



*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.*

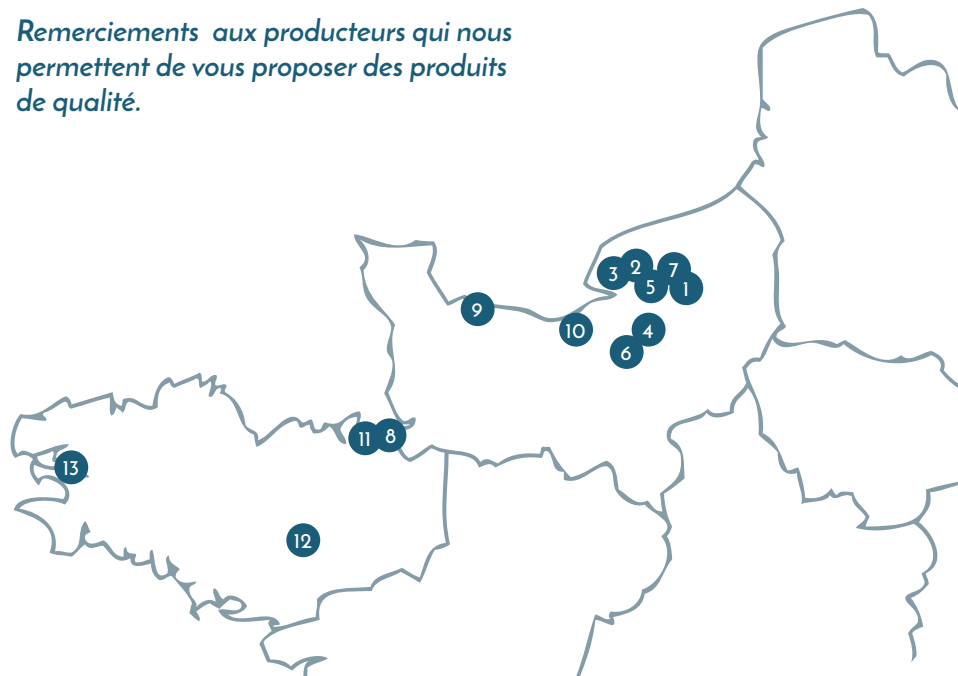
*Formé à l'école internationale de Crêpier de Saint-Malo,
j'aime y associer certaines saveurs d'ailleurs... !*

*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, pommeau
- 2 **Alex et Karine - La ferme de Germare
SAINT-MARDS-DE-BLACARVILLE**
*Lait, crème fraîche, beurre demi-sel,
fromages au lait de vache,
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 poule aux œufs d'Eure
SAINTE-CROIX-SUR-AIZIER**
Oeufs plein air

MANCHE (50)

- 8 **Ail noir de la baie du Mont St Michel
VAINS**
Ail noir

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 familiale Sorre
PLERGUER**
*Jus de pommes artisanal
Jus de pommes pétillant artisanal
Cidres*

MORBIHAN (56)

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

FINISTÈRE (29)

- 13 **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

Pomme d'Amour • 16 cl Sirop de cerises, jus de citron, Cointreau, cidres	7,00€	Americano • 20cl Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.	9,00€
Kir royal • 16 cl Crème de cassis, champagne	10,00€	Planteur • 20cl Rhum, sirop de coco, jus d'ananas, jus de banane, mousse de liqueur au rhum.	9,00€
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	11,00€
Bouteille 75 cl	48,00€

Ricard • 4cl	4,20€
Pommeau de Normandie AOC Domaine Sicera, Eturquaye, Eure • 6cl Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée - 17,5°vol.	6,20€
Cidre de glace • Domaine Sicera, Eturquaye, 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.	8,00€

 BIÈRES ARTISANALES • Brasserie les 2 Amants • 33cl	
• American Pale Ale « Régis » - 6° vol.	5,80€
• IPA « Marcel » - 6,5° vol.	5,80€

VINS DOUX NATURELS • 6cl Sélection du moment, nous demander !	5,50€
---	-------

COCKTAILS SANS ALCOOL

Aloé • 25cl Jus et gel d' Aloé vera bio limonade, sirop à la rose.	7,00€	Virgin Pomme d'amour • 17cl Sirop de cerise, citron pressé, jus de pomme pétillant.	6,00€
---	-------	--	-------

SOFTS

Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl <i>Cidrie Sorre</i>	3,60€
Jus de pommes à la verveine • servi au verre • 25cl <i>Cidrie Ciddrichus</i>	4,00€
Jus de pommes pétillant • servi au verre • 25cl <i>Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine</i>	3,80€
Jus de pommes pétillant à la griotte • servi au verre • 25cl	4,00€
Limonade artisanale • servi au verre • 25 cl <i>Maison Rième, Franche- Comté</i> Supplément sirop pêche menthe ou grenadine (+0,30€)	3,30€
 Cola BIO • 33 cl	4,40€
 Thés glacés • Thé vert à la pêche • servi au verre • 25 cl	3,70€
 Jus d'orange ou abricots le coq toqué • 25cl	4,20€

EAUX MINÉRALES

Plate - « L'eau neuve » - Tetra pack* • 50cl	1,90€
Pétillante** servie au verre • 33cl	1,90€
Pétillante** servie en carafe • 50 cl	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

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

«FLORENTIN» • BRUT FRUITÉ IGP NORMANDIE 75 cl

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

Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados

«TRIPLE» 75 cl

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

Sucrosité et notes de fruits mûrs - 2,5°

CIDRE BRUT IGP BRETAGNE - 4,5°vol.

