



***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 certains saveurs d'ailleurs... !***

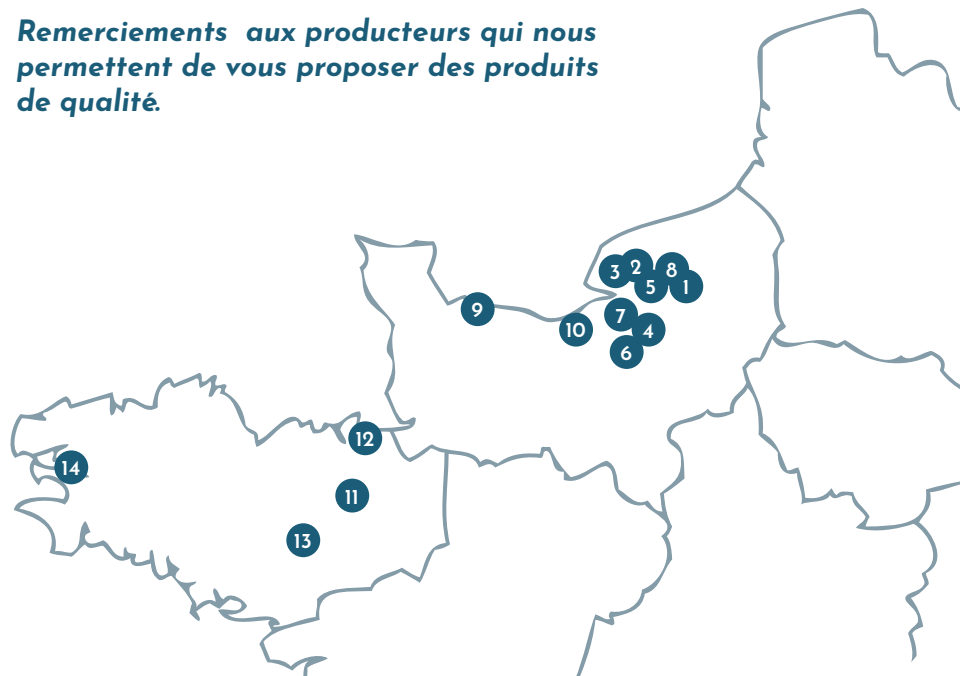
***Sara' Zin est une crêperie à taille « humaine »,  
contemporaine, qui garde sa part d'authenticité.***

***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, pommeau*
- 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 ST JEAN DE LA LECQUERAYE**  
*Glaces de la ferme*

- 5 **La confiture d' Albert CORNEVILLE SUR RISLE**  
*Confitures aux fruits frais de France, 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*

## CALVADOS (14)

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

## ILLE-ET-VILAINE (35)

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

## MORBIHAN (56)

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

## FINISTÈRE (29)

- 14 **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 TREVIERS (34)**  
*Pâte à tartiner artisanale, madeleine du pic*

## COCKTAILS


<b>Pomme d'Amour • 16 cl</b> Sirop de cerises, jus de citron, Cointreau, cidres	6,90€	<b>Americano • 20cl</b> Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.	9,00€
<b>Kir royal • 16 cl</b> Crème de cassis ou de pêche, champagne	10,00€	<b>Planteur • 20cl</b> Rhum, sirop de coco, jus d'ananas, jus de banane, mousse de liqueur au rhum.	8,50€
<b>Jeane • 16cl</b> 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,  
rondeur et fruité, longue persistance



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

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

## MOCKTAILS

<b>Fest Noz • 25cl</b> Jus de pommes, jus de poires, sirop de vanille & noisette	6,80€	<b>Virgin Pomme d'amour • 17cl</b> Sirop de cerise, citron pressé, jus de pomme pétillant.	6,00€
 <b>Aloé • 25cl</b> Jus et gel d' Aloé vera limonade, sirop à la rose.	7,00€		

