

BREIZH CAFÉ Partenaire Officiel

プレッツカフェは「アトリエ ドゥ ラ クレープ」のオフィシャルパートナーです

ateliercrepe.com

25 quai Duguay Trouin, 35400 Saint-Malo
tel. 02 23 17 41 07



Transmettre le métier d'Artisan Crêpier, c'est aussi présenter la Bretagne, sa culture, la qualité de ses produits aux yeux du monde.

アルティザンクレーピエの技術を継承することは、ブルターニュ地方とその文化、すぐれた産物を世界の人たちに広めることでもあります。



La crêpe autrement...

Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines.

Elevé à la ferme, j'ai reçu une éducation au goût qui a commencé dès l'enfance : Recherche de la qualité des produits, respects des femmes et des hommes qui s'investissent au quotidien pour les réaliser. Car sans eux, il ne saurait y avoir de cuisine exceptionnelle.

Chaque adresse Breizh Café est une ambassade des goûts et des saveurs qui ont patiné mon enfance à Fougères en Bretagne.

Je cherche à y transmettre un savoir-faire autant que des émotions.

Breizh Caféを知っていただくために、まず私の生い立ちをお話したいと思います。

ブルターニュ近郊の農場で生まれた私は、幼少期からその土地で作られる良質で新鮮な食べ物で育ちました。

この味覚の礎は、食材を厳選することにも繋がっています。また製品の品質に対する研究、製品作りに日々身を投じている生産者の方々から謙虚さを学びました。その謙虚さがあってこそ、私たちプレッツカフェの料理が存在するともいえます。

Breizh Caféは、私が幼少期を過ごした食材の宝庫、ブルターニュ地方のフジエールの味を伝えるアンバサダーなのです。

Bertrand Larcher

GALETTES 100% SARRASIN (sans gluten)

ガレット-そば粉100%のクレープ(グルテンフリー)

Le beurre renforce les saveurs ; c'est un exhausteur de goût. Et en Bretagne, on n'utilise pas d'huile d'olive : on utilise du beurre. Et on aime le manger cru. Il est salé, toujours salé : c'est une spécificité bretonne.

風味を豊かにしてくれるバター。ブルターニュでは、オリーブオイルではなく、バターを使います。

我々ブルターニュ人は、生乳から作るバターが好きです。バターは有塩、有塩バターに限ります。これこそがブルターニュなのです。

(著書『プレッツ カフェ』より)

GALETTES SPÉCIALITÉS ガレット スペシャルティ

- ◆◆ **Brocéliande** ブロッセリアンド ¥ 2,180
Saumon fumé d'Écosse, légume du moment, œuf miroir, fromage, crème fraîche d'Hokkaido
アトランティックサーモンのスモーク、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム
- Maraîchère** マレシエール ¥ 1,680
Artichauts de Bretagne, tomates, légume du moment, œuf miroir, fromage
ブルターニュ産アーティチョーク、トマト、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ
- ◆ **Traditionnelle** トラディショナル ¥ 1,850
Beurre "Bordier" *au choix お好みのホルディエ製バター*をお選び下さい。
(Demi-sel ou algues / 有塩 または 海藻)
Artichauts de Bretagne, œuf miroir, fromage, jambon blanc, salade verte, beurre "Bordier"
ブルターニュ産アーティチョーク、目玉焼き風タマゴ、チーズ、ジャンボン ブラン(ハム)、グリーンサラダ、ホルディエ製バター
- Bretonne** ブルトンヌ ¥ 1,680
Champignons de Paris, poitrine grillée, œuf brouillé, fromage,
crème fraîche d'Hokkaido, piment d'Espelette
マッシュルーム、ベーコン、かきませタマゴ、チーズ、北海道産生クリーム、エスプレット産パプリカ
- Provençale** プロヴァンサル ¥ 1,680
Tomates, confit d'oignons au cidre, jambon blanc, œuf miroir, fromage, anchois, herbes de Provence
トマト、オニオンのシードルコンフィ、ジャンボン ブラン(ハム)、目玉焼き風タマゴ、チーズ、アンチョビ、プロヴァンス風ハーブ
- ◆◆ **Normande** ノルマンド ¥ 2,180
Jambon cru basque, camembert au lait cru, salade verte, gelée de cidre
バスク産生ハム、生乳から作られたカマンベール、グリーンサラダ、シードルのジュレ
- ◆◆ **Auvergnate** オーヴェルニャット ¥ 2,180
Magret de canard fumé, fourme d'Ambert, noix, miel de pomme, pomme, salade verte
マグレ ド カナル(合鴨)のスモーク、ブルーチーズ、くるみ、りんご花はちみつ、りんご、グリーンサラダ
- ◆ **Montagnarde** モンタニャード ¥ 1,850
Fromage à raclette, poitrine grillée, œuf brouillé, crème fraîche d'Hokkaido
スイスのラクレットチーズ、ベーコン、かきませタマゴ、北海道産生クリーム

