

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 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

## 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!

## <u>Algues</u>

Wakame, dulce, nori Ces légumes de la mer, peu caloriques, renforcent nos défenses naturelles.



# **COCKTAILS**

Crème de cassis, vin blanc  Kir Mêlé-Cass • 12cl  Cidre Brut, Calvados, crème de cassis.  The Menko • 13cl  Lillet blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fruits exotiques.	5,50€ 8,00€	Americano • 14cl Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.  Apple Mojito • 30cl Rhum, Cidre fruité, Citron vert, cassonade, pomme fraîche, menthe fraîche, Angostura.  Moscow mule • 17 cl	8,00€ 9,30€ 8,00€	Aloé • 25cl  Jus et gel d' Aloé vera limonade, sirop à la rose.  Virgin Moscow mule • 15cl Tonic gingembre bio, citron vert.	6,20€ 6,00€	Purée de fruits exotiques, pommes fraîches, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme pétillant.	7,00€
Jeane • 13cl Gin, Lillet blanc, Cointreau, jus de citron, Calvados.	8,00€	Vodka, tonic gingembre bio, citron vert	3,555		SO	FTS	
jus de cirron, Calvados.				Sirops à l'eau • 33cl Grenadine ou pêche ou menthe.			2,00€
		,		Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl Cidrerie Coat Albret ou cidrerie Sorre			2,90€
BOISSON	NS A	LCOOLISÉES		Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl Chevrerie du Mesnil			2,70€
Ricard • 2cl			3,00€	Jus de pommes pétillant • servi au verre • 25cl Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine		3,50€	
Chouchen artisanal • 6cl			6,00€	Limonade artisanale • servi au verre • 25 cl			2,50€
Pommeau de Normandie AOC Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure • 6cl Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée - 17,5°vol.			6,00€	Maison Rième, Franche- Comté  Supplément sirop pêche menthe ou grenadine (+0,30€)			
				Meuh Cola BIO • 27,5 cl			3,90€
Cidre de glace • Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure • 6cl			7,00€	Jus de tomate, nectar de cassis ou mangue passion • 20cl		4,60€	
Ce vin de pommes non pétillant obten offre des notes fruitées et épicées inte				Infusions glacées • 33cl			4,60€
DREAM • Domaine Dupont • 6cl Crème de liqueur de calvados - 15°vol. Mélange harmonieux de jeune calvados et de crème légère. Liqueur douce et onctueuse aux arômes de caramel, pommes et vanille			6,50€	<ul> <li>Infusion d'herbes alpines glacée à la menthe, ortie et mélisse</li> <li>Thés glacés • 33cl</li> <li>Thé noir glacé infusé à la Pêche et à l'églantier</li> </ul>		4,60€	
BIÈRES ARTISANALES • Brass • Indigo IPA Bière au goût d'agrumes, de fruits et une amertume franche - 6,5°vo	s tropica	ck & Donohue • 33cl ux avec des notes presque terreuses	5,70€	EAU	UX MI	NÉRALES	
• Aube Blanche au blé ancien d'Ile de Fro	ance - 4,	B°vol.	5,70€	Plates ou gazeuses • 50cl			3,70€

5,50€

• 1

**MOCKTAILS** 

4,90€



Du moment (Une sélection qui évolue : Muscat de Rivesaltes, Banyuls blanc

**VINS DOUX NATURELS** 

ou rouge, Rivesaltes Ambré....)

# **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 aromatiaue

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

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.

Tiiuca

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

#### GIN • 4cl

 The Botanist - 46° 7.00€ Gin artisanal d'Écosse élaboré avec 22 plantes provenant de l'ile d'Islay, distillé dans un alambic spécial. • Gin japanese Blossom ukiyo - 40° 3.00€ Gin de haute qualité du Soleil Levant distillé avec des fleurs de sakura

## SCOTCH WHISKY • 4cl

9.00€

8.00€

- Knockando Single malt 12 ans d'âge 40°
- Clan Denny Single malt Ecossais 40°

Speyside: Rondeur en bouche vanille, caramel et boisé.

Islay: Saveurs d'agrumes, final sec et dérive de fumée.

