Le Grill

RENNES

Cocktails – 20 cl

LE COCKTAIL DU GRILL - Bacardi 4 ans, jus d'ananas, citron vert, purée passion, grenadine	10,50 €
ZOMBIE - Vodka, jus de framboise, purée de fraise, crème de mûre, citron	10,00 €
MOSCOW MULES - Vodka infusé au gingembre, citron vert, sucre, ginger beer	9,00 €
CAÏPIRINHA - Cachaca, citron vert, cassonade	9,00 €
SPRITZ MARTINI FIERO - Martini Fiero, Martini Prosecco, eau gazeuse	9,00 €
SPRITZ SAINT GERMAIN - Saint Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse, concombre	9,00 €
LE MOJITO OU MOJITO ROYAL	9,00 € ou 10,00 €
LE LYNCH BLUE - Whisky, Triple sec, Curaçao, sirop de sucre, citron, limonade	10,00 €
LE FLOWER TEA - Thé earl Grey, liqueur Saint-Germain, gin, citron, sirop de sucre	9,50 €
LE FLOCOCO : Rhum blanc, cachaça, lait de coco, purée de passion et mangue, citron vert, sirop de gingembre et vanille maison	10,00 €

Mocktails – 20 cl

CONCOMBER - Jus de pommes, concombre, citron vert, sucre	7,50 €
MARYMOI - Jus de fraise, purée de fraise, sirop de rhubarbe maison, citron vert	7,50 €
TUTTI FRUTTI COCKTAIL - Jus multifruit, jus d'ananas, grenadine	7,50 €
THÉ GLACÉ MAISON - Thé jasmin, citron vert, pêche	7,50 €

Nos Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 12cl	4,00 €
KIR BRETON 12cl	4,00 €
KIR ROYAL 12cl	10,00 €
MARTINI blanc, rouge, rosé 4cl	4,50 €
RICARD, PASTIS 2cl	3,90 €
SUZE, PORTO blanc, rouge 4cl	4,00 €
Coupe de Champagne - TAITTINGER BRUT	11,00 €

Bières Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
IPA DU MOMENT	4,50 €	5,80 €	9,00 €
HEINEKEN	3,50 €	4,60 €	7,00 €
AFFLIGEM	4,30 €	5,60 €	8,60 €

Les vins au verre

		Verre
blancs	IGP CÔTES-DE-GASCOGNE - Uby Numéro 3	4,90 €
	IGP MOELLEUX - Douceur de Chalosse	5,00 €
	IGP CHARDONNAY - Les Grains de Marrenon	4,90 €
	AOP POUILLY FUMÉ - Les Chaumes Bardins	6,00 €
	AOP PETIT CHABLIS - Albert Bichot	7,00 €
	AOP LUBERON - Cuvée Grand Marrenon blanc	6,50 €
rosés	IGP ÎLE DE BEAUTÉ - Tabarly	4,90 €
	AOP CÔTES DE PROVENCE - Les Bastides de Ste Marie	6,00 €
rouges	AOP CÔTES DE BLAYE - Sainte Croix	4,90 €
	AOP MEDOC - Château Le Pey	6,90 €
	AOP CÔTES DU ROUSSILLON - Cuvée Héritage Château Corneilla	4,90 €
	AOP PIC ST LOUP - Les Déesses Muettes	6,00 €
	AOP BOURGOGNE PINOT NOIR - Albert Bichot	6,50 €
	AOP SAUMUR - Clin d'Œil	4,80 €
	AOP CÔTES DU RHÔNE - Gabin en balade	4,80 €
	AOP LUBERON - Grand Marrenon	6,50 €
	AOP SAINT JOSEPH - Ogier	7,00 €

Nos Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33cl	4,00 €
FANTA 25cl, SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM' 25cl, FUZE TEA 25cl	3,90 €
JUS DE FRUITS 20cl,	3,70 €
orange, ananas, abricot, pomme, exotique, tomate, framboise, pamplemousse	
PERRIER 33cl	3,50 €
LIMONADE 25cl	3,30 €
DIABOLO 25cl	3,50 €
SIROP À L'EAU	3,20 €

Les Eaux

	50 cl	1 L
VITTEL, SAN PELLEGRINO	3,60 €	4,60 €
PERRIER FINES BULLES	3,80 €	4,80 €

Comme un hors d'oeuvre à partager...

