



*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...*

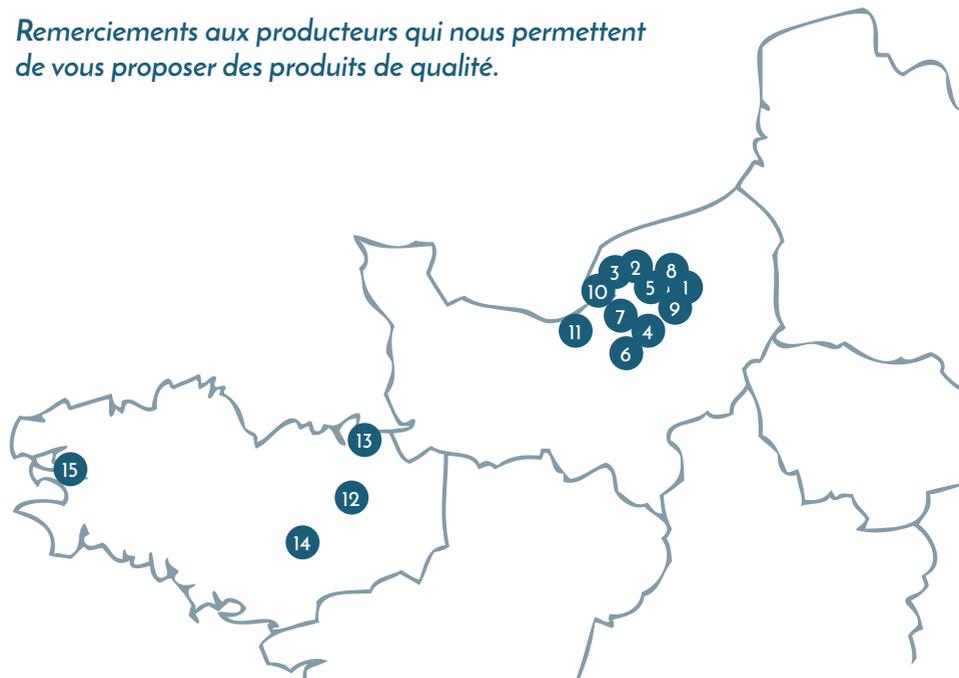
*Yann & Sarah Le Jan*

*Nouveau :*

*Afin d'offrir la possibilité d'une eau de qualité à moindre coût ,  
tout en tenant compte de facteurs logistiques et écologiques,  
nous proposons une eau minérale plate en emballage carton bio  
sourcé en 50 cl (que vous pouvez emporter).*

*L'eau pétillante proposée est issue de cette même eau minérale  
que nous gazéifions sur place, servie au verre en 33 cl.*

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 **Christian Gourbeille  
TRIQUEVILLE**  
*Miels de Normandie*
- 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*
- 9 **Pisciculture du Claireau  
APPEVILLE ANNEBAULT**  
*Truite fumée artisanale*

## CALVADOS (14)

- 10 **Vinaya  
GENNEVILLE**  
*Tisanes, fleurs*
- 11 **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**  
*Jus de pommes artisanal  
Jus de pommes pétillant artisanal  
Cidres*

## MORBIHAN (56)

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

## FINISTÈRE (29)

- 15 **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

Kir vin blanc • 10 cl	4,80€	Jeane • 13cl	8,00€
Crème de cassis, vin blanc		Gin, Lillet blanc, Cointreau, jus de citron, Calvados.	
Kir royal • 12 cl	8,50€	Americano • 14cl	8,00€
Crème de cassis ou de pêche, champagne		Gin, campari, Cinzano, noilly prat, grenadine.	
The Menko • 13cl	8,00€	Apple Mojito • 30cl	9,30€
Lillet blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fruits rouges.		Rhum, Cidre fruité, Citron vert, cassonade, pomme fraîche, menthe fraîche, Angostura.	

## BOISSONS ALCOOLISÉES

### CHAMPAGNE BRUT GUILLEMINOT

Blanc de noirs - 10 Channes - 12% vol  
Belle alliance entre finesse et structure,  
rond et fruité, longue persistance

Coupe 12 cl	8,50€
Bouteille 75 cl	46,50€

Ricard • 2cl	3,40€
Chouchen artisanal • 6cl	6,00€
Pommeau de Normandie AOC	6,00€
Domaine Sicera, Eturequaye, Eure • 6cl	
Nez puissant, fruité, matière aromatique bien concentrée - 17,5°vol.	
Cidre de glace • Domaine Sicera, Eturequaye, Eure • 6cl	7,00€
Ce vin de pommes non pétillant obtenu grâce à une concentration par le froid offre des notes fruitées et épicées intenses - 10°vol.	
 BIÈRES ARTISANALES • Brasserie Deck & Donohue • 33cl	
• Blonde «Indigo IPA»	5,80€
Bière aux notes d'agrumes avec une amertume franche - 6,5°vol.	
• Blanche «Aube»	5,80€
Blanche au blé ancien d'Ile de France - 4,8°vol.	
VINS DOUX NATURELS	5,50€
Du moment (Une sélection qui évolue : Muscat de Rivesaltes, Banyuls blanc ou rouge, Rivesaltes Ambré...)	

