

LES apéritifs

Martini / Suze 5cl.	
Ricard 2cl.	
Porto rouge/Pommeau de Bretagne 12cl.	
Whisky /Gin /Vodka 4cl.	
Whisky/Gin/Vodka + Soft	
Whisky supérieur 4cl.	
Kir vin blanc ou Kir Breton 16cl.	
Kir pétillant 16cl.	
Crémant d'Alsace	
Champagne 16cl.	
Champagne 75cl.	
Kir Royal 16cl. (avec champagne)	

LES cocktails

Lillet tonic (Blanc ou rosé)	
Gin Bombay Sapphire + Tonic water	
Americano	
Campari, Martini rouge, eau gazeuse	
Mojito classique	
Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse	
Mojito fraise, framboise ou pomme	
Piña Colada	
Rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne	
Spritz	
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
Hugo	
Liqueur de sureau, prosecco, menthe, citron vert, eau gazeuse	

Sans alcool

Cocktail de jus de fruits	
Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron	
Virgin Mojito	
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse	
Virgin colada	
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne	

LES bières et digestifs

Bière pression (Tripel Karmeliet 33cl.)	
Picon bière 25cl.	
Heineken 33cl.	
Bière Bretonne Vénète's (Blonde ou triple) 33cl.	
St Feuillien Grand Cru 33cl.	
Blanche de Namur 33cl.	
Grimbergen rouge 33cl.	
Kasteel rouge 33cl.	
Bière sans alcool 33cl.	

Calvados/Cognac/Get 27-32/Baileys/Limoncello 4cl. ..	
Poire / Poire-Cognac 4cl.	

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

LES eaux et softs

Jus de fruits 25cl.	4,00€
Abricot, ananas, orange, pomme, tomate	
Jus de pomme pétillant BIO 25cl.	4,00€
Coca-cola (classique/cherry/zéro) 33cl.	4,00€
Perrier 33cl.	4,00€
Orangina, Oasis, Schweppes 25cl.	4,00€
Thé pêche fine (fabrication artisanale) 33cl.	4,00€
Limonade fine (fabrication artisanale) 33cl.	3,70€
Diabolo (avec limonade fine)	4,00€
Evian 33cl.	3,50€
Eau plate ou gazeuse 50cl.	3,80€
Eau plate ou gazeuse 1l.	4,80€

LES vins et cidres

	12cl.	25cl.	50cl.	75cl.
BLANC				
Les Javelles Chardonnay IGP Pays d'Oc	4,40€	8,20€	15,40€	21,90€
Côtes de Gascogne IGP - Colombelles	3,90€	7,20€	13,60€	19,40€
ROSÉ				
Méditerranée IGP - Roséfine	4,00€	7,40€	13,90€	19,90€
Côtes de Provence AOP La Santonnière BIO 37,5cl.				13,20€
Côtes de Provence AOP La Santonnière BIO 75cl.				24,40€
ROUGE				
Pinot noir IGP Pays d'Oc	4,10€	7,60€	14,30€	20,50€
Côtes du Rhône AOP Prieurs St-Julien ...	4,00€	7,40€	13,90€	19,90€
Lussac-St-Emilion AOP Roc de Giraudon 75cl.				27,20€
St-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Domaine de Fondis 37,5cl.				13,20€
St-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Domaine de Fondis 75cl.				24,50€

	la bolée de 20cl.	50cl.	1l.
NOS CIDRES			
Pression Brut - SORRE (4,5°)	3,50€	7,30€	13,50€
Pression Doux - SORRE (2,5°)	3,50€	7,30€	13,50€
Cidre brut BIO - SORRE (4,5°) 75cl.			12,80€
Cidre rosé - SORRE (3°) 75cl.			13,20€
Cidre rosé - SORRE (3°) 33cl.			5,20€
Poiré - SORRE (2°) 75cl.			13,90€
Cidre artisanal Brut (5,5°) ou doux (3°) - Cidrerie Nicol 75cl.			13,20€

LES boissons chaudes

Café / Décaféiné	
Café crème	
Cappuccino	
Thé / Infusion	
Rhum/ Irish coffee / French coffee	

À partager

Assiette de charcuterie ou de fromage	9,00€
Assiette de charcuterie et de fromage	12,00€

Rejoignez-nous:   

LA SARRAZINE

CRÊPERIE



NOS HORAIRES

**DU MARDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR**

DE 12H00 À 13H30
ET DE 19H00 À 21H00

(Et jusqu'à 21H30
le vendredi & samedi)

Réservations :

PAR TÉLÉPHONE OU EN LIGNE SUR

03 27 41 20 88 creperielasarrazine.eatbu.com

NOS

GALETTES DE SARRASIN

Supp. Salade
+2,00€LES *classiques*

GALETTE AU BEURRE SALÉ	3,60€
OEUF EMMENTAL	6,30€
JAMBON OEUF	6,30€
JAMBON EMMENTAL	6,30€
LA COMPLÈTE	7,20€
Jambon, Oeuf, Emmental	

SPÉCIALES *fromage*

LA TARTIFLETTE	12,80€
Reblochon, lardons, pommes de terre vapeur, crème, oignons, salade	
LA RACLETTE	12,70€
Raclette, jambon cru, pommes de terre vapeur, salade	
LA WELSH	11,30€
Cheddar, oeuf, jambon, moutarde à l'ancienne, salade	
LA NORMANDE	11,60€
Camembert, pommes cuites	
LA CHÈVRE-MIEL	10,90€
Chèvre, emmental, miel, noix, salade	
LA BIQUETTE	11,50€
Chèvre, lardons, crème, champignons, salade	
L'Auvergnate	11,20€
Fourme d'Ambert, poire, noix	

