



*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.*

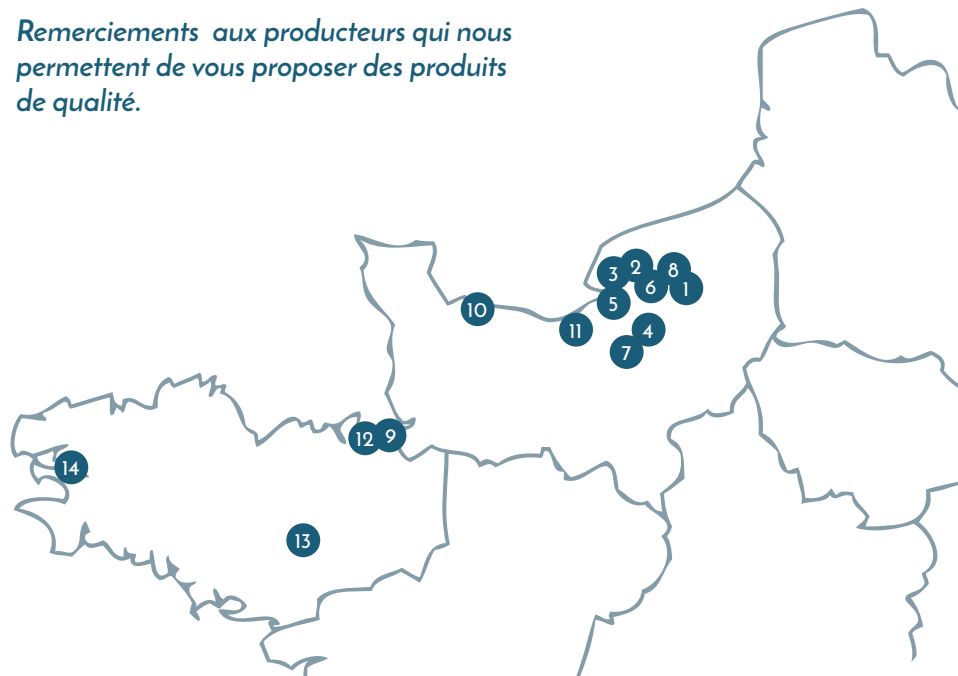
*Formé à l'école internationale de Crêpier de Saint-Malo,
j'aime y associer certaines saveurs d'ailleurs... !*

*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
- 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 **Coeur de ruches
CONTEVILLE**
Miel

- 6 **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

- 7 **La ferme du gros caillou
VANNECROCQ**
Viande de porcs

- 8 **La poule aux œufs d'Eure
SAINTE-CROIX-SUR-AIZIER**
Oeufs plein air

MANCHE (50)

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

CALVADOS (14)

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

ILLE-ET-VILAINE (35)

- 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

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	10,50€	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€	Gin Tonic «La French» • 30cl	8,00€

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	49,00€

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. • IPA « Marcel » - 6,5° vol.	5,90€ 5,90€
VINS DOUX NATURELS • 6cl Sélection du moment, nous demander !	5,60€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Aloé • 25cl Jus et gel d'Aloé vera bio limonade, sirop à la rose.	7,50€	Virgin Pomme d'amour • 17cl Sirop de cerise, citron pressé, jus de pomme pétillant.	6,00€
Sureau Fizz • 33cl Sirop de fleurs de sureau, Tonic La French	6,80€		

SOFTS

Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl <i>Cidrie Sorre</i>	3,70€
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>	3,90€
Limonade artisanale • servi au verre • 25 cl <i>Maison Rième, Franche- Comté</i> Supplément sirop pêche, menthe, grenadine, citron jaune ou banane verte (+0,40€)	3,30€
 Cola BIO • 33 cl	4,50€
 Thés glacés • Thé vert à la pêche • servi au verre • 25 cl	3,80€
 Jus d'ananas ou abricots le coq toqué • 25cl	4,30€
 Tonic La French • 25cl	4,00€

EAUX MINÉRALES

Plate - « L'eau neuve » - Tetra pack* • 50cl	2,00€
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€

15,60€

5,50€

25,00€

14,50€

5,00€

16,00€

5,50€

21,00€

7,10€

6,50€

16,20€

5,60€

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 Grospièrres



LES TERRASSES 2023 75 cl

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

Domaine Lambert, 37 Cravant

Verre
12cl

32,00€

5,50€

33,00€

5,60€

32,00€

5,50€

33,00€

5,60€

37,00€

6,30€



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

- Gin japanese Blossom ukiyo - 40°vol.