SIDE MENU サイドメニュー

Salade verte sauce vinaigrette フレンチドレッシングのグリーンサラダ.....	¥ 600
Salade verte sauce vinaigrette au cidre シードルドレッシングのグリーンサラダ.....	¥ 600
Salade verte sauce moutarde マスタードドレッシングのグリーンサラダ.....	¥ 600



マレシエール



Les cidres Bretons sont l'héritage de la biodiversité locale.

À la ferme, mon père faisait du cidre. Il ne maîtrisait pas toujours la fermentation, ni les bactéries, et parfois ça dérapait un peu: on obtenait des arômes pas forcément désirés, mais tel qu'il était, nous l'aimions et tout le monde en profitait.

quelque trois cents variétés de pommes ont été dénombrées dans la région.

Actuellement, de jeunes producteurs réintroduisent des variétés de pommes anciennes pour étudier leurs assemblages.

ブルターニュのシードルは、この地方の生物多様性が生み出した伝統資産です。

父は農場でシードル作りもしていました。発酵が始まったリンゴの果汁を何杯も飲むと、必ずお腹が痛くなったことを思い出します。酵母菌を添加しない自然発酵によるシードル作りでしたので、時にはシードルの状態に思わぬ変化が生じることもありましたが、私たち家族は、その時々のあるままの仕上がりが好きでした。

ブルターニュは300種類以上を数えるリンゴがあり、若い生産者たちは旧品種のリンゴを再導入し、交配を試みています。2014年、シードルはようやく「フランス文化遺産」に登録されました。日本でもシードル作りを始める方も増えるなど、徐々にその価値が注目されはじめています。

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

MENU DU CHEF ¥ 3,980 / pers (お一人様)

シェフのおすすめ

† ENTRÉE 前菜 au choix 以下よりお選びください

Soupe du jour 本日のスープ

Soupe de poissons de Bretagne フランス プルターニュから直輸入の魚介のスープ

Salade d'espardonconfit maison et légumes du moment

自家製カジキマグロのコンフィと季節野菜のサラダ

Pâté breton maison 自家製プルターニュ風パテ



自家製カジキマグロのコンフィと
季節野菜のサラダ

† GALETTE ガレット

Veillez choisir parmi les “Gallettes spécialités”

Un supplément est nécessaire pour les gallettes marquées(◆◇).

グランドメニューの“ガレット スペシャルティ”よりお選びください。

◆印のガレットはプラス200円、◇印のガレットはプラス450円になります。

† DESSERT デザート au choix 以下よりお選びください

Crêpe “Bordier” クレープ ボルディエ

Beurre “Bordier”, sucre roux

ボルディエバターとカソナードのクレープ

Pomme caramel ポム キャラメル

Compote de pommes maison, caramel aux épices, glace vanille

自家製りんごのコンポート、スパイス風味の自家製キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス

Chocolat banane ショコラ バナーヌ

Chocolat “Valrhona”, banane caramélisées, chantilly

“ヴァローナ”チョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム

Crêpe suzette クレープ シュゼット alc

Beurre d'orange, suprêmes d'orange, zeste d'orange, glace vanille, Grand Marnier

オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、ヴァニラアイス、グラン・マルニエ

† BOISSON お飲みもの

Cidre “Val de Rance” (doux 2%, brut 5%, biologique 4%)

シードル “ヴァル ド ランス” (甘口2%、辛口5%、オーガニック4%)

ou

または

Jus de pomme pétillant biologique “Val de Rance Pom’ Bio”

アップルジュース(微炭酸) “スパークリング ヴァル ド ランス ポム ビオ”