## SOFTS

<b>Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl</b> <i>Cidrierie Coat Albret ou cidrierie Sorre</i>	3,50€
<b>Jus de pommes à la menthe &amp; bergamote • servi au verre • 25cl</b> <i>Cidrierie Cidrichus</i>	3,90€
<b>Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl</b> <i>Cheverrie du Mesnil</i>	3,70€
<b>Jus de pommes pétillant • servi au verre • 25cl</b> <i>Cidrierie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine</i>	3,80€
<b>Limonade artisanale • servi au verre • 25 cl</b> <i>Maison Rième, Franche- Comté</i> Supplément sirop pêche menthe ou grenadine (+0,30€)	3,30€
<b>Meuh Cola BIO • 27,5 cl</b>	4,40€
 <b>Thés glacés</b> • Thé vert à la pêche • servi au verre • 25 cl	3,60€
 <b>Jus d'orange ou abricots le coq toqué • 25cl</b>	4,20€

## EAUX MINÉRALES

<b>Plate - « L'eau neuve » - Tetra pack* • 50cl</b>	1,80€
<b>Pétillante** servie au verre • 33cl</b>	1,80€
<b>Pétillante** servie en carafe • 50 cl</b>	2,70€

\*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 14,50€

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.

### Cidrierie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-villaine

**« JOLIS COQUELICOTS »** 75 cl 14,00€

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

5,00€

4,90€

5,00€

5,10€

6,20€

5,30€

## LA CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

**TAPARAS - 2023** 75 cl 33,50€ 5,70€

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 33,00€ 5,60€

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 32,00€ 5,50€

IGP Cévennes

Domaine Deleuze- Rochetin , 30 Arpaillargues

### VINS ROUGES

**PETITE SELVE - 2023** 75 cl 33,00€ 5,60€

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 36,00€ 6,20€

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** 9,00€  
Rhum ambré de République Dominicaine.  
Notes caramélisées, vanillées avec des arômes de fruits secs.
- **Les Arrangés CABRAKAN - Rhums arrangés 100% artisanal** 8,00€  
Saveur du moment, nous demander !

### GIN • 4cl

- **The Botanist - Gin artisanal d'Écosse - 46°vol.** 8,00€  
Élaboré avec 22 plantes provenant de l'île d'Islay.
- **Gin japanese Blossom ukiyo - 40°vol.** 9,50€  
Gin de haute qualité du Soleil Levant distillé avec des fleurs de sakura.

### SCOTCH WHISKY • 4cl

- **Clan Denny - Single malt Ecosais - 40°** 9,00€
- **Le Breuil Origine, Château du Breuil, Calvados** 9,00€  
Nez expressif de fruits blancs, saveur d'amande douce puis de vanille.

### CALVADOS • Domaine Dupont • 4cl

- **Hors d'âge - 42°** 8,50€  
Vieillessement 6 ans en fûts de chêne toastés.
- **Islay Whisky cash finish** 9,00€
- **Cerises au calvados - 16° • 8cl** 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€

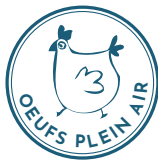
# Galettes de sarrasin

*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 lumpé.** 14,90€
- 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\***. 15,70€  
\* Selon disponibilité
- Lardons fumés & oignons confits, œufs battus à la crème fermière, comté AOP.** 15,20€
- Chorizo ibérique, comté AOP, tomates confites à la sauce chimichurri & salsa criolla** (Tomates, poivrons, ail, oignons, persil, citron, coriandre, huile olive). 15,80€
- Pommes confites au Calvados, Camembert, Pont-l'Évêque, Neufchâtel & noix.** 16,00€
- 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 Sweat 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 louvel** 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

**Espresso, café allongé ou décaféiné** 2,30€  
Brûlerie de la Risle, Pont-Audemer

**Noisette** 2,40€

**Espresso Kawa** (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome) 2,70€

**Espresso à la mousse de Rhum** 4,00€

**Café crème** 4,00€

**Double espresso** 4,50€

**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.*

