

## Ça vous dit un apéritif ?

Kir maison <b>ou</b> breton (cassis <b>ou</b> châtaigne <b>ou</b> fraise) (12 cl) .....	3.70 €
Martini blanc (4 cl) .....	3.70 €
Pastis Marin (Anis et algues) (2 cl) .....	5.50 €
Whisky Breton - EDDU Silver pur blé noir (4 cl) .....	6.40 €



## les Bières Artisanales Brasserie « la Dilettante »



<b>La Flemme</b> - Blonde Pale Ale - Bière de soif .....	5.40 €
<b>La Fièvre</b> - Ambrée Red Ale - Bière chaleureuse et gourmande .....	5.40 €
<b>La Fougue</b> - Blonde cuivrée IPA - Bière des amateurs .....	5.40 €
<b>La Bringue</b> - Bière blanche légère - Désaltérante aux notes d'agrumes .....	5.40 €

## les Cidres

<b>Cidre Fermier de Carnac</b> - Brut (75 cl)	12.50 €
<b>Cidre Artisanal des Terroirs</b> - Brut <b>ou</b> Doux (75 cl) .....	10.50 €
<b>Cidre Artisanal des Terroirs</b> - Brut (33 cl)	5.00 €
<b>Cidre des Terroirs</b> - à la pression - La Bolée (20 cl)	3.20 €
<b>Cidre des Terroirs</b> - à la pression - Le Pichet (50 cl)	7.60 €
<b>Cidre des Terroirs</b> - à la pression - Le Pichet (100 cl)	14.10 €

## les Vins

### Blanc

<b>BOUQUET DE PLAISANCE</b> (Bergerac - Sauvignon)	4.00 €	22.50 €
<b>LE JADE</b> (Pays d'Oc - Chardonnay - IGP) .....	3.60 €	20.10 €

### Rosé

<b>CÔTES DE THONGUE</b> (Languedoc - Syrah Grenache - IGP) .....	3.60 €	20.10 €
--	--------	---------

### Rouge

<b>LES RÔSIERS</b> (Chinon - Cabernet franc)	4.00 €	22.50 €
--	--------	---------

**Verre**  
12 cl

**Bout.**  
33 cl

## les Eaux, Sodas et Jus de fruits

<b>PLANCOET</b> - Eau minérale Naturelle <b>ou</b> Fines bulles (50 cl) .....	3.80 €
<b>PLANCOET</b> - Eau minérale Naturelle <b>ou</b> Fines bulles (100 cl) .....	4.90 €
<b>Breizh Cola</b> <b>ou</b> <b>Breizh Cola Zéro</b> <b>ou</b> <b>Badoit Rouge</b> (33 cl) <b>ou</b> <b>Orangina</b> (25 cl) .....	3.50 €
<b>Jus de fruits</b> (25 cl) (Abricot, Ananas, Orange, Framboise/Fraise, Pamplemousse, Tomate, Thé vert pêche) .....	4.20 €
<b>Jus frais pressé à froid à l'extracteur</b> - Fait à la demande (25 cl) .....	5.10 €
<b>Citron frais pressé</b> + eau chaude <b>ou</b> froide .....	2.50 €
<b>Limonade Artisanale 1905</b> (25 cl) .....	2.60 €
<b>Pur jus de Pomme</b> (Cidre des Terroirs) (la Bolée de 20 cl) .....	3.10 €
<b>Sirup à l'eau</b> (parfum : grenadine, fraise, menthe, citror) (25 cl) .....	2.30 €
<b>Lait Ribot de Kerguillet (56)</b> (la Bolée de 20 cl) .....	2.70 €

*Supplément* : sirup **ou** tranche de citron 0.30 €



## les Boissons Chaudes

<b>Café</b> <b>ou</b> <b>Décaféiné</b> (expresso - 100 % arabica) .....	1.80 €
<b>Café</b> <b>ou</b> <b>Décaféiné Rallongé</b> (100 % arabica) .....	1.90 €
<b>Café Crème</b> .....	2.00 €
<b>Grand Café</b> (double expresso) .....	3.60 €
<b>Grand Café Crème</b> (double expresso) .....	3.80 €
<b>Thé Vert</b> : Nature <b>ou</b> Menthe .....	3.40 €
<b>Thé Noir</b> : Ceylan <b>ou</b> Earl Grey .....	3.40 €
<b>Rooibos Grenadine</b> <b>ou</b> <b>Infusion</b> : Digestion <b>ou</b> Relaxation <b>ou</b> Sérénité .....	3.40 €
<b>Chocolat chaud</b> au lait de Vache .....	3.80 €
<b>Chocolat chaud</b> au pur cacao et lait Végétal .....	4.40 €



## les Buddha Bowl - salade repas -

Composée de légumineuses, céréales, légumes crus et cuits  
(Composed of legumes, cereals, raw and cooked vegetables)

au choix :