## MOCKTAILS

Fest Noz • 25cl	6,00€	Virgin Mojito • 30cl	8,00€
Jus de pommes, jus de poires, sirop de vanille & noisette		Purée de fruits rouges, pommes fraîches, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme pétillant.	
 Aloé • 25cl	6,90€		
Jus et gel d' Aloé vera limonade, sirop à la rose.			

## SOFTS

Jus de pommes artisanal • servi au verre • 25cl	3,10€
<i>Cidrie Coat Albret ou cidrie Sorre</i>	
Jus de poires artisanal • servi au verre • 25cl	3,10€
<i>Cheverrie du Mesnil</i>	
Jus de pommes pétillant • servi au verre • 25cl	3,70€
<i>Cidrie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-Vilaine</i>	
Limonade artisanale • servi au verre • 25 cl	2,80€
<i>Maison Rième, Franche- Comté</i>	
Supplément sirop pêche menthe ou grenadine (+0,30€)	
Meuh Cola BIO • 27,5 cl	4,10€
 Nectar de cassis • 20cl	4,60€
 Infusions glacées • 33cl	4,70€
• Infusion d'herbes alpines glacée à la menthe, ortie et mélisse	
 Thés glacés • 33cl	4,70€
• Thé noir glacé infusé à la Pêche et à l' églantier	

## EAUX MINÉRALES

Plate - L'eau neuve - Tetra pack • 50cl	1,60€
Pétillante servi au verre • 33cl	1,50€
Supplément tranche de citron ou sirop pêche, menthe ou grenadine (+0,30€)	

## 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** 14,00€  
Nez fleuri et belle vivacité avec des notes d'agrumes - 4°vol.

*Ferme du gros cailloux 27 vannecroq*

**«LE CARACTÈRE» 75 cl** 14,50€  
Nez aromatique et belle vivacité désaltérante

*Domaine Famille Dupont, Victo-Pontfol, Calvados*

**AB CUVÉE « RÉSERVE » 75 cl** 31,00€  
Élevée six mois en fûts de Calvados, effervescence légère, puissant et complexe en bouche avec des notes de calvados - 7,5°vol.

**AB CIDRE BOUCHÉ 75 cl** 18,00€  
Élaboré selon la méthode traditionnelle du Pays d'Auge, riche et intense, arômes de pommes fraîches - 5,5°vol.

*Cidrerie familiale Sorre, Plerguer, Ille-et-villaine*

**GUILLEVIC 75 cl** 14,20€  
Cuvée monovariétale, touche d'acidité pour éveiller vos papilles ! - 2°vol.

**CIDRE BRUT IGP BRETAGNE - 4,5°vol.** 14,00€

**AUX ARÔMES NATURELS DE NOISETTES 75 cl**

**CIDRE ROSÉ 33 cl** 6,00€  
IGP Bretagne  
Des notes de fruits rouges et une effervescence délicate - 3,5°vol.

*Zapiain, Astigarraga*

**SAGARDOA « CIDRE BASQUE » PREMIUM 75 cl** 18,00€  
Brut avec une acidité marquée. Sans sulfites ajoutés, ni filtré, ni clarifié.

Verre  
25cl

## LA CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

**AB « LES BONNS MOMENTS » - 2022 75 cl** 32,00€  
AOP Côte du Rhône - Clairette, Marsanne, Roussane, Viognier.  
Notes de fleurs blanches, matière riche, légèrement minérale - 13,5°vol.  
*Domaines des favards, 84 Violes*

**«LE TENDRE», DOMAINE MONTGILET - 2022 75 cl** 31,50€  
Vin demi-sec issu de l'assemblage de chardonnay et de chenin - 11,5°vol.  
49, jugnie sur Loire Agriculture raisonnée

**AB SPIGAOU - 2022 75 cl** 29,00€  
100% viognier- Vendanges manuelles et levures indigènes.  
Très peu dosé en sulfites - 12,5°vol.  
*Domaine les passages, 84 la Tour d'Aigues*

### VINS ROSES

**AB « BOHÈME » 2022 75 cl** 31,00€  
IGP Cévennes  
*Domaine Deleuze- Rochetin, 30 Arpaillargues*

### VINS ROUGES

**AB demeter PETITE SELVE - 2022 75 cl** 31,50€  
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 Gros pierres*

**AB LES TERRASSES 2022 75 cl** 35,00€  
AOC Chinon - 100% Cabernet franc : vin gourmand, palais vif, tanins veloutés - 13°vol.  
*Domaine Lambert, 37 Cravant*

**COTEAUX DU GIENNOIS, SÉBASTIEN TREUILLET 75 cl** 35,00€  
Assemblage de 80% de pinot noir et 20% de gamay. Attaque fine et fraîche, arômes de fruits noirs apportant de la gourmandise - 14°vol.

