



*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	5,00€	Apple Mojito • 30 cl	8,00€
Cidre Brut, Calvados, Crème de cassis		Rhum, Cidre fruité, Citron vert, pomme fraîche, cassonade, menthe fraîche, angostura	
Old Fashioned • 7cl	8,00€	Spritz Colette • 24cl	9,00€
Bourbon, sucre de canne, angostura, zestes d'orange		Apérol, Cidre cuvée Colette	
Jeane • 13cl	8,00€		
Gin, Lillet blanc, cointreau, jus de citron, calvados			

BOISSONS ALCOOLISÉES

 BIÈRES ARTISANALES • Brasserie Deck & Donohue • 33cl	
• Indigo IPA	5,60€
Bière au goût d'agrumes, de fruits tropicaux avec des notes presque terreuse et une amertume franche - 6,5° vol.	
• Mission Pale Ale	5,60€
Bière blonde présentant une amertume fruitée, entre notes d'agrumes et d'ananas - 4,8° vol.	

VINS DOUX NATURELS • 6cl	
• Cornet & Cie - 2015, AOC Banyuls Blanc	5,50€
Attaque ample avec des notes d'eau de vie de poire, miel et pain d'épices - 17° vol. Caves de l'Abbe, Banyuls Sur Mer, Pyrénées Orientales	
• Cornet & Cie - 2017 - AOC Banyuls Rouge « muté sur grains »	5,50€
Gourmand de cassis, framboise et mûre - 17° vol. Caves de l'Abbe, Banyuls Sur Mer, Pyrénées Orientales	
• Rivesaltes Ambré - 2007	6,50€
Arômes d'oranges confites et de miel d'acacias - 16,5% vol. Cases de Pènes, Pyrénées Orientales	

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

Cidre de glace • verre de 6cl	7,50€
Ce vin de pommes non pétillant obtenu grâce à une concentration par le froid offre des notes fruités et épicées intenses - 10° vol. Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure	

Champagne «André LEGRAND» Brut • 75cl	38,00€
Assemblage de Pinot Noir, Pinot meunier et chardonnay, nez fruité et structure ronde, souple et fraîcheur. 12° vol. Maison Charles Mignon, Epernay, Champagne Ardenne	


Boissons alcoolisées servies uniquement à l'occasion des repas.

SOFTS

 « Jus de rêve » • 25cl	3,80€
Tomate ou Orange	
MOCKTAIL • 25 cl	5,00
Jus et gel d'Aloé vera, limonade, sirop à la rose	
FASO' DIE • 25cl	
Boisson typique du Burkina Faso, fabrication à la Cidrerie fermière de St Aignan sur Ry	
• Bissap Infusion d'hibiscus, menthe fraîche et extrait naturels d'ananas	4,00€
• Gingembre Boisson poivrée et tonique !	4,00€
Associé au tamarin à la menthe fraîche et à l'arôme naturel d'ananas.	
Sirops à l'eau « Monin » • 33cl	1,80€
Grenadine, pêche, menthe	
Jus de pomme artisanal • servi au verre • 25cl	2,60€
Cidrerie Coat Albret ou cidrerie Sorre	
Jus de pomme qui pétille artisanal • 33cl	3,80€
Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine	
Meuh Cola BIO • 27,5 cl	3,80€
Limonade BIO « LIMEUHNade » • 27,5 cl	3,80€
Supplément sirop (+0,30€)	

EAUX MINÉRALES

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération 

APÉRITIFS - DIGESTIFS

RHUM - 40° • 4cl

- **Hee Joy Epicé (Assemblage Jamaïque-Trinidad-Guyane)** 6,00€
Des notes de fruits confits, citron et gingembre se fondant avec la réglisse
- **Gun's Bell (Rép Dominicaine-Guyane-Barbades-Trinidad & Tobago)** 6,00€
Nez boisé et fruits confits, en bouche saveur de canne à sucre, cannelle et noix de coco
- **Matusalem - 15 ans d'âge (Dominican Republic)** 9,00€
Des notes étonnantes de caramel, vanille et feuilles de cigare fraîches
- **DoorLy's XO (Barbades)** 9,00€
Assemblage de différents crus vieillis 5 à 8 ans en fut de bourbon, aux notes d'épices, poivre et cardamome
- **Secha de la Silva (Guatemala)** 9,00€
Vieilli en fûts de chênes et infusé avec des fèves de cacao et de café
- **El pasdor de ora (Origine guatemala - affiné en fûts de cognac en Charente)** 9,00€
Nez boisé, riche, bouche épicée et douce
- **Thoreau** 9,00€
Boisson spiritueuse issus de l'assemblage de rhum et de cognac