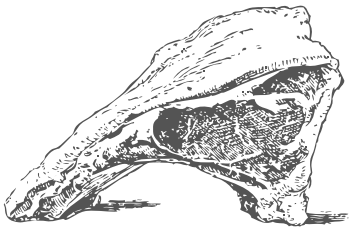
Planche de Serrano - 20 mois	12,00 €
Assiette de charcuteries fines et fromages	14,50 €
Croquettes d'agneau au romarin, mayonnaise aillée	10,50 €
La terrine maison du Chef	8,50 €
Croque truffe à partager	9,00 €
Saumon snacké et mariné, houmous citronné et crumble de céréales	10,50 €
Bao de canard confit, patate douce et oignons frits	10,00 €
Os à moelle, champignons et croûtons	8,00 €

Côté cuisine ...

Salade Caesar poulet : salade, tomates cerises, poulet croustillant, œufs durs, croûtons, parmesan et sauce Caesar	15,50 €
Carpaccio traditionnel - pesto, parmesan, tomates cerises, citron	14,50 €
Tartare traditionnel	17,00 €
Tartare italien - pesto, olives, tomates, pignons de pin et parmesan	18,00 €
Tataki de bœuf, patates douces et sésames	21,50 €
Mafaldine à la truffe	23,00 €
Duck bao, patates douces et oignons frits	16,50€
Burger montagnard - oignons rouges crus, tomates, salade, steak Charolais, bacon, röstis et reblochon coulant	17,50 €
Filet de canard, purée de pomme de terre sauce au poivre vert (orig. France, env.200g)	19,50 €
Poisson du marché à la grenobloise, purée et légumes d'hiver	18,50 €
Filet mignon au sésame, purée et champignons en persillade, sauce au Porto	17,50 €

Sur le grill ...

Côte de bœuf (VBF) 600g 1 pers	45,00 €
Côte de bœuf (VBF) à partager 1kg	75,00 €
Filet de bœuf (VBF) 200 gr	27,00 €
Entrecôte Bretonne (VBF) 300gr	28,00 €
Bavette Race à viande 200g (selon arrivage)	19,00 €
Andouillette de l'Argoat grillée à la ficelle	18,50 €
Côtes d'agneau (origine UE) grillées	21,50 €
Pluma de porc (origine Espagne)	17,50 €
Thon grillé, sauce au Porto, pommes darphins	22,50 €



Nos viandes d'exception – Sélection à retrouver sur ardoise

Garnitures et sauces

- Poêlée de légumes d'hiver, champignons en persillade, frites maison ou purée de pommes de terre
- Sauce au Porto, béarnaise, poivre vert, échalote, reblochon ou roquefort.

Supplément garniture : 3,50 € / Supplément sauce : 1,00 €

Nos desserts maison

Planche de fromages AOP seul ou à partager	7,00 € / pers
Entremet chocolat, noisette	8,50 €
Pavlova destructurée, agrumes et poivre Timut	8,50 €
Cookie XXL à partager, noix de pecan, cacahuètes, chocolat au lait et caramel beurre salé	12,50 €
Crème brulée à la vanille	7,00 €
Profiteroles sauce chocolat et sauce caramel	7,50 €
Café gourmand	8,00 €

