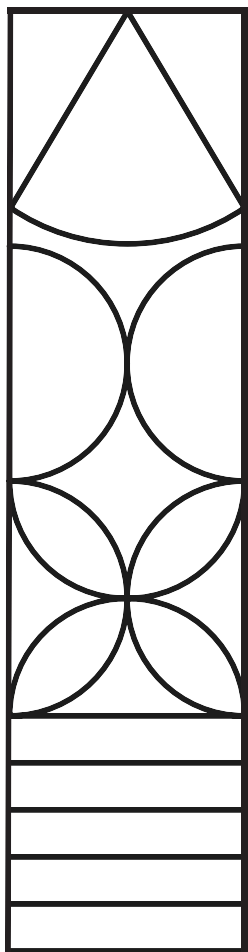


BLÉ NOIR SE PRIUATISE

Pour plus d'informations
adressez-vous à notre personnel
mail : events@blenoir.ch



EAUX-VIVES

Crêperie Comédie de Genève
Esplanade Alice Bailly
1207 Genève

Tél. 022 700 75 10

HORAIRES

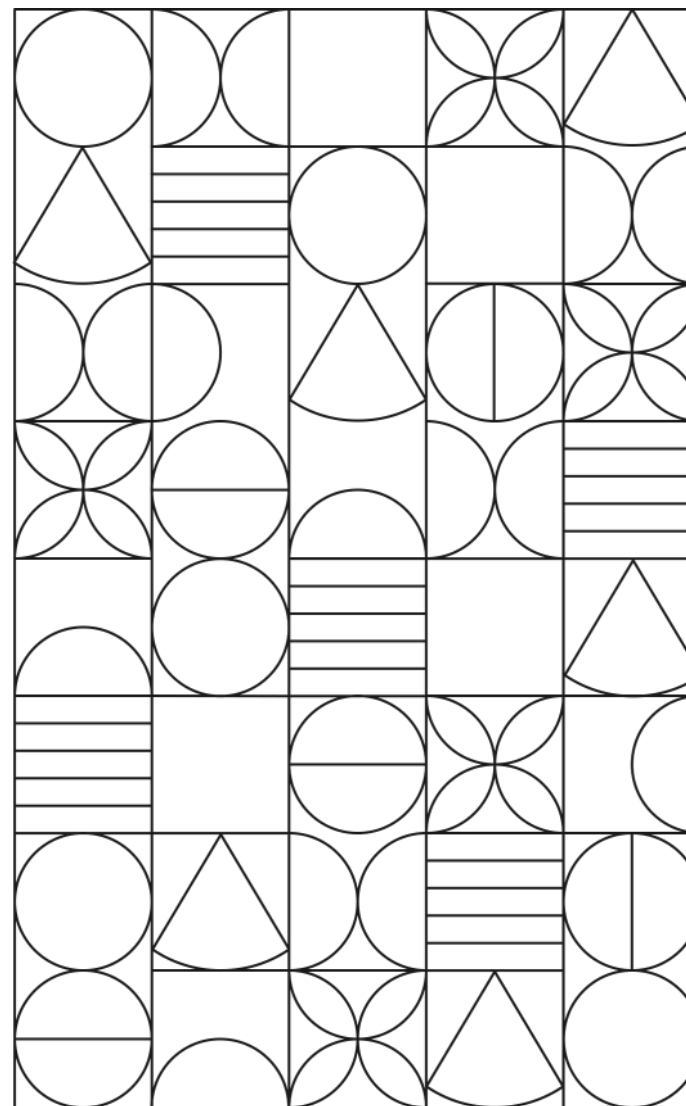
Mardi au Samedi
Les midis de 12h-14h

Et les soirs de spectacle
18h-22h

info@blenoir.ch

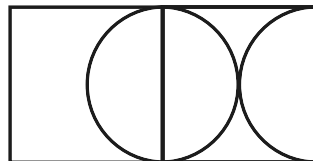
BLÉ NOIR

CRÊPERIE BRETONNE



LE
MENU

À PARTAGER



CHIPS DE SARRASIN

Burrata de Genève, légumes de saison 14.-

Rillettes de sardines maison, crème ciboulette
et graines de sobacha soufflées 14.-