SCOTCH WHISKY - 43° • 4cl

- **Tullibardine (Sauternes Cask Finish)** 9,00€
Arômes de mirabelles et agrumes évoluant vers des notes de céréales et de vanille
- **Le Pertuis (Pineau & Cognac Cask Finish)** 9,00€
Pur malte, distillé en écosses, assemblage dans des barriques de bourbon, pineau des Charentes et cognac sur l'île de Ré
- **Knockando 12 ans** 9,00€
Ce sigle malte de 12 ans est dominé par l'orge malté, des 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

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€

SAMOUSAS de sarrasin (4)
Crème de pois chiches, cumin, piment d'Espelette 7,00€
Camembert au lait cru, noix & confiture de figues 8,00€

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

Galettes de sarrazin

Farine de Sarrasin de Bretagne

Jambon blanc (Rostello), œuf miroir, comté AOP,
fleur de sel au piment doux fumé 9,00€

Jambon de Bayonne, fondue de poireaux au Miel du Marais Vernier,
comté 11,50€

Purée de choux-fleur à la noix de Muscade, parmesan, noisettes 12,00€

Crevettes roses, écrasé de pommes de terre au velouté de langoustines,
tartare d'algues 13,00€

Duo de Saumon mariné et fumé, oignons rissolés, crème raifort-wasabi 14,50€

Émincé de poulet façon Vallée d'Auge (Pommeau, crème fraîche de la
ferme), poêlée de champignons de frais 13,50€

Magret de canard séché, poêlée de champignons frais,
œuf miroir, comté AOP, poivre noir fumé de Tellichery 13,50€

Émincé de jarret de veau aux épices, lait de coco passionné
poivré, Purée de carottes à la coriandre 15,50€

Fourme d'Ambert, Poires rôties, pignons de pins 12,50€

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

Crêpes

Farine de froment

Beurre demi-sel fermier, cassonade 4,00€

Pralin à l'ancienne 5,00€

Confiture Ananas Passion Gin Citadelle 5,00€

Caramel beurre salé infusé au gingembre 5,50€

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

Beurre d'orange à la pulpe de kalamansi & oranges confites 7,00€

Pommes façon tatin, crème fraîche fermière, épices Normandy Chéri 8,00€
Suggéré accompagné d'un verre de cidre de glace (+ 7,50 euros)

Poire infusée Verveine, sorbet de la ferme à la poire, crème fouettée 8,50€
Suggéré accompagné d'un verre de Banyuls Blanc (+5,50)

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€)

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

Crêpe façon Kouign-amann, glace de la ferme à la vanille 8,00€
Supplément Caramel beurre salé au gingembre + 1,50)

Supplément crème fouettée 1,50€

Supplément boule de glace/sorbet de la ferme (Poire, noisette, vanille) 2,50€





11,50€

FORMULE BUSINESS

LES MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI MIDI

1 GALETTE au choix

Jambon blanc, œuf miroir, comté

ou

Purée de Choux fleur à la noix de Muscade, parmesan

+

1 CRÊPE au choix

Caramel beurre salé ou Coulis de chocolat

8,50€

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

1 GALETTE au choix

Jambon blanc, œuf miroir, comté

ou

Purée de Choux fleur à la noix
de Muscade, parmesan

+

1 CRÊPE

Caramel beurre salé ou Coulis de chocolat

+

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, Avrilles...

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€

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.

Cidrerie 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 chicoré 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.

Cidrerie Coat Albret, Bédée, Ille-et-Vilaine

11,00€

Au verre
25cl

3,90€

GAMME « L'HERBORISTE » 33 cl

Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille- et- vilaine

6,50€

• CIDRE SARRASIN

Aromatique et biscuité - 4,5° vol.

• CIDRE YUZU GINGEMBRE

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.

Cidrerie 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.

Cidrerie 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.

Cidrerie 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 16,00€

Robe jaune pale, bouche légère, fraîche avec un jjioli acidulé - 11,5° vol.
Château St preignan, Pouzolles, Herault

« L'ÉTÉ GASCON » - 2018 IGP CÔTES DE GASCOGNE 75 cl 20,50€

Notes de fruits exotiques, tonicité douceur et fraîcheur, un véritable dessert en bouche - 11,5° vol.
Domaine du Pellehaut, Montréal du Gers

« LES ONNIS » - 2018, AOP ANJOU SEC 75 cl 21,00€

100 % chenin, Vin blanc sec puissant aux arômes de fleurs printanières et aux notes finement vanillées - 12° vol
Domaine du Landreau, Saint Lambert du Lattray, Maine et Loire