Menu à 31 €

Saumon snacké et mariné, houmous citronné et crumble de céréales

Bao de canard confit, patate douce

Terrine du Chef maison

-

Filet mignon au sésame, purée et champignons en persillade

Bavette Race à viande (selon arrivage), frites et sauce échalote

Poisson du marché à la grenobloise, purée et légumes d'hiver

-

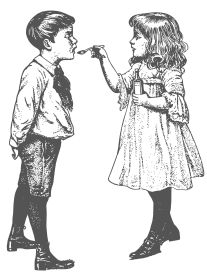
Entremet chocolat et noisette

Crème brulée à la vanille

Profiteroles sauce chocolat et caramel

Menu Le petit Grilladin à 11 €

Jusqu'à 12 ans



Tenders maison, steak haché ou poisson
frites / légumes / pâtes

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, crème fouettée maison	8,00 €
LA BANANA SPLIT : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule banane, chocolat chaud, crème fouettée maison	8,00 €
LA MR. JACK : 1 boule noisette, 2 boules straciatella, chocolat chaud, crème fouettée maison	8,00 €
LA VAIANA : 1 boule framboise, 2 boules mangue, coulis fruits rouge, crème fouettée maison	8,00 €
DAME BLANCHE : 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée maison	8,00 €

Coupes alcoolisées

L'AFTER EIGHT : 2 boules menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée maison	9,00 €
LE COLONEL : 3 boules citron vert, Vodka	9,00 €
LA VIE EN ROSE : 2 boules framboise, crème de framboise, champagne	9,00 €
LA TATIN: 1 boule caramel, 2 boules pomme, calvados	9,00 €

COUPE 2 BOULES : 4,00€ / COUPE 3 BOULES : 6,00€

Parfums : citron vert, fraise, framboise, mangue, noisette, straciatella, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat

Les Boissons Chaudes

CAFÉ	1,90 €
DÉCA	2,00 €
GRAND CAFÉ	3,80 €
PETIT CRÈME	2,20 €
GRAND CRÈME	4,30 €
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	4,00 €
THÉ, INFUSION	4,00 €
IRISH COFFEE	8,00 €

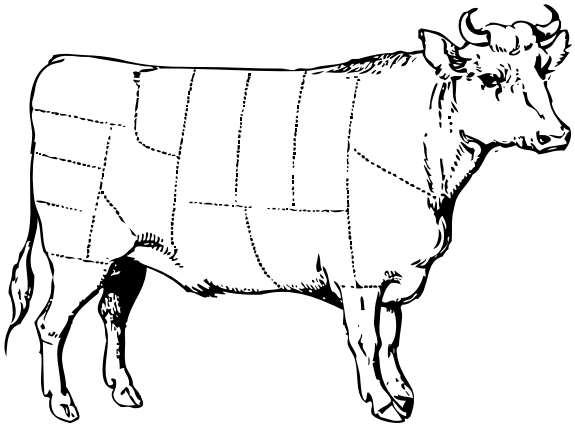
Le Grill

RENNES

Le restaurant des amateurs de grillades à Rennes !

Notre cuisine traditionnelle française se veut généreuse et inventive :
elle consacre les plaisirs de la cuisson au grill et
revisite l'esprit bistrot avec créativité.

Les amateurs de viandes se régaleront au Grill !



LES VINS

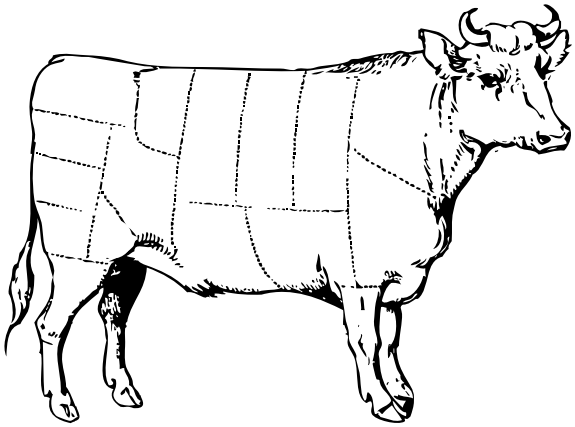
Le Grill

RENNES

Le restaurant des amateurs de grillades à Rennes !