Crèmeux ail et fines herbes de la « Crèmerie Végane »,
huile végétale et herbes fraîches 14.-

BLINIS DE SARRASIN

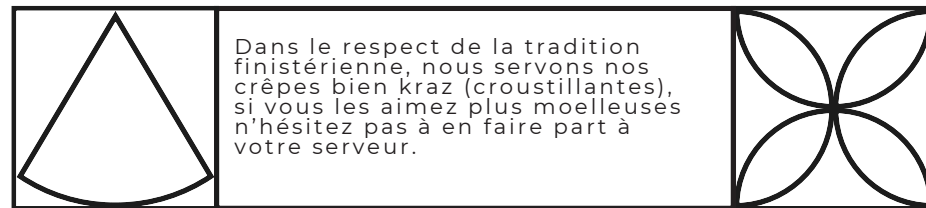
Tarama maison et oeufs de truite fumée 16.-

ROLLS DE SARRASIN

Jambon artisanal de Jussy, Gruyère de Semsales 16.-

Nos prix s'entendent TVA incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.



Dans le respect de la tradition finistérienne, nous servons nos crêpes bien kraz (croustillantes), si vous les aimez plus moelleuses n'hésitez pas à en faire part à votre serveur.

LES CRÊPES SARRASINS

COMPLÈTE

Jambon artisanal de Jussy, œuf bio GRTA, gruyère
doux de l'Alpage de Semsales 18,50.-

Jambon cuit italien à la truffe (2%), œuf bio GRTA,
gruyère doux de l'Alpage de Semsales 21.-

Lard de Begnins, œuf bio GRTA,
gruyère doux de l'Alpage de Semsale 20.-

Jambon cru Pata Blanca des frères Alcalá de Vaumarcus,
œuf bio GRTA, gruyère doux de l'Alpage de Semsales 21.-

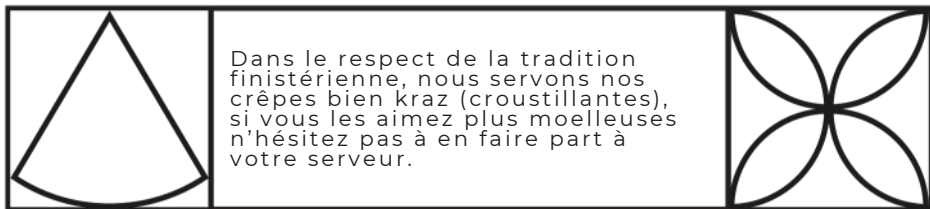
Andouille de Guémené, œuf bio GRTA,
gruyère doux de l'Alpage de Semsales 21.-

Viande séchée des grisons, œuf bio GRTA,
gruyère doux de l'Alpage de Semsales 20.-

SUPPLÉMENTS & SALADES

Champignons naturels ou à la crème,
épinards naturels ou à la crème, oignons caramélisés 4.-

Salade mesclun et feuille de chêne,
vinaigrette au cidre 6.-



Dans le respect de la tradition finistérienne, nous servons nos crêpes bien kraz (croustillantes), si vous les aimez plus moelleuses n'hésitez pas à en faire part à votre serveur.

LES CRÊPES SARRASINS

CRÉATIONS

Forestière 21.-
Copeaux de lard fumé croustillant, œuf bio GRTA, gruyère d'Alpage de Semsales et champignons à la crème

Chèvre 21,50.-
Copeaux de lard fumé croustillant, chèvre de la Capricieuse, mesclun, miel et noix

Truite 21,50.-
Truite fumée, pommes de terre grenailles vapeur, épinards frais et crème ciboulette

Epinards 19.-
Tombée d'épinards frais à la crème, œuf bio GRTA, parmesan

Breizh Dog 22.-
Saucisse de Jussy, oignons caramélisés, gruyère doux de l'Alpage de Semsales, pickles de chou pointu, sauce mayonnaise moutardée

Retour du potager – 21.-
Crémeux végétan maison, potimarron et granola aux graines de courge