AUX ARÔMES NATURELS DE CHATAIGNES 75 cl

CUVÉE RÉSERVE «SPIRITUS» 75 cl

Attaque vive, pointe d'amerthume, final longue et gourmande pour ce brut bien équilibré ! - 5°vol.

CIDRE ROSÉ OU MENTHE YUZU* 33 cl

IGP Bretagne

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

* Selon disponibilité

Domaine Cidrichus, 14, Gêfosse Fontenay, Calvados

EXTRA- BRUT 75 cl

Cidre sec et rustique - 6° vol.

Verre
25cl

16,90€

5,80€

15,40€

5,30€

25,00€

14,20€

4,90€

16,00€

5,50€

21,00€

7,10€

6,50€

15,80€

5,40€

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

TAPARAS - 2024 75 cl

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

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

«LE TENDRE», DOMAINE MONTGILET - 2023 75 cl

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 » 2024 75 cl

IGP Cévennes

Domaine Deleuze- Rochetin , 30 Arpaillargues

VINS ROUGES

PETITE SELVE - 2023 75 cl

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 Grospierrres

LES TERRASSES 2023 75 cl

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

Domaine Lambert, 37 Cravant

Verre
12cl

31,00€

5,40€

32,00€

5,50€

31,00€

5,40€

33,00€

5,60€

36,00€

6,20€

APÉRITIFS - DIGESTIFS

RHUM - 40° • 4cl

- **«Whisper» 8 ans d'âge**

Rhum de la Barbade aux arômes subtils et épicés, avec des notes de miel et de vanille

8,30€

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

Saveur du moment, nous demander !

8,00€

GIN • 4cl

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

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

7,00€

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

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

9,50€

SCOTCH WHISKY • 4cl

- **Le Breuil «Sherry Oloroso», Château du Breuil, Calvados**

Notes de pruneaux et de fruits secs.

9,00€

- **Speyburn 10 ans d'âge - Single malt Ecossais - 40°**

7,00€

- **Le Breuil Duo de Malt, Château du Breuil, Calvados**

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

8,00€

CALVADOS • Domaine Dupont • 4cl

- **Hors d'âge - 42°**

Vieillessement 6 ans en fûts de chêne toastés.

8,70€

A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

- **Chips de sarrasin au paprika accompagnées de tartare d'algues**

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, oeuf miroir, comté AOP, sel fou.

12,50€

Escalivade aux herbes de provenance, (Légumes cuits et marinés (aubergines, courgettes, oignons, tomates)), Crème d'anchois.

15,90€

Saumon fumé à la ficelle, concombre & fromage blanc façon tzaziki à l'ail noir de la baie du Mont Saint Michel

18,60€

Purée de pois chiches à l'huile d'olive, poivrons rouges grillés & tomates confites, graines de courges.

14,50€

Bacon artisanal fumé, oignons confits au cidre, camembert fermier & crispy d'oignons.

16,30€

Magret de canard fumé, œuf miroir, comté AOP, champignons de Paris, sichuan rouge.

18,50€

Saucisses de Porc fermier façon rougail (ail, gingembre, oignons, épices, tomates) lait de coco passionnément poivré.

17,00€

Salade verte.

2,90€

Crêpes

Farine de Froment



Feta, Halloumi, miel Bio & coulis de fruits exotiques. 11,00€

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. 8,00€

Poire infusée à fleur de Sakura (Cerisier Japonais), crème fouettée. 8,20€
Suggéré accompagné d'un verre de Gin Japanese Blossom (+9,50€)

Œuf sucré à la bénédictine, Sorbet abricot, crème fouettée. 8,80€

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

Gâteau de crêpes façon pain perdu, coulis de fruits rouges et fruits rouges, 9,80€
crème fouettée.

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

Boule de glace, Ferme du bois louvet 3,00€
(Vanille, sarrasin, noisette ou abricot)

Crème fouettée 2,30€

Caramel beurre salé 2,30€

12,00€

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 2,30€

Décaféiné, décaféiné allongé 2,50€

Noisette 2,50€

Expresso Kawa (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome) 2,80€

Expresso à la mousse de Rhum 4,00€

Café crème 4,00€

Double expresso 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.

Ail noir

Considéré comme la 5ème saveur «umami», l'ail noir a la réputation de renforcer le système immunitaire, entre autres ;)