Notre cuisine traditionnelle française se veut généreuse et inventive :
elle consacre les plaisirs de la cuisson au grill et
revisite l'esprit bistrot avec créativité.

Les amateurs de viandes se régaleront au Grill !



Le Grill

RENNES

Cocktails – 20 cl

LE COCKTAIL DU GRILL - Bacardi 4 ans, jus d'ananas, citron vert, purée passion, grenadine	10,50 €
ZOMBIE - Vodka, jus de framboise, purée de fraise, crème de mûre, citron	10,00 €
MOSCOW MULES - Vodka infusé au gingembre, citron vert, sucre, ginger beer	9,00 €
CAÏPIRINHA - Cachaca, citron vert, cassonade	9,00 €
SPRITZ MARTINI FIERO - Martini Fiero, Martini Prosecco, eau gazeuse	9,00 €
SPRITZ SAINT GERMAIN - Saint Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse, concombre	9,00 €
LE MOJITO OU MOJITO ROYAL	9,00 € ou 10,00 €
LE LYNCH BLUE - Whisky, Triple sec, Curaçao, sirop de sucre, citron, limonade	10,00 €
LE FLOWER TEA - Thé earl Grey, liqueur Saint-Germain, gin, citron, sirop de sucre	9,50 €
LE FLOCOCO : Rhum blanc, cachaça, lait de coco, purée de passion et mangue, citron vert, sirop de gingembre et vanille maison	10,00 €

Mocktails – 20 cl

CONCOMBER - Jus de pommes, concombre, citron vert, sucre	7,50 €
MARYMOI - Jus de fraise, purée de fraise, sirop de rhubarbe maison, citron vert, sucre de canne	7,50 €
TUTTI FRUTTI COCKTAIL - Jus multifruit, jus d'ananas, grenadine	7,50 €
THÉ GLACÉ MAISON - Thé jasmin, citron vert, pêche	7,50 €

Nos Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 12cl	4,00 €
KIR BRETON 12cl	4,00 €
KIR ROYAL 12cl	10,00 €
MARTINI blanc, rouge, rosé 4cl	4,50 €
RICARD, PASTIS 2cl	3,90 €
SUZE, PORTO blanc, rouge 4cl	4,00 €
Coupe de Champagne - TAITTINGER BRUT	11,00 €

Bières Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
IPA DU MOMENT	4,50 €	5,80 €	9,00 €
HEINEKEN	3,50 €	4,60 €	7,00 €
AFFLIGEM	4,30 €	5,60 €	8,60 €

Les Champagnes

	12 cl	75 cl
TAITTINGER BRUT	11,00 €	75,00 €

Les Vins Blancs

	Verre	50 cl	75 cl
IGP CÔTES-DE-GASCOGNE - Uby Numéro 3	4,90 €	16,50 €	24,00 €
IGP MOELLEUX - Douceur de Chalosse	5,00 €		23,00 €
IGP CHARDONNAY - Les Grains de Marrenon	4,90 €	16,50 €	24,00 €
AOP POUILLY FUMÉ - Les Chaumes Bardins	6,00 €	23,00 €	31,00 €
AOP PETIT CHABLIS - Albert Bichot	7,00 €	30,00 €	45,00 €
AOP LUBERON - Cuvée Grand Marrenon blanc	6,50 €	25,00 €	32,00 €
IGP OC LIEU DIT - La Vérité viognier by Laurent Miquel			45,00 €

Les Vins Rosés

	Verre	50 cl	75 cl
IGP ÎLE DE BEAUTÉ - TABARLY	4,90 €	17,00 €	23,00 €
AOP CÔTES DU ROUSILLON - GRIS GRIS			24,50 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - LES BASTIDES DE STE MARIE	6,00 €	22,00 €	30,00 €