Black irish - 40°

Épices, infusion de malt au chocolat et orge grillé - Ireland

### CALVADOS • 4cl

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

# CIDROTHÈQUE

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

		Au verre 25cl		Au verre 25cl
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	16,90€	5,80€	GUILLEVIC 75 cl  Cuvée monovariétale, touche d'acidité pour éveiller vos papilles !  - 2° vol.  Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-villaine	9€ 4,90€
« FLORENTIN » • BRUT FRUITÉ 75 cl IGP Normandie Brut Nez fleuri et belle vivacité avec des notes d'agrumes - 4°vol. Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure	13,90€	4,90€	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	4,30€
« GUSTAVE » 75 cl Cidre brut qui allie force et caractère, complexité en bouche - 5°vol. Domaine Sicera, Eturqueraye, Eure	13,90€	4,90€	CIDRE BRUT  AUX ARÔMES NATURELS DE CHÂTAIGNE  IGP Bretagne Cidre brut aux arômes naturels de châtaigne - 4,5°vol.	)€
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	29,00€		Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine  CIDRE ROSÉ 33 cl  IGP Bretagne Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate - 3,5°vol.	)€
CIDRE BOUCHÉ 75 cl 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	14,80€		Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine  SAGARDOA « CIDRE BASQUE » PREMIUM 75 cl 18,00 Gorenak Brut avec une acidité marquée Sans sulfites ajoutés, ni filtré, ni clarifié	)€
			CIDRE DU MOMENT 75 cl	

# LA CARTE DES VINS & CHAMPAGNE

		12cl
VINS BLANCS		1201
« LES BONS MOMENTS » - 2022 75 cl AOP Côte du Rhône - Domaines des favards, 84 Violes	28,00€	4,80€
« VENUS », HAUT MARIN N 7 - 2021 75 cl Gros manseng, IGP Cote de Gascogne - 11°vol Elisabeth Prataveria, 32 Gondrin	26,00€	4,60€
SPIGAOU - 2022 75 cl 100% viognier- Vendanges manuelles et levures indigènes. Très peu dosé en sulfites - 12,5°vol. Domaine les passages, 84 la Tour d'Aigues	29,00€	
VINS ROSES		
« GULF STREAM », HAUT MARIN N3 - 2022 75 cl Merlot cabernet Syrah 11 degrés vol IGP cote de Gascogne Elisabeth Prataveria, 32 Gondrin	23,00€	4,10€
« LA PITRERIE », VIN DE PAYS MÉDITERRANÉE - 2022 75 cl Produit en conversion AB - Domaine Lucien Tramier, 84 Jonquieres	27,00€	4,70€
VINS ROUGES		
PETITE SELVE - 2022 75 cl IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE - 13,5°vol Château de la Selve, 07 Grospierres	30,00€	5,20€
CUVÉE CHÂTEAU 2022 75 cl Assemblage Syrah Grenache Merlot et cabernet sauvignon - 13,5° vol. Domaine de Brau, Cabardes	28,00€	5,00€
MARGAUX « ZEDE DE LABERGORCE » - 2018 75 cl 14° vol 22 Margaux	46,00€	
MERCUREY, « LE BOIS CASSIEN », MONOPOLE MAISON CHANZY - 2021 75 cl 100% Pinot noir, 13° vol 71 Bouzeron, Saône et Loire	44,00€	

## **CHAMPAGNES**

BRUT CH. DE L'AUCHE SÉLECTION
Blanc de noirs - Pinot Meunier - 12% vol - 51, Janvry

37,5 cl 22,00€ 75 cl 39,00€

verre

# A L'APÉRITIF, A PARTAGER OU EN ENTRÉE

•	Chips de sarrasin au sel à l'ortie accompagnées de rillettes de poissons du moment	6,00€
•	Amuse galette de sarrasin (galette roulée et servie tranchée)	
	Camembert fermier au lait cru, noix	7,00€
	Sardines* au beurre de baratte, oignons confits	7,50€
	Tartare d'algues (wakame, dulce et nori)	8,50€

# Galettes de sarrasin

Farine de Sarrasin de Bretaane - 100% farine de blé noir, sans aluten

ranne de Sandsin de Bretagne - 100 % famile de Bie Holl, sans gialen	
Œuf miroir, oignons confits, champignons de Paris.	10,50€
Jambon blanc fermier, œuf miroir, comté AOP, sel fou.	11,40€
Endives braisées à l'orange, moutarde coco- curry, comté AOP & noisettes.	14,40€
Patate douce au miel du Marais Vernier, oignons confits et fromage de brebis fermier (selon saison).	14,90€
Œufs battus à l'huile de truffe, comté AOP, jambon Serrano.	14,70€
Crevettes marinées au tartare d'algues & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives.	15,80€
Truite fumée artisanale, fondue de poireaux à la crème raifort- wasabi.	15,60€
Magret de canard fumé, œuf miroir, comté AOP, Champignons de Paris.	17,90€

2,70€

Salade verte du moment, vinaigrette Sara'Zin.