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

FORMULE DU MIDI

Disponible du mardi au vendredi

24.-

une crêpe salée - 3 ingrédients au choix

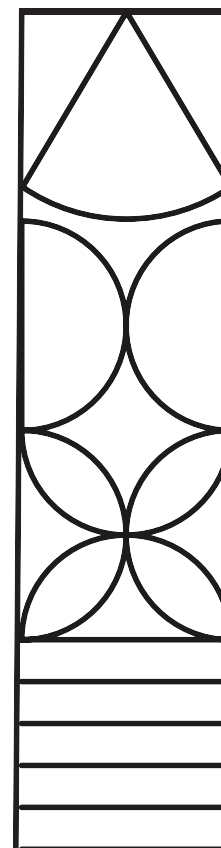
Jambon de Jussy / gruyère doux / œuf bio GRTA / oignons caramélisés / champignons naturels / compotée de tomates

UNE CRÊPE SUCRÉE AU CHOIX

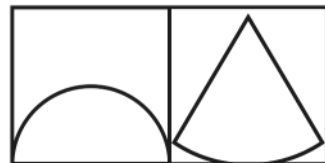
Beurre, sucre, citron
Caramel au beurre salé
Nocciolata
Confiture : fraise ou abricot ou cerise noire

Nos prix s'entendent TVA incluse Si vous êtes

sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers à propos des ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.



LES DESSERTS



LES CRÊPES FROMENTS

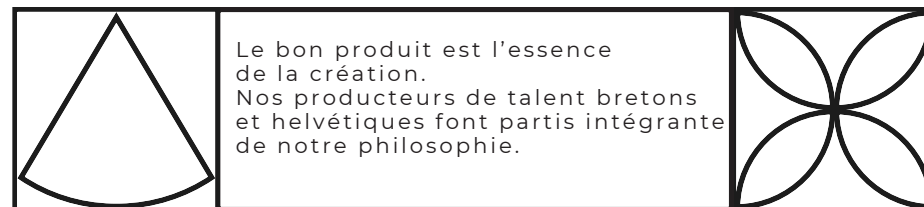
| | | | |
|---|---------|---|---------|
| Beurre, sucre | 7.- | Poires pochées ou pommes caramélisées et caramel au beurre salé maison | 13,50.- |
| Beurre, sucre, citron | 8.- | | |
| Confiture | 9.- | | |
| Fraise ou abricot ou cerise noire | | Maxi Nocciolata | 13,50.- |
| ADAM | 10.- | Pâte à tartiner bio, noisettes du Piémont torréfiées, chantilly | |
| Chocolat noir 70%, « Orfève », maître chocolatier de Satigny | | Flambées Pommes ou Poires | 15.- |
| Nocciolata | 10.- | avec Grand Marnier ou Rhum ou Williamine | |
| Pâte à tartiner bio | | | |
| Caramel au beurre salé maison | 10.- | Maxi Cacahuètes | 15.- |
| ALMA | 12.- | Caramel au beurre salé maison, beurre de cacahuète, Nocciolata, cacahuètes caramélisées et glace vanille | |
| Crème de pistache maison | | | |
| Poires pochées et chocolat | 13,50.- | | |

SUPPLÉMENTS

| | |
|---|-----|
| Chantilly, noisettes du Piémont, amandes effilées, pistaches caramélisées, cacahuètes caramélisées | 2.- |
|---|-----|

LES GLACES ET SORBETS «GELATOMANIA»

| | | |
|--|----------|--------|
| vanille, chocolat, noisette, pistache, caramel, fraise, framboise, citron | la boule | 4,50.- |
|--|----------|--------|



PROUENANCE

| | |
|--|---|
| Œufs Bio GRTA | Domaine de L'Abbaye. Genève |
| Jambon de Jussy / Saucisse de Jussy | Boucherie du Palais Jussy, Genève |
| Lard de Begnins | Begnins |
| Jambon cru Pata Blanca | Frère Alcalá Vaumarcus, Neuchâtel |
| Truite | France Pêchées en atlantique |
| Sardine | Guémené, France |
| Andouille | Alpages de Semsales. Manu Pillier Fribourg |
| Lait GRTA | Les Laiteries réunies Genève |
| Burrata | Casa Mozzarella Genève |
| Chèvre Bio | La Capricieuse Prévonnoloup, Vaud |
| Crèmeux végan | Genève |
| Chocolat Orfève | Satigny, Genève |
| Oeufs de cabillaud | France |

TOUS NOS LÉGUMES SONT SOUS LES LABELS « SUISSE GARANTIE »