



TAPIOCA
Crêperie Café



tapiocacreperiecafe.com

UNE CARTE QUI PRIVILÉGIE LA FRAÎCHEUR

Nous offrons une sélection variée de produits locaux provenant de fermes voisines, avec lesquelles nous entretenons des relations privilégiées fondées sur des valeurs communes de durabilité. Notre ambiance chaleureuse, agrémentée d'une touche brésilienne, accueille également des événements d'entreprise et des ateliers découverte. Profitez de nos produits maison et de notre cave à cidre.

BOISSON MAISON DU JOUR

Boire c'est aussi manger.
Dégustez nos boissons pétillantes sans alcool faites maison (voir l'ardoise)

APÉRO TAPAS

Angus d'Éden	14 €
Assortiment de charcuterie de bœuf Angus bio de la ferme Ében (50)	
Fromage de chèvre frais citronné de la Bajocasse (61), petits légumes rôtis de saison	9 €
À partager avec une galette au beurre	
Tartare d'algues bio de Bretagne et chèvre frais	10 €
Servi avec une galette au beurre	
Légumes aigres-doux du moment	4 €
Chips de banane plantain avec sauce relish comme à New York	4 €

LES GALETTES KRAZ*

Veggie vibes (vg)	10 €
Légumes bio de saison crus et rôtis de notre maraîchère Gwen de la ferme de la Closerie (14), sauce soja-gingembre-citron et coriandre	
Notre complète	11,50 €
Chiffonnade de jambon braisé artisanal, Emmental IGP, œuf bio miroir de la ferme de l'Arche (14), ciboulette	
Le trésor normand	18 €
Camembert bio du Champ Secret, viande séchée Angus bio de la ferme Ében (50), Emmental IGP, compotée acidulée de mirabelles du jardin, miel de Bretteville-l'Orgueilleuse, noix de cajou grillées	
Mascaret	16 €
Truite de Bretagne gravlax maison, sauce au citron vert, gingembre, coriandre, chèvre frais de la Bajocasse (14) aux algues bio de Bretagne, légumes de saison crus et rôtis de notre maraîchère Gwen de la ferme de la Closerie (14)	
Prima vera	14,50 €
Légumes de saison rôtis, crus et aigres-doux, crémeux du Mont-Saint-Michel (50), pesto du moment, sarrasin soufflé et kasha*, pignons de pin	
Cabra	12,50 €
Fromage de chèvre cendré de la Bajocasse, miel de Bretteville-l'Orgueilleuse, crème acidulée à la ciboulette et aux jus et zestes de citron vert, noix françaises, jambon fumé de la Manche	
Hot-dog français	12,50 €
Saucisse artisanale fabriquée par notre voisin Franck, Emmental de Savoie IGP, sauce moutarde-miel maison, ketchup maison, oignons confits au cidre normand, oignons frits, petite salade	
Normande	13,50 €
Véritable andouille de Vire (14), pomme fruit façon Tatin, confit d'oignons au cidre normand, crème au camembert bio du Champ Secret (61), oignons frits	
Carne de sol	14,50 €
Viande de bœuf façon <i>carne de sol</i> (effilochée), Chips de banane plantain, tomme de vache (50), fenouil et oignons acidulés, sauce Chimichurri	

Supplément jambon cru de la Manche	2 €
Supplément viande séchée Angus bio de la ferme Ében (50)	3 €

LES SALADES

Green Peace salad (vg)	9 €
Salade verte mixte, légumes de saison crus et cuits, fruits de saison, fruits secs, vinaigrette au vinaigre de cidre, servi avec une galette au beurre	
Boï-Bumbá	16 €
Viande de bœuf Angus de la ferme Ében (50), légumes de saison crus et rôtis, chèvre cendré de la Bajocasse, salade verte, miel de Bretteville-l'Orgueilleuse, noix de pécan, zestes de citron, servi avec une galette au beurre	
Douceur du Champ Secret	12,50 €
Croustillants de camembert bio du Champ Secret (61), pomme rôtie, salade verte, vinaigrette moutarde, cidre et miel de Bretteville-l'Orgueilleuse (14), noix de cajou grillées, pomme verte	
Petite salade et légumes de saison	4 €

POUR LES BECS SALÉS

Bergère	10 €
Galette au beurre, chèvre cendré et compotée de myrtilles sauvages	
Sublime camembert	11 €
Galette au beurre, camembert bio du Champ Secret (61), noix de pécan croquantes, miel de Bretteville-l'Orgueilleuse	

POUR LES BECS SUCRÉS

GALETTES AU BLÉ NOIR
OU CRÊPES AU FROMENT

Pomme d'amour	9 €
Pomme rôtie façon Tatin, caramel au beurre salé maison, chantilly au caramel, noix de pécan croquantes, glace à la vanille	
Banoffee	9 €
Banane, confiture de lait maison, crème fouettée, crumble au sarrasin, amandes et noisettes, glace à la vanille	
Pralin	9 €
Praliné noisettes à l'ancienne à la fleur de sel, noisettes caramélisées, glace pistache à la vanille	
Chocolat addict	11 €
Mousse au chocolat, sauce chocolat, éclats de chocolat noir, glace au chocolat	
Caramel addict	9 €
Glace caramel tonka, caramel au beurre salé, confiture de lait, éclats de caramel d'Isigny, chantilly au caramel	
Amazake (saké doux sans alcool)	10 €
Sorbet amazake à base de riz de Camargue blanc et noir, compotée de cerises, pralin de noix de cajou, praliné de cajou au sésame noir, cerises amarena	
Eton Mess	10 €
Compotée de fruits, fruits de saison, glace à la vanille, meringue	
Sarraceno	10 €
Galette au beurre, glace au sarrasin, tuile au sarrasin, praliné, miel de Bretteville-l'Orgueilleuse, sarrasin soufflé, kasha*	
Les class'chic (un ingrédient au choix)	4,50 €
Miel de Bretteville-l'Orgueilleuse et citron, caramel au beurre salé, confiture, sirop d'érable, confiture de lait, praliné	
Les class'chic chocolat (un ingrédient au choix)	5 €
Sauce chocolat, sauce chocolat et zestes d'orange, éclats de chocolat Valrhona	
Beurre ou beurre-sucre roux	4 €
Mousse au chocolat façon grand-mère	9 €
Granola	5 €
Yaourt nature maison, crumble de sarrasin, fruits de saison miel ou compotée de fruits, paillettes de crêpe dentelle	
Boule de glace maison	4 €
Vanille, chocolat, pistache, sarrasin, caramel, ananas-coco, amazake et parfums de saison	
Supplément boule de glace	3 €
Supplément chantilly	2 €
FORMULE DÉJEUNER (hors jours fériés et événements)	16,50 €
Une galette complète, une class'chic et un café	
MENU ENFANT	10 €
Une petite complète, une petite crêpe class'chic ou une boule de glace, un jus de pomme bio (20 cl) ou un sirop à l'eau filtrée	

NOS DESSERTS MAISON

TAPIOCA
Crêperie Café



tapiocacreperiecafe.com



* Kraz : galettes croustillantes en breton
* Kasha : sarrasin grillé