SPÉCIALES *charcuterie*

LA CARBONARA	11,30€
Lardons, emmental, crème, oignons, oeuf, salade	
LA GUÉMENÉ	12,80€
Andouille de Guémené, oignons, emmental, moutarde, crème, salade	
LA BRETONNE	12,50€
Andouille de Guémené, pommes cuites	
LA BASQUE	12,10€
Jambon cru, emmental, poivrons, tomates, piment, oignons	
LA CHORIZO	12,40€
Chorizo, emmental, poivrons, tomates piment, oignons, oeuf	
LA POPEYE	10,80€
Jambon, emmental, épinards, crème	

Menu enfant (-12 ans)

GALETTE AU CHOIX :

Jambon emmental / Jambon oeuf / Emmental oeuf

DESSERT AU CHOIX :

Crêpe au sucre / Nutella / Chocolat / Caramel
ou glace 2 boules

7,90€

Prix nets TTC - service compris Tout supplément salé ou sucré sera facturé

SPÉCIALES *viande*

LA POULET-CHORIZO	12,30€
Poulet, emmental, crème fraîche, chorizo, coulis de tomate, salade	
LA CH'TI POULETTE	12,10€
Poulet, emmental, maroilles, crème fraîche, salade	
L'INDIENNE	11,50€
Poulet, emmental, crème fraîche, curry, salade	
LA BOLOGNAISE	13,20€
Boeuf haché, emmental, coulis de tomates au basilic oignons, parmesan, salade	
LA MONTAGNARDE	13,90€
Boeuf haché, Reblochon, crème fraîche, oignons, pommes de terre vapeur, salade	

SPÉCIALES *poisson*

L'OCÉANE	13,10€
Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, asperges, citron	
LA NORDIQUE	13,40€
Saumon fumé, palets de chèvre, crème fraîche, ciboulette citron, salade	

SPÉCIALES *veggie*

LA CHÈVRE-ÉPINARDS	10,60€
Chèvre, épinards, crème	
LA BASQUE VEGGIE	10,80€
Emmental, poivrons, tomates, piment, oignons, oeuf	
LA FRAÎCHEUR	11,50€
Asperges, tomates, chèvre, copeaux de parmesan	

NOS

SALADES

MONSIEUR SEGUIN	13,50€
Salade, tomates, jambon cru, toasts de chèvre grillé, oeuf dur	
LA BASSE-COUR	13,50€
Salade, tomates, pommes de terre, poulet, oeuf dur	
LA BALTIQUE	14,50€
Salade, tomates, asperges, saumon fumé, oeuf dur	

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

NOS

CRÊPES

SUCRE OU CASSONADE	3,30€
BEURRE SUCRE ou MIEL ou SIROP D'ÉRABLE	3,80€
CONFITURE	4,40€
Abricot, fraise ou myrtille	
SUCRE, CITRON PRÉSSÉ	4,30€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	4,80€
CHOCOLAT NOIR MAISON ou NUTELLA	4,80€
CRÈME DE MARRON OU SPÉCULOOS	4,80€
CHOCOLAT NOIR, NOIX DE COCO RÂPÉE	5,70€
BANANE, CHOCOLAT NOIR ou NUTELLA	6,30€
POMMES CARAMEL AU BEURRE SALÉ	6,30€
POIRE, CHOCOLAT NOIR, AMANDES	6,50€
LES FLAMBÉES	6,40€
Rhum, Calvados ou Grand Marnier	
LA SUZETTE	6,90€
Beurre, zestes d'orange et flambée au Grand Marnier	
LA FRANGIPANE	6,40€
Préparation maison à base de poudre d'amandes.	
LA MONT BLANC	7,80€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
LA FLAMANDE	8,20€
Glace spéculoos, caramel beurre salé, brisures de spéculoos, chantilly	
LA BOUNTY	8,20€
Sorbet noix de coco, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly	
LA NORMANDE	8,20€
Pommes cuites, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly	
LA WILLIAMS	8,20€
Poire, chocolat chaud, glace vanille, chantilly	
LA SNICKERS	8,20€
Glace chocolat au lait, caramel beurre salé, chocolat chaud, éclats de cacahuètes grillées, chantilly	
LA FORÊT NOIRE	8,50€
Glace chocolat au lait, cerises amarena, chocolat chaud chantilly, amandes grillées	

NOS

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	7,20€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
CHOCOLAT/CAFÉ/CARAM LIÉGEOIS	7,20€
Glace vanille, glace et coulis à la saveur choisie, chantilly	
LA RÉGIONALE	7,20€
Glace vanille et spéculoos, caramel beurre salé, chantilly	
LA NOISETTE	7,20€
Glace vanille et à la noisette, nutella, chantilly	
LA PINK	7,20€
Glace vanille, sorbet violette, sorbet et coulis de framboise, chantilly	
LE BANANA SPLIT	8,10€
Banane, glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, chantilly	
LE COLONEL	8,20€
Sorbet citron, vodka	



2.80€



5.20€



6.70€

Supp Chantilly
+1,60€Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café, noisette, caramel, spéculoos,
rhum-raisin

Sorbets : Noix de coco, citron, framboise, fraise, violette

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,90€
GOURMAND SEUL	7,40€