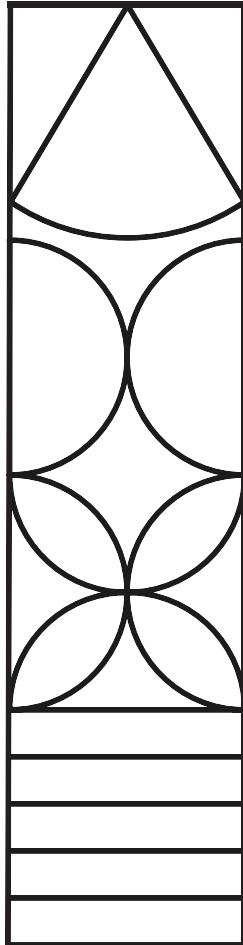


BLÉ NOIR SE PRIUATISE

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



EAUX-UIUES

Crêperie Comédie de Genève
Esplanade Alice Bailly
1207 Genève

Tél. 022 700 75 10

HORAIRES

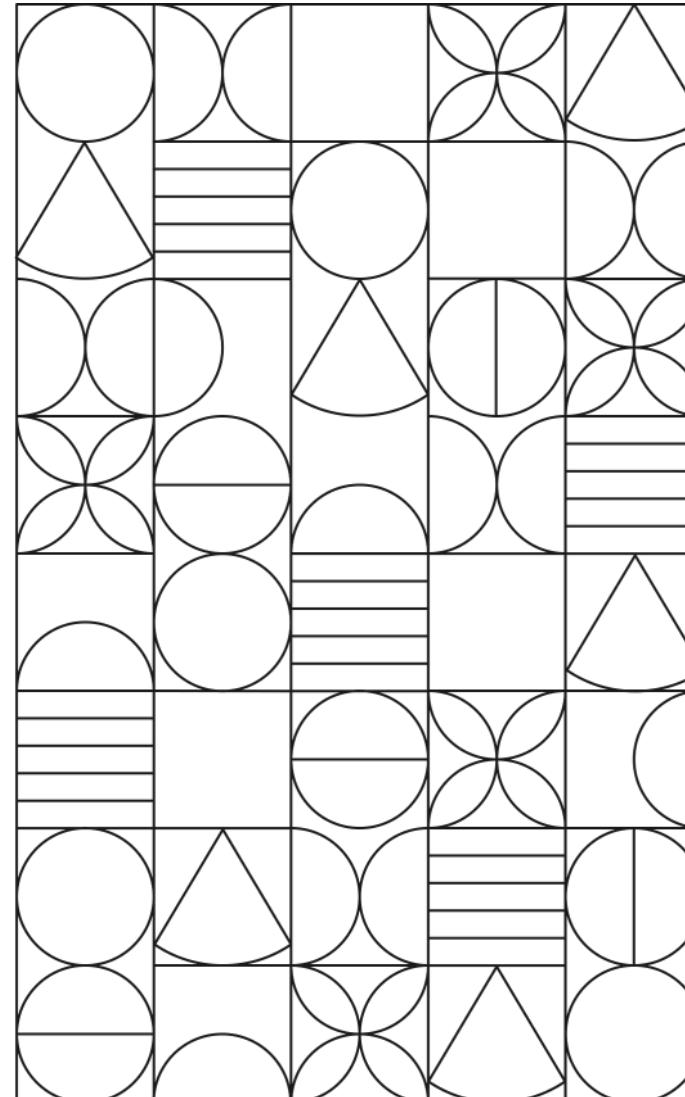
Mardi au Samedi
Les midis de 12h-14h

Et les soirs de spectacle
18h 22h

info@blenoir.ch

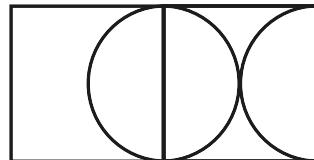
BLÉ NOIR

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.-

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

BLINIS DE SARRASIN 16.-

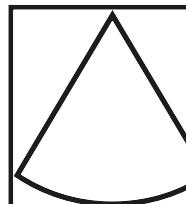
Tarama maison et oeufs de truite fumée

ROLLS DE SARRASIN 16.-

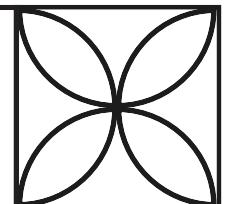
Jambon artisanal de Jussy, Gruyère de Semsales