GALETTES CLASSIQUES ガレットクラシック

Complète コンプレット..... ¥1,290

Œuf miroir ou brouillé, jambon blanc, fromage

タマゴ(目玉焼き風 または かきませ)、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ

Complète au chorizo Iberico コンプレット オ チョリソ イベリコ..... ¥1,390

Œuf miroir, chorizo Iberico, fromage

目玉焼き風タマゴ、イベリコ チョリソ、チーズ

Complète au jambon cru コンプレット オ ジャンボン クリュ..... ¥1,390

Œuf miroir, jambon cru basque, fromage

目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ

Complète confit d'oignons au cidre コンプレット オニオンのシードルコンフィ..... ¥1,390

Œuf miroir, jambon blanc, fromage, confit d'oignons au cidre

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、オニオンのシードルコンフィ

Complète champignons de Paris コンプレット シャンピニオン..... ¥1,390

Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, champignons de Paris

かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、マッシュルーム

Complète tomate コンプレット トマト..... ¥1,390

Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates

かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト

Complète pomme de terre champignons de Paris コンプレット ポムドテール シャンピニオン..... ¥1,490

Œuf miroir, jambon blanc, fromage, pomme de terre, champignons de Paris

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、ポテト、マッシュルーム

Complète tomate champignons de Paris コンプレット トマト シャンピニオン..... ¥1,490

Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates, champignons de Paris

かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト、マッシュルーム

Complète légume saisonnier 季節野菜のコンプレット..... ¥1,490

Demander au serveur

季節のコンプレットをご用意しております。スタッフにお尋ねください。

GALETTES DE SARRASIN “DESSERT” そば粉のデザート・ガレット

Galette beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa avec glace vanille..... ¥1,250

北海道産バターと沖縄産黒糖のガレット、ヴァニラアイス

Galette beurre d'Hokkaido, miel de pomme “Aomori”, glace vanille..... ¥1,250

北海道産バターと青森県産りんご花はちみつのはちみつガレット、ヴァニラアイス

Galette à la compote de pommes maison avec glace vanille, cannelle..... ¥1,250

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

Galette miel de sarrasin, glace au sarrasin, sarrasin soufflé..... ¥1,250

そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

Galette chocolat “Valrhona” Grand Mère, caramel au beurre salé, glace vanille..... ¥1,250

刻んだヴァローナチョコレートとキャラメル プールサレのガレット、ヴァニラアイス



コンプレット オ ジャンボンクリュ

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

LES CRÊPES クレープ

LES CLASSIQUES クレープ クラシック

- * **Beurre d'Hokkaido, sucre roux** ¥ 750
北海道産バターとブラウンシュガー
- * **Beurre d'Hokkaido, miel d'acacia** ¥ 850
北海道産バターとアカシア花はちみつ
- * **Miel d'acacia, citron** ¥ 950
アカシア花はちみつとレモン
- * **Crème de marrons au rhum, glace vanille** ^{Alc} ¥ 950
ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス
- * **Sirop d'érable biologique, glace vanille** ¥ 950
オーガニックメープルシロップ、ヴァニラアイス
- * **Confiture, au choix (fraise de Plougastel, figue, rhubarbe ou orange amère), glace vanille** ¥ 950
お好みのプルターニュ産 ラファエル製ジャムをお選び下さい。(苺、イチジク、リュパーブ または オレンジマーマレード)
プルターニュ産 ラファエル製ジャム(苺、イチジク、リュパーブ または オレンジマーマレード)、ヴァニラアイス



北海道産バターとブラウンシュガー

C'est à Quiberon, au milieu des années 1950, que fut créée cette incontestable spécialité bretonne, qui emprunta par la suite diverses formes. Quoi qu'il en soit, le caramel au beurre salé est devenu un ingrédient à part entière, bien ancré dans le domaine public, et parfaitement à sa place sur une crêpe de froment.

