

## Apéro Time

PLANCHE DE SERRANO 20 mois	11,50€
PLANCHE DE FAYET TRANCHÉ	7,50€
PLANCHE MIXTE Serrano, andouille de Dinan, Fayet, rillettes, tomme bretonne	14,50€
LA TERRINE DU CHEF	11,00€

## Les hors d'oeuvre

FOIE GRAS DE CANARD MAISON chutney de poire, pain d'épice maison	15,50€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT œuf mollet, graines de courge	12,00€
GRAVLAX DE SAUMON crème au Raifort et aneth, chips de sarrasin	12,00€
POMME DE TERRE GRATINÉE crème fromagère, lard et herbes	9,50€
GAMBAS CROUSTILLANTES légumes croquants, soja et sésame	13,00€
OS À MOELLE et ses toasts aillés	7,50€

## Les Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD (Salade, toast de chèvre, pomme Granny, noix et poitrine fumée)	15,00€
SALADE PÉRIGOURDINE (Salade, toasts de foie gras, magret séché, pignons de pin, champignons crus et Rocamadour frit)	16,50€

## Menu à 29€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON chutney de poire, pain d'épice maison  
ou  
VELOUTÉ DE BUTTERNUT œuf mollet, graines de courge et chips de sarrasin  
ou  
GRAVLAX DE SAUMON crème au raifort, huile d'aneth

BAVETTE «ANGUS» SAUCE ÉCHALOTE garniture et sauce au choix  
ou  
PAVÉ DE SAUMON BÖMLO légumes croquants, sauce hollandaise  
ou  
1/2 MAGRET DE CANARD purée de pommes de terre et champignons

TARTE CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE  
ou  
PROFITEROLES MAISON  
Glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine  
ou  
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon

## Menu Le Petit Grilladin à 10€

BURGER FRITES ou STEAK HACHÉ «VBF» FRITES

GLACE 2 BOULES ou LE CHOU PROF'

## Coupes glacées

LA BREIZH DU GRILL 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, chantilly	8,00€
LA ROUGE TENDANCE 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	8,00€
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, coulis de café, chantilly	7,50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,50€
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€

## Plats cuisinés

PINTADE CONFITE farcie aux marrons, jus de viande à l'échalote	16,50€
PALERONS DE BŒUF (VBF) façon pot-au-feu	15,50€
BURGER RENNAIS frites Steak haché 150gr «VBF», tomme, tomates, oignons confits, iceberg, sauce béarnaise	15,50€
BURGER DE CANARD frites Steak de confit de canard, sauce Rossini, comté, oignons confits, iceberg	15,90€

## Les Poissons

BROCHETTE DE SAINT JACQUES crème de lard, purée de pommes de terre	23,00€
PAVÉ DE SAUMON BÖMLO légumes croquants, sauce hollandaise	18,50€

## Viandes

CÔTE DE BŒUF «Viande Bovine Française» 1 pers. 600gr	31,00€
ENTRECÔTE DE BŒUF «Viande Bovine Française» 300gr	22,00€
FILET DE BŒUF «Viande Bovine Française» grillé 200gr	23,00€
FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI «Viande Bovine Française» 200gr	26,50€

### VIANDES BOVINES RACES À VIANDES (SELON ARRIVAGE)

CÔTE DE BŒUF «Race à Viande» 2 pers. 1,2kg À PARTAGER	69,00€
RUMSTEAK «SIMMENTHAL»	19,00€
BAVETTE «ANGUS» Origine Royaume Uni 200gr, sauce échalote	16,90€
ENTRECÔTE «BRETONNE» Origine Bretagne, maturée 14 jours, 300gr	26,00€

SUPPLÉMENT  
OS À MOELLE  
7,50€

ANDOUILLETTE GRILLÉE À LA FICELLE Origine Bretagne	17,50€
MAGRET DE CANARD Origine France, servi entier, sauce Rossini	19,00€
PLUMA DE COCHON	17,00€

SAUCES «MAISON» : Béarnaise, Poivre, Barbecue, Échalote, Gorgonzola

ACCOMPAGNEMENT : Frites «Maison», Purée de pommes de terre, Fricassée de champignons, Poêlée de légumes (choux fleurs de couleurs, carottes, panais, oignons rouges)

SUPPLÉMENT  
GARNITURE  
3,50€

## Viandes crues

CARPACCIO «CHAROLAIS» TRADITIONNEL frites Pesto, parmesan, avocat, agrumes	14,00€
CARPACCIO «CHAROLAIS» THÁÏ frites Sésame, coriandre, soja, cacahuètes	14,50€
TARTARE «CHAROLAIS» TRADITIONNEL PRÉPARÉ frites	16,50€
TARTARE «CHAROLAIS» THÁÏ frites Sésame, coriandre, soja, cacahuètes	17,00€

## Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AOP	8,00€
ROYAL CHOCOLAT CROUSTILLANT	7,50€
KOUIGN-AMANN MAISON glace vanille	9,00€
MACARON PASSION ananas, pavot	8,00€
TARTE CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE	7,50€
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon	7,00€
PROFITEROLES MAISON	7,50€

Glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine

CAFÉ GOURMAND : 8,00€ / THÉ GOURMAND : 8,50€

## Coupes alcoolisées

L'AFTER EIGHT 2 boules menthe-chocolat, Get 27, chantilly	8,00€
LE COLONEL 3 boules citron vert,odka	8,00€
LA VIE EN ROSE 2 boules framboise, crème de framboise, champagne	8,00€
LA NORMANDE 2 boules pomme, Calvados	7,50€
COUPE 2 BOULES : 4,00€ / COUPE 3 BOULES : 5,50€	
Parfums : citron vert, fraise, framboise, cassis, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat	

## Extrait de la Carte des Vins

VINS BLANCS	verre	50cl	75cl
IGP VIOGNIER Les Grains de Marrenon 2018	4,70€	17,00€	24,00€
IGP L'ESPRIT DES LANDES Moelleux	5,00€		23,00€
AOP POUILLY FUMÉ Les Chaumes Bardins 2018	6,00€	22,00€	30,00€
VINS ROSÉS			
AOP CÔTES DU ROUSSILLON Gris Gris 2018			24,50€

VINS ROUGES			
AOP CÔTES DE BLAYE Sainte Croix 2018	4,50€	16,50€	22,50€
AOP MEDOC Château Le Pey	6,80€	23,00€	31,00€
AOP CÔTES DU ROUSSILLON Cuvée Héritage Château Corneille 2017	4,60€	17,20€	23,70€
AOP FOUGÈRES Les Moulins 2018			27,50€
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Albert Bichot 2019	6,00€	22,50€	31,50€
AOP SAUMUR CHAMPIGNY Clin d'Oeil 2017	4,50€	16,00€	24,00€