**100 % Végétal** **ou** Feta **ou** Poulet mariné **maison**  
**ou** Saumon fumé **ou** Jambon cru

(100% Vegetable or Feta or Marinated Chicken or smoked salmon or raw ham)

13.40€

## Supplément

Youpic : lait ribot + sirup au choix : grenadine <b>ou</b> citror <b>ou</b> fraise (25 cl) .....	3.50 €
(comme un yaourt à boire)	
Salade verte (extra charge for salad) .....	2.00 €



# La Crêperie Sarra'Zen

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre crêperie  
et espérons que vous passerez un agréable moment.  
Nous vous accueillons le lundi midi de 12h00 à 14h30  
du mercredi au samedi de 12h00 à 14h30 puis de 18h30 à 21h00  
le dimanche de 12h00 à 21h00 en service continu.

Bon appétit !

Lydia et Claudie

Pour commencer,  
régalez vous avec les galettes  
au blé noir !

## les Complètes

<b>Complète</b> Jambon supérieur, œuf, emmental .....	6.90 €
(Superior ham, egg, emmental)	
<b>Complète Andouille</b> Andouille de Guéméné, œuf, emmental .....	8.50 €
(Chitterlinks sausage, egg, emmental)	
<b>Complète Champignons</b> Champignons cuisinés, jambon supérieur, œuf, emmental .....	7.90 €
(Prepared mushrooms, superior ham, egg, emmental)	
<b>Complète Oignons</b> Confit d'oignons cuisinés, jambon supérieur, œuf, emmental .....	7.80 €
(Egg, cheese, superior ham, onions)	
<b>Complète Chorizo</b> Chorizo Iberico Bellota, œuf, emmental .....	8.50 €
(Chorizo Iberico Bellota, egg, emmental)	
<b>Complète Tomates</b> Sauce tomates cuisinées, jambon supérieur, œuf, emmental .....	7.90 €
(Cooked tomato sauce, superior ham, egg, emmental)	
<b>Super Complète</b> Champignons cuisinés, sauce tomates cuisinées, .....	9.20 €
Jambon supérieur, œuf, emmental (Prepared mushrooms, cooked tomato sauce, superior ham, egg, emmental)	



## les Classiques

<b>Sèche</b> <b>ou</b> <b>Beurre</b> .....	3.10 €
(Pancake or Butter)	
<b>Oeuf miroir</b> <b>ou</b> <b>brouillé</b> .....	4.00 €
(Mirror or scrambled egg)	
<b>Emmental</b> .....	4.00 €
(Emmental)	
<b>Sèche, lait ribot</b> .....	4.70 €
(Pancake + buttermilk)	
<b>Jambon Supérieur</b> .....	5.20 €
(Superior ham)	
<b>Jambon, œuf</b> .....	5.40 €
(Ham, egg)	
<b>Confit d'Oignons cuisinés maison</b> .....	3.50 €
(Homemade Onion Confit)	
<b>Champignons frais cuisinés maison</b> .....	4.70 €
(Homemade fresh mushrooms)	
<b>Andouille de Guéméné</b> .....	5.50 €
(Chitterlinks sausage)	
<b>Jambon, emmental</b> .....	5.50 €
(Ham, emmental)	
<b>Emmental, œuf</b> .....	5.50 €
(Emmental, egg)	
<b>Andouille de Guéméné, confit d'oignons</b> .....	6.30 €
(Chitterlinks sausage, candied onions)	

## les Spécialités

<b>Forestière</b> Champignons frais cuisinés <b>maison</b> , lardons, oignons, salade verte .....	7.80 €
(Fresh homemade mushrooms, bacon, onions, green salad)	
<b>Bergère</b> Chèvre, miel, lardons, noix, salade verte .....	8.90 €
(Goat, honey, bacon, walnuts, green salad)	
<b>Végétal</b> Pommes de terre, carottes, légumes de saison, salade verte .....	8.90 €
(Potatoes, carrots, seasonal vegetables, green salad)	
<b>Guéméné</b> Andouille de Guéméné, chèvre, pommes de terre, crème fraîche, salade verte .....	9.50 €
(Chitterlinks sausage, goat's cheese, potatoes, cream, green salad)	
<b>Indienne</b> Poulet français cuisiné <b>maison</b> à la crème de Coco, curry, salade verte .....	10.50 €
(Home-cooked French chicken with coconut cream, curry, green salad)	
<b>Nordique</b> Saumon fumé, crème fraîche, échalote, citron, ciboulette, salade verte .....	11.50 €
(Smoked salmon, cream, shallot, lemon, chives, green salad)	
<b>Savoyarde</b> Reblochon, lardons, pommes de terre, emmental, crème fraîche, salade verte .....	8.70 €
(Reblochon, bacon, potatoes, emmental, cream, green salad)	

## Une touche personnelle ?

Si vous désirez votre galette plus « Kraz »\* ou plus « Soupic », n'hésitez pas à nous le demander  
\* « Kraz » en breton signifiant croustillante

Avis aux gourmets...  
succombez aux lichouzeries\* !  
\* gourmandises

Une touche personnelle ?