1950年代半ば、プルターニュの小さな港町キプロンで、誰もが認めるプルターニュの名物が生まれます。今ではさまざまなバリエーションがありますが、この塩バターキャラメルは完全にひとつの食材となりました。国民食なる存在のお菓子として根付き、クレープの上でも完全に溶け込んでいます。(著書『プレッツ カフェ』より)

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON 自家製キャラメルブールサレ

- * **Caramel** キャラメル ¥750
Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre)
自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)
- * **Vannetaise** ヴァヌテーズ ¥950
Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre), glace vanille
自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス
- Briochine** ブリオシーヌ ¥ 1,250
Banane caramélisée, caramel aux épices, glace vanille, chantilly
バナナキャラメリゼ、スパイス風味の自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム
- Carrément Caramel** カレモン キャラメル ¥ 1,250
Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly
自家製キャラメルブールサレ、キャラメルブールサレのアイス、ホイップクリーム



カレモン キャラメル

POMME りんご

- Quimpéroise** カンペロワーズ ¥ 1,250
Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille
自家製りんごのコンポート、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス
- Pomme miel** ボム ミエル ^{Alc} ¥ 1,250
Compote de pommes maison, miel de pomme, glace miel chouchen, chantilly
自家製りんごのコンポート、りんご花はちみつ、はちみつ酒のアイス、ホイップクリーム



カンペロワーズ

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

CHOCOLAT チョコレート

- * **Grand Mère** グランメール ¥ 950
Chocolat "Valrhona", beurre d'Hokkaido
刻んだヴァローナチョコレート、北海道産バター
- * **Dame Blanche** ダーム ブランシュ ¥ 950
Chocolat "Valrhona", glace vanille
ヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス
- Redonnaise** ルドネーズ ^{Alc} ¥ 1,050
Chocolat "Valrhona", crème de marrons au rhum, chantilly
ヴァローナチョコレート、ラム酒風味のマロンクリーム、ホイップクリーム
- Chocolat banane** ショコラバナース ¥ 1,050
Chocolat "Valrhona", banane caramélisée, chantilly
ヴァローナチョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム
- Malouine** マルイーヌ ¥ 1,250
Chocolat "Valrhona", amandes caramélisées, glace vanille, chantilly
ヴァローナチョコレート、アーモンドキャラメリゼ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム
- Carrément Chocolat** カレモン ショコラ ¥ 1,250
Chocolat "Valrhona", glace chocolat "Valrhona", chantilly
ヴァローナチョコレート、ヴァローナチョコレートのアイス、ホイップクリーム



マルイーヌ

Chocolat "Valrhona" Guanaja 70% cacao
"ヴァローナ社"グアナラ70%カカオ

FLAMBÉES フランベ

- Suzette** シュゼット ^{Alc} ¥ 1,350
Beurre d'orange, suprêmes d'orange, zeste d'orange, glace vanille, Grand Marnier
オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、ヴァニラアイス、グラン・マルニエ
- Duchesse Anne** ドウシエス アンヌ ^{Alc} ¥ 1,350
Compote de pommes maison, glace vanille, calvados
自家製りんごのコンポート、ヴァニラアイス、カルヴァドス
- Antillaise** アンティエーズ ^{Alc} ¥ 1,350
Banane caramélisée, chocolat "valrhona", raisins macérés au rhum, glace vanille, rhum
バナナキャラメリゼ、ヴァローナチョコレート、ラムレーズン、ヴァニラアイス、ラム



アンティエーズ

GLACES ET SORBETS アイスとシャーベット

- Glaces et sorbets, au choix** アイスとシャーベット ¥ 750
la coupe 2 boules : au choix 以下のメニューから2つのフレーバーをお選びください
Glaces: sarrasin, caramel au beurre salé, miel chouchen ^{Alc}, chocolat "Valrhona", vanille, lait Ribot, glace de saison
アイス: そば、キャラメル ブールサレ、はちみつ酒 ^{Alc}、ヴァローナチョコレート、ヴァニラ、レリボ、季節のアイス
Sorbets: sorbet de saison シャーベット: 季節のシャーベット
[✚] “レリボ”…フランス、プルターニュ地方に古くから伝わる発酵乳製品。さわやかな酸味と芳醇な風味。

GLACE OU SORBET “DIGESTIF” “食後酒”デザートアイス ^{Alc}

- Glace “Digestif” “食後酒”アイス** ¥ 1,050
Glace vanille, glace caramel, liqueur de caramel
ヴァニラアイス、キャラメルブールサレのアイス、キャラメルリキュール

^{Alc} …アルコール使用メニュー