'oranger, glace de la ferme à la pistache	8,50€
Ananas rôtis à l'huile de coco passionnément poivré, sorbet de la ferme à la mangue, crème fouettée	9,50€
Fruits du moment (frais ou infusés), nougatine de sarrasin, coulis de fruits & crème fouettée <i>Suggéré accompagné d'un verre de Rivesaltes Ambré (+5,50 €)</i>	9,00€

### Supplément :

Crème fouettée	1,50€
Caramel beurre salé	2,00€
Caramel beurre salé infusé au gingembre	2,90€
Boule de glace/sorbet de la ferme (vanille, pistache, caramel, sarrasin, mangue)	2,70€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou décaféiné Brûlerie de la Risle	2,00€
Noisette	2,20€
Expresso Kawa (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome)	2,40€
Café crème	3,00€
Double expresso	3,90€
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€





## EURE (27)

- 1 **Domaine Sicera  
ETURQUERAYE**  
*Poiré, cidres, pommeau*
- 2 **Alex et Karine - 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  
S<sup>T</sup> JEAN DE LA LECQUERAYE**  
*Glaces de la ferme*
- 5 **Les éleveurs de la Charentonne  
PONT AUDEMER**  
*Poulet*

- 6 **La ferme du gros caillou  
VANNECROCC**  
*Jambon blanc, viande de porcs*
- 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 **L'or de gaia  
TROUVILLE LA HAULE**  
*Sel aux orties*

## CALVADOS (14)

- 10 **Vinaya  
GENNEVILLE**  
*Tisanes, fleurs*
- 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)

- 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 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*



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