## Farine de Froment

Beurre demi-sel fermier, sucre mascobado. suggéré accompagné d' une infusion de sobacha (+ 3,60€)	4,10€
Caramel beurre salé	5,00€
Caramel beurre salé infusé au gingembre	5,80€
Crêpe coulis de chocolat noir, poivre fruits des bois Suggéré accompagné d' un verre de banyuls rouge (+ 5,50€)	6,00€
Crème de citron au yuzu, épices Sweat tea tonka	7,10€
Pâte à tartiner artisanale (Giandjua, noisettes), glace de la ferme à la vanille, graines de sarrasin torréfiées.	8,60€
Frangipane à la fleur d'oranger, glace de la ferme à la pistache. Suggéré accompagné d'un verre de poiré (+5,80€)	8,60€
Galette de sarrasin aux copeaux de chocolat noir «Valhrona Guanaja», boule de glace de la ferme au Sarrasin, Sarrasin soufflé.	9,00€
Crêpe façon Kouign-amann, glace de la ferme au caramel beurre salé. Supplément caramel beurre salé (+2,10€) (prévoir un temps de cuisson de 12 minutes)	9,30€

## Fruits du moment

		- 1	,				
Su	nı	വ	01	m	01	1ts	•
<u> </u>	m	<u> </u>	-		<u> </u>	110	·

Crème fouettée 1,70€

Caramel beurre salé 2,10€

Caramel beurre salé infusé au gingembre 2,90€

Boule de glace/sorbet de la ferme 2,90€

(Vanille, caramel beurre salé, sarrasin, pistache et sorbet du moment)

10,50€

# **MENU ENFANT**

JUSQU'À 10 ANS

1 GALETTE au choix œuf miroir, comté AOP ou jambon blanc, comté AOP



Caramel beurre salé ou Beurre sucre ou pâte à tartiner  $(+1 \in)$ 

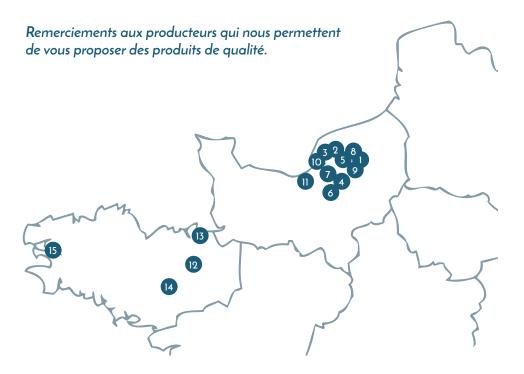
## 1 **VERRE** (25cl)

Jus de pomme artisanal ou Diabolo menthe, pêche ou grenadine



# **BOISSONS CHAUDES**

Expresso, café allongé ou décaféiné Brûlerie de la Risle, Pont-Audemer	2,10€
Noisette	2,30€
Expresso Kawa (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome)	2,50€
Café crème	3,70€
Double expresso	4,20€
Chocolat chaud au lait de la ferme	3,70€
Infusion de sarrasin grillé « sobacha » Infusion de graines de sarrasin torréfiées aux saveurs de noisette.	3,60€
Thés et infusions «Les Jardins de GAIA» Une sélection de thés verts, thés noirs et infusions	3,30€
Tisane Normande «Vinaya» Cultivées et récoltées à la main	3,30€



## **EURE (27)**

- Domaine Sicera **ETURQUERAYE** Poiré, cidres, pommeau
- Alex et Karine La ferme de Germare SAINT-MARDS-DE-BLACARVILLE Lait, crème fraîche, beurre demi-sel, fromage de brebis, camembert
- 3 Appiwily LE MARAIS VERNIER Miels de Normandie
- 4 La ferme de la Louvet ST JEAN DE LA LECQUERAYE Glaces de la ferme

- Les éleveurs de la Charentonne **PONT AUDEMER** Viande
- 6 La ferme du gros caillou **VANNECROCO** 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
- Pisciculture du Claireau APPEVILLE ANNERAULT Truite fumée artisanale

## CALVADOS (14)

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

> lus 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)

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

Maison Perrotte VAUDELNAY (49) Confitures artisanales