Verre  
12cl

## 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.

- **Amélia** (Nord île Maurice)  
Maturation de 2 ans en fûts de Porto Ruby, rhum gourmand et délicat.

- **7 Villas 1511**  
Assemblage de rhum cubains et dominicains conférant des saveurs de bois de chêne, des notes de noix, de cacao torréfié.

- **Tijuca**  
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€

- **Mi preciosa**  
Rose de Damas en bouton, stigmates de safran, bois de santal

### GIN • 4cl 7,00€

- **The Botanist - Gin artisanal d'Écosse - 46°vol.**  
Élaboré avec 22 plantes provenant de l'île d'Islay.

- **Gin japanese Blossom ukiyo - 40°vol.** 8,00€  
Gin de haute qualité du Soleil Levant distillé avec des fleurs de sakura.

### SCOTCH WHISKY • 4cl 9,00€

- **Clan Denny - Single malt Ecossois - 40°**  
**Speyside** : Rondeur en bouche vanille, caramel et boisé.

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

### CALVADOS • 4cl 8,50€

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

## 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)
  - Ail frais & beurre 6,00€
  - Comté AOP & fleur de sel de Guérande 7,00€
  - Tartare d'algues (wakame, dulce et nori) 8,00€

# Galettes de sarrasin

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

Jambon blanc fermier, œuf miroir, comté AOP, sel fou. 11,60€

Bacon artisanal fumé, oignons confits à la crème moutardée (à l'ancienne), comté AOP. 14,60€

Rougail de saucisses de porc fermier (Oignons, gingembre, piment, ail, tomates concassées), lait de coco passionnément poivré. 16,30€

Fromage de chèvre fermier ou brebis\*\*, aubergines confites aux amandes grillées & miel d'été de Triqueville, piment d'espelette. 15,00€  
\*\* Selon disponibilité

Ratatouille aux graines de nigelle, œuf miroir & comté AOP. 14,90€

Truite fumée artisanale, mascarpone à l'encre de seiche, courgettes confites 15,80€

Sardines au beurre de baratte\*, écrasé de pomme de terre, sauce façon chermoula. 15,30€  
\* conserverie traditionnelle Bretonne, Penmarc'h

Salade verte du moment. 2,80€

# Crêpes

Farine de Froment



Beurre demi sel fermier, sucre de sève de coco complet.  4,70€  
Suggéré accompagné d'une infusion de sobacha (+ 3,80€)

Caramel beurre salé infusé au gingembre. 5,60€

Confiture artisanale du moment.  5,80€

Œuf sucré à la fleur d'oranger, crème fouettée, Normandy chérie. 7,00€  
Suggéré accompagné d'un verre de gin blossom à la fleur de cerisier japonais (+8 €)

Crêpe aux fruits du moment, crème fouettée.  
(Frais, infusés, confits, chauds, froids... Nous demander)

Crème de mascarpone au café & liqueur d'Amaretto, cacao amer. 8,50€

Crème de citron au yuzu, épices Sweet tea tonka. 7,50€

Pâte à tartiner artisanale (Giandjua, noisettes), glace de la ferme à la vanille, graines de sarrasin torréfiées. 8,70€  
Suggéré accompagné d'un verre de cidre de glace (+ 7€)

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. 9,50€  
(prévoir un temps de cuisson de 12 minutes)

Boule de glace, Ferme du bois loupvet 2,90€  
(Vanille, sarrasin, caramel beurre-salé ou sorbet du moment)

### Suppléments :

Crème fouettée 1,90€  
Caramel beurre salé infusé au gingembre 2,90€

11,50€

## MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

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

+

1 CRÊPE  
confiture artisanale du moment ou Beurre sucre  
ou pâte à tartiner (+1€)

+

1 VERRE (25cl)  
Jus de pomme artisanal ou  
Diabolo menthe, pêche ou grenadine



## BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou décaféiné 2,20€  
Brûlerie de la Risle, Pont-Audemer

Noisette 2,30€

Expresso Kawa (Cannelle, gingembre, poivre, cardamome) 2,50€

Café crème 3,80€

Double expresso 4,30€

Chocolat chaud au lait de la ferme 4,00€

Infusion de sarrasin grillé « sobacha » 3,80€

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

Tisane Normande «Vinaya» 3,50€

Cultivées et récoltées à la main

## 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 !*

### Algues

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

### Encre de seiche

*Un véritable cocktail de vitamines du groupe B!*