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

9,50€

SCOTCH WHISKY • 4cl

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

7,50€

- Le Breuil Expression de Malt, Château du Breuil, Calvados

8,00€

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

CALVADOS • Domaine Dupont • 4cl

8,80€

- Hors d'âge - 42°

Vieillessement 6 ans en fûts de chêne toastés.

LIQUEURS - 25° • 6cl

- Piores William 8 ans d'âge

7,00€

A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

- Chips de sarrasin accompagnées de rillettes de poissons 6,80€
- Amuse galette de sarrasin (galette roulée et servie tranchée)
 - Ail frais & beurre 6,50€
 - Comté AOP & fleur de sel de Guérande 7,50€
 - Purée de pois chiches au cumin 7,00€

Galettes de sarrasin

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

Jambon blanc fermier, 1 oeuf miroir, comté AOP, sel fou. 12,80€

Bacon artisanal fumé, cheddar, 2 œufs miroir, crispy d'oignons, tabasco 16,50€

Emincé de poulets au Raz El Hanout, citrons confits et olives,
purée de pois chiches au cumin. 17,50€

Magret de canard fumé, oignons confits au cidre, camembert au lait cru. 18,60€

Hareng fumé, crème fermière aux condiments (échalotes, cornichons, persil,
moutarde), écrasé de pommes de terres. 15,80€

Crevettes roses marinées, patates douces façon leche de tigre (oignons, lait de
coco, citron vert, piment, ail, coriandre), cacahuètes. 18,90€

Endives braisées à l'orange et au miel Normand, graines de sarrasin torréfiées. 15,80€

Salade verte. 2,90€

Nous ne procédons pas à des changements sur la composition de nos galettes, sauf allergies alimentaires.

Crêpes

Farine de Froment



Beurre demi sel fermier, sucre de sève de coco complet. Suggéré accompagné d'une infusion de sobacha (+ 4,20€)	4,80€
Caramel beurre salé.	5,60€
Crème de citron au yuzu, épices Sweat tea tonka.	7,80€
Coulis de chocolat noir, sorbet chocolat noir, crème fouettée Suggéré accompagné d'un verre de liqueur de poires (+ 7€)	8,90€
Pommes façon tatin, crème fouettée, épices Normandy Chéri	9,00€
Crème d'amandes à la fleur d'oranger, crème fouettée, éclats de pistaches	8,80€
Crêpe façon kouign-Amann, boule de glace de la ferme au caramel (Prévoir un temps de cuisson de 12 minutes)	9,80€
Pâte à tartiner artisanale (Giandjua, noisettes), boule de glace de la ferme à la vanille, graines de sarrasin torréfiées. Suggéré accompagné d'un verre de cidre de glace (+ 8€)	8,90€
Galette de sarrasin au miel Normand, boule de glace de la ferme au Sarrasin, Sarrasin soufflé.	9,30€

Nous ne procédons pas à des changements sur la composition de nos crêpes,
sauf allergies alimentaires.

Boule de glace, Ferme du bois loupvet (Vanille, sarrasin, caramel, sorbet chocolat)	3,20€
Crème fouettée	2,40€
Caramel beurre salé	2,40€

12,50€

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

Sirop de 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	4,00€
Infusion de sarrasin grillé « sobacha » Infusion de graines de sarrasin torréfiées aux saveurs de noisette.	4,20€
Thés et infusions «Les Jardins de GAIA»	3,50€



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.*

Ail noir

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