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSES

LE MAS DES CIGALES, CINSAULT - GRENACHE, 2020 IGP TERRES DU MIDI 75 cl 16,00€

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, 83 Var

Au verre
12cl

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

LE MAS DES CIGALES, MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - 2020 - IGP TERRE DU MIDI 75 cl 16,00€

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, 11 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

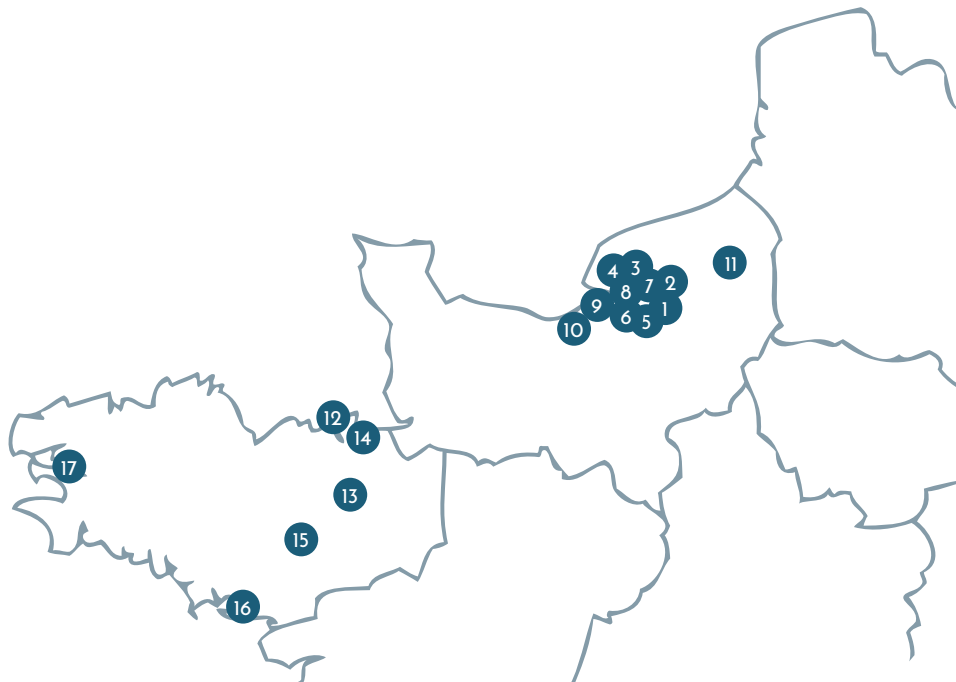
L'ENCLOS DE RAMAGE - 2009 AOC HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS 75 cl 27,00€

Nez de fruits rouges mûrs, épices et cuir, bouche souple, tannins fins - 13° vol.
Château Ramage la Batisse, Saint sauveur, Gironde

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



EURE (27)

- 1 Pisciculture du Claireau
APPEVILLE ANNEBAULT
Truite fumée artisanale
- 2 Domaine Sicera
ETURQUERAYE
Poirée, 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
ST JEAN DE LA LECQUERAYE
Glaces de le ferme
- 6 Ferme de la Houssaye
EPAIGNES
Magret de canard séché
- 7 Les éleveurs de la Charentonne
PONT AUDEMER
Poulet, saucisse de porcs...
- 8 Ferme du Ponctey
TRIQUEVILLE
*Cidre Pays de la Risle
et Pommeau AOC Normandie*

CALVADOS (14)

- 9 Cidrerie Michel Bréavoine
COUDRAY RABUT
Cidres
- 10 Domaine Famille Dupont
VICTOT PONTFOL
Cidres

SEINE MARITIME (76)

- 11 Faso'Die - Cidrerie fermière
ST AIGNAN SUR RY
Boissons typique du Burkina Faso

ILLE-ET-VILAINE (35)

- 12 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*
- 13 Cidrerie Coat Albret
BÉDÉE
*Jus de pomme artisanal
Cidres*
- 14 Cidrerie familiale Sorre
PLERGUER
*Jus de pomme artisanal
Jus de pomme qui pétille artisanal
Cidres*

MORBIHAN (56)

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

FINISTÈRE (29)

- 17 Pointe de Penmarc'h
DOUARNENEZ
*Conserverie traditionnelle : Sardines
Rillettes Crabe et tourteau
Velouté de langoustine*

BOISSONS CHAUDES

☛ Espresso, café allongé ou décaféiné	1,60€
Noisette	1,80€
Café crème	2,80€
Double espresso	3,20€
Chocolat chaud au lait de la ferme	3,50€
Infusion de sarrasin grillé BIO	3,10€
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