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 Alcala 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.-

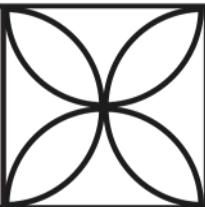
SUPPLÉMENTS & SALADES

Champignons natures ou à la crème, épinards natures 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

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

21.-

Chèvre

Copeaux de lard fumé croustillant, chèvre de la Capricieuse, mesclun, miel et noix

21,50.-

Truite

Truite fumée, pommes de terre grenailles vapeur, épinards frais et crème ciboulette

21,50.-

Epinards

Tombée d'épinards frais à la crème, œuf bio GRTA, parmesan

19.-

Breizh Dog

Saucisse de Jussy, oignons caramélisés, gruyère doux de l'Alpage de Semsales, pickles de chou pointu, sauce mayonnaise moutardée

22.-

Retour du potager -

Crémeux végan maison, potimarron et granola aux graines de courge

21.-

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 natures / compotée de tomates

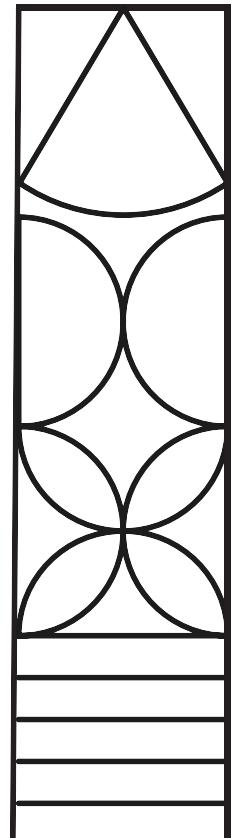
UNE CRÊPE SUCRÉE AU CHOIX

Beurre, sucre, citron

Caramel au beurre salé

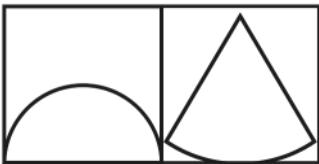
Nocciolata

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

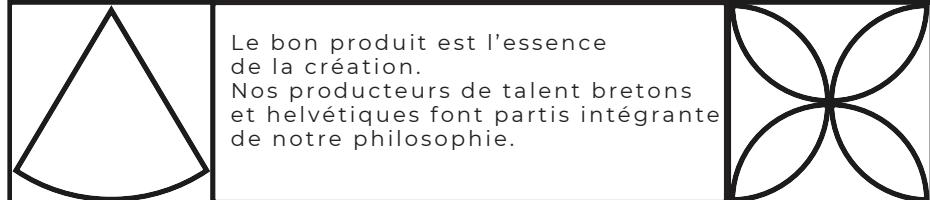
Beurre, sucre	7.-	Poires pochées ou pommes caramélisées et caramel au beurre salé maison	13,50.-
Beurre, sucre, citron	8.-		
Confiture	9.-		
Fraise ou abricot ou cerise noire			
ADAM	10.-	Maxi Nocciolata Pâte à tartinerbio, noisettes du Piémont torréfiées, chantilly	13,50.-
Chocolat noir 70%, « Orfève », maître chocolatier de Satigny			
Nocciolata	10.-	Flambées Pommes ou Poires avec Grand Marnier ou Rhum ou Williamine	15.-
Pâte à tartiner bio			
Caramel au beurre salé maison	10.-	Maxi Cacahuètes Caramel au beurre salé maison, beurre de cacahuète, Nocciolata, cacahuètes caramélisées et glace vanille	15.-
ALMA	12.-		
Crème de pistachemaison			
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 Alcala Vaumarcus, Neuchatel
Truite	France Pêchées en atlantique
Sardine	Guémené, France
Andouille	Alpages de Semsales. Manu Piller Fribourg
Lait GRTA	Les Laiteries réunies Genève
Burrata	Casa Mozzarella Genève
Chèvre Bio	La Capricieuse Prévonloup, Vaud
Crémeux végan	Genève
Chocolat Orfève	Satigny, Genève
Oeufs de cabillaud	France

TOUS NOS LÉGUMES SONT SOUS LES LABELS « SUISSE GARANTIE »