Les Vins Rouges

Bordeaux

	Verre	50 cl	75 cl
AOP CÔTES DE BLAYE - Sainte Croix	4,90 €	16,50 €	23,00 €
AOP CÔTES DE BOURG - Château Croix-de-Blais			25,50 €
AOP MEDOC - Château Le Pey	6,90 €	23,00 €	32,00 €
AOP PUISSEGUIN - Saint Emilion Chateau La Rigodrie			44,00 €
AOP LALANDE DE POMEROL - Château Bourseau			44,00 €
AOP PESSAC LÉOGNAN - Lagrave Martillac			49,00 €
AOP CÔTES DE CASTILLON - Versant			48,00 €
AOP SAINT ESTÈPHE - Les Hauts de Pez			49,00 €
AOP SAINT-JULIEN - Baron des Galets			52,00 €
AOP POMEROL - Le Seuil De Mazeyres			67,00 €
AOP PAUILLAC - Fleur de Haut Bages			66,00 €
AOP MARGAUX - Château Dauzac			74,00 €
AOP CÔTES DE CASTILLON - Domaine de L'Aurage Louis Mitjaville			85,00 €
AOP BORDEAUX - Domaine de Cambes Louis Mitjaville			110,00 €
AOP CÔTES DE BOURG - Roc de Cambes Louis Mitjaville			130,00 €

Vins du Sud

	Verre	50 cl	75 cl
AOP CÔTES DU ROUSSILLON - Cuvée Héritage Château Corneilla	4,90 €	18,00 €	24,00 €
AOP PIC ST LOUP - Les Déesses Muettes	6,00 €	23,00 €	34,00 €
IGP PAYS D'OC LES CREISSES			46,00 €
IGP PAYS D'OC LES BRUNES			69,00 €
AOP SAINT-CHINIAN by LAURENT MIQUEL - Lieu dit Bardou			60,00 €

Bourgogne

	Verre	50 cl	75 cl
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR - Albert Bichot	6,50 €	24,00 €	37,00 €
AOP HAUTES CÔTES DE NUIT - Famille Picard			40,00 €
AOP POMMARD 1ER CRU - Albert Bichot			85,00 €

Les Vins Rouges

Loire et Alsace

	Verre	50 cl	75 cl
AOP SAUMUR - Clin d'Œil	4,80 €	16,00 €	24,00 €
AOP ALSACE PINOT NOIR - Meyer			32,00 €

Vallée du Rhone

	Verre	50 cl	75 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE - Gabin en balade	4,80 €	16,50 €	23,00 €
AOP LUBERON - Grand Marrenon	6,50 €	24,00 €	32,00 €
AOP CROZE HERMITAGE - Cave de Tain			39,00 €
AOP SAINT JOSEPH - Cave de Tain	7,00 €	28,00 €	42,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE - Galets Roules Ogier			65,00 €
AOP CÔTE ROTIE - Ogier			85,00 €

Pichets

	25 cl	50 cl
ROUGE, ROSÉ, BLANC	4,80 €	9,20 €

Digestifs - 4 cl

Nos Rhums

SANTA TERESA	9,00 €
DIPLOMATICO	8,50 €
BACARDI ANEJO CUATRO	7,50 €
BOTRAN 15 ANS	10,00 €
ANGOSTURA 1919	9,50 €

Nos Whiskies

PADDY	6,00 €
JACK DANIEL'S OLD NO 7	9,00 €
NIKKA FROM THE BARREL	10,00 €
ABERLOUR	9,00 €
BUSHMILLS BLACK	8,50 €

Les Autres

COGNAC HENNESSY VS	10,00 €
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	8,00 €
POIRE WILLIAMS	7,50 €
BAILEY'S	7,90 €
LIQUEUR DE MENTHE BLANCHE MARIE BRIZARD	7,90 €
LIQUEUR DE MENTHE VERTE MARIE BRIZARD	7,90 €