Toutes les crêpes froments peuvent être réalisées en blé noir.

<b>Sarra'Zen</b> Pommes rissolées, glace Blé Noir, caramel beurre salé, chantilly .....	8.20 €
(Fried apples, black wheat ice cream, salted butter caramel, whipped cream)	
<b>Craquante</b> Chocolat 55 % cacao, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly .....	7.90 €
(Chocolate 55% cocoa, salted butter caramel, toasted almonds, whipped cream)	
<b>Douceur</b> Amarena, glace amarena, coulis de cerise, chocolat chaud, chantilly .....	8.20 €
(Amarena, amarena ice cream, cherry coulis, hot chocolate, chantilly)	
<b>Gourmande</b> Chocolat 55 % cacao, poire, glace vanille, chantilly .....	8.00 €
(Chocolate 55% cocoa, pear, vanilla ice cream, whipped cream)	
<b>Créole</b> Chocolat, banane poêlée, glace vanille, noix de coco grillée, chantilly .....	8.20 €
(Chocolate, fried banana, vanilla ice cream, grilled coconut, whipped cream)	

## Un plaisir sucré ?

Crème de marrons .....	3.90 €
(Chestnut cream)	
Pommes rissolées .....	4.50 €
(Fried apples)	
Confiture Artisanale	4.20 €
Clémentine, fraise, citron, framboise à la violette (Organic artisanal jam)	
Chocolat 55 % cacao cuisiné <b>maison</b> .....	4.20 €
(55% chocolate homemade cocoa)	
Chocolat 55 % cacao, amandes grillées .....	4.70 €
(Chocolate 55% cocoa, roasted almonds)	
Caramel beurre salé <b>maison</b> .....	5.00 €
(Homemade salted butter caramel)	
Pommes, citron frais pressé .....	6.00 €
(Pear, home made buckwheat caramel)	
Pommes rissolées, caramel beurre salé .....	6.80 €
(Fried apples, salted butter caramel)	



## Une basique ?

Beurre <b>ou</b> Beurre sucré .....	3.10 €
(Butter or Butter sugar)	
Beurre, sucre, cannelle .....	3.50 €
(Butter, sugar cinnamon)	
Citron frais pressé, sucre .....	4.00 €
(Fresh squeezed lemon, sugar)	
Miel (Honey) .....	4.20 €
Nutella .....	4.50 €
Miel, citron frais pressé .....	4.70 €
(Honey, fresh squeezed lemon)	
Sirup d'érable (Maple syrup) .....	4.80 €
Poire <b>ou</b> banane, chocolat 55 % cacao .....	5.80 €
(Pear or banana, chocolate 55% cocoa)	

## Supplément

Amandes grillées <b>ou</b> coco rapée .....	1.00 €
Chocolat <b>maison</b> <b>ou</b> chantilly .....	1.50 €

## le Dessert Maison

Dessert du jour (voir ardoise)  
Dessert of the day (see slate)

4.90€

## le Coin des Glaces, c'est ici !



<b>Dame blanche</b> Glace vanille gousse, chocolat <b>maison</b> , chantilly .....	7.90 €
(Vanilla ice cream, home made chocolate, chantilly)	
<b>Chocolat liégeois</b> Glace chocolat noir, chocolat <b>maison</b> , chantilly .....	7.90 €
(Dark Chocolate ice cream, home made chocolate, chantilly)	
<b>Café liégeois</b> Glace café broyé, expresso, chantilly .....	7.90 €
(Ground coffee ice cream, espresso, whipped cream)	
<b>Caraïbes</b> Sorbet citron vert, framboise, glace violette, coulis, chantilly .....	7.90 €
(Lime ice cream, raspberry, violet, red fruit sauce, chantilly)	
<b>Nos parfums</b> : Vanille gousse, chocolat noir, café broyé, framboise, citron vert, fruits des îles, noix de coco, violette, caramel au beurre salé de Guérande (Vanilla pod, dark chocolate, ground coffee, raspberry, lime, island fruits, coconut, violet, salted butter caramel from Guérande)	
1 boule : 2.50 €    2 boules : 4.50 €    3 boules : 6.00 €	
<i>Supplément</i> : chantilly <b>ou</b> chocolat <b>maison</b> : 1.50 €	



## Repas des Loulous - jusqu'à 10 ans -

**1 Galette Jambon/Emmental**  
(Ham, Emmental)  
+  
**1 crêpe Beurre/Sucre**  
**ou**  
**1 boule de glace Vanille**  
(butter or sugar crepe or ice cream)

7.20€



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous consulter.