



Suite à la crise, et l'inflation des matières premières la carte et les menus sont restreints, une augmentation des tarifs est appliquée temporairement

Tous nos produits sont local, pêche ou agriculture raisonnée
Merci de votre compréhension, le chef ne cuisine que du frais cela prend plus de temps, soyez patient



La formule du Midi 14.30€

Du lundi au samedi (hors fériés)

11.00€ - plat du jour

15.80€ - entrée, plat, dessert

14.30€ - entrée, plat ou plat dessert

Menu enfants 10.90€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson blanc, ou

Cheese Burger ou

Cordon bleu ou, nuggets

Avec frites maison ou pâtes

Glace 2 boules au choix ou dessert du jour

Cola, diabolo ou jus d'orange au verre



23.90€

Formule Express

Seulement Le Midi

Entrecôte VBF 200 G, Frites,

Salade sauce aux Choix+ Bière

Bouteille ou Vin Pichet au

Verre, Café Gourmand 3 pcs

Prix net TTC- Service compris



Menu à 29.50 €

Formule: Entrée/p l a t 26.50€, Plat/Dessert 25.00€

Entrées

Saumon Gravlax Maison Et Crevettes

Le foie gras mariné du chef, chutney de figues et toasts

Sauté de St Jacques, Tomates Confites, Épinards à l'Huile d'Olive

Carpaccio De Bœuf à L'Italienne

Plats

Filet de Bœuf Vbf grillé à La Plancha Sauce Au Choix /frites (supl. 2.50 €)

Magret de canard au miel et épices douce

Suprême De Poulet Fermier de Poulet à La Bretonne

Filet de St Pierre Beurre à L'Orange

Desserts

Cœur Coulant au chocolat Et Sa Boule De Glace caramel beurre salé

Baba Au rhum, Glace Rhum Raisin, Verre De Rhum Des Iles

Profiteroles Au Chocolat

"Coupe glacée American Cookies Crip'

crème glacée cookies & caramel beurre Salé, Crème Fouettée et maxi cookies

Accompagnement: Chaque plat est accompagné de légumes de saison et frites. Autre choix/frites maison, gratin dauphinois, légumes de saison, riz et salade verte

Sauce au choix : poivre, Roquefort, béarnaise,

Toutes nos viandes sont origines Françaises

Menu du jour à 23.00€*

Menu du jour Entrée/plat/dessert 23.00€

Entrée/plat ou plat dessert...19.00€

*Un menu unique Préparé chaque jour,
Une Entrée du jour + un Plat du jour
+ Le Dessert du jour

Demander l'ardoise

**Suivant Disponibilité, servi le soir uniquement*



Carte

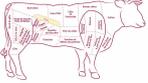
Entrées



Sauté de St Jacques, Tomates Confites, Épinards à l'Huile d'Olive	14.80€
Planche de Charcuteries Du Terroir Et Fromage De Montagne	10.90€
Le Foie Gras Mariné Du chef, Chutney De Figs et Toasts	15.90€
Saumon Gravlax Maison Et Crevettes	11.90€
Crevettes Sautées à l'Ail Sur Écrasé De Butternut à l'Huile de Noix	10.50€
Carpaccio de bœuf, à l'Italienne, Pesto, Parmesan, Câpres	10.50€
<small>Carpaccio di manzo classico di "romagnola (Jumeau ou poire Race à viande, selon arrivage</small>	
Entrée du Jour	8.50€

Salades

	Entrée	Plat
<u>Scandinave</u> : Salade, Tomate, Saumon Mariné Gravlax, Crevettes, hareng fumé, pdt, oignons rouge, Croûtons, Sauce au Yogourt et Aneth	10.50€	18.50€
<u>Chèvre</u> : Salade, Tomates, Croûtons, Toast Chèvre Rôti Au Miel, Noix, Lardons, Jambon sec du Terroir, Vinaigrette Au Miel	7.90€	14.90€



Plats Viandes

Filet de Bœuf Vbf grillé à La Plancha Sauce Au Choix /frites	25.10€
<small>Environ 200 g, Le filet de bœuf est un morceau tendre et maigre du bœuf</small>	
Entrecôte du chef grillée de viande racée frites, sauce au choix	24.50€
<small>Environ 300 gr Avant Cuisson Race Suivant Arrivage</small>	
Pièce du Boucher, Dessus de Palette ou cœur de rumsteck grillé frites	16.20€
<small>Environ 200 gr Avant Cuisson, Selon Arrivage, Se Déguste Saignant, sauce au choix.</small>	
Suprême De Poulet Fermier de Poulet à La Bretonne.....	15.50€
<small>Dos de poulet Flambé au Calvados, Crémé au Cidre et Chouchen.</small>	
Andouillette de Troyes Traditionnelle grillée à la Dijonnaise.....	15.50€
<small>Une recette intangible, un tour de main éprouvé et un savoir-faire artisanal</small>	
Travers De porc mariné aux épices Tex-Mex De Jean Pierre Du CHENOT	17.50€
<small>Cuisiné au four de longues heures à basse température, frites ou purée suivant dispo (300 g environ)</small>	
Magret de canard à l'orange (Magret Français) Gratin Dauphinois.....	20.10€
<small>200g- accompagné d'une sauce au miel, soja, gingembre et jus d'orange.</small>	
Les Pennés à La Florentine.....	16.50€
<small>Crème de Crustacés à L'ail, épinard, saumon fumé, crevettes et Parmesan</small>	

Poissons

Fish And Chips d'Aiguillette De Cabillaud Breton Sauce Tartare Maison/frites.....	16.50€
<small>Recette d'Origine de Grande Bretagne ,avec une pâte légère et croustillante, enchantera vos Papilles</small>	
Filet de St Pierre Beurre à L'Orange	19.80€
<small>Accompagnement du jour et légumes de saison</small>	
Retour De Pêche du jour	16.50€
<small>Poisson du jour , Demander l'ardoise ou à la Serveuse</small>	

Accompagnement: Chaque plat est accompagné de légumes de saison et frites. Autre choix/frites maison, gratin dauphinois, légumes de saison, salade verte
Sauce au choix : poivre, Fromagère du jour, béarnaise, Toutes nos viandes sont origines Françaises

« Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande » Il est possible de trouver des fragments d'allergènes comme suit: Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), Fruits à coque, Crustacés, Céléri, Œufs, Moutarde, Soja, Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, Lupin, Arachide et Mollusques. Mais aussi la présence d'OGM ou d'édulcorants.

Burgers

Le Classic..... 15.50€

Bun Brioché, Steak Haché 180 gr de Bœuf Maison, Cheddar, Oignons Frits, Tomates, Salade, Sauce Burger du Chef et Frites

Le Crispy Poulet..... 15.50€

Bun Brioché, Croustillant de Filet de Poulet Pané, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Cheddar, Tomates et Salade, Frites

Le Normand Camembert..... 16.90€

Bun Brioché, Steak Haché 180 gr de Bœuf Maison, Crème ciboulette, camembert et Andouille, Salade, Frites



Desserts

Baba Au rhum, Glace Rhum Raisin, Verre De Rhum Des Iles..... 11.20€

Gaufre Aux Pommes Caramélisées, Glace Chocolat Noir, /Caramel Beurre Salé 7.20 €

Cœur Coulant au Chocolat
Et Sa Boule De Glace Caramel Beurre Salé 7.90€

Profiteroles glace Vanille et coulis de chocolat..... 7,90€

Tiramisu de saison Pommes, Poires ou Fraises..... 7,20€

Kouign Amans Au Beurre Breton 7,20€

Dessert du Jour..... 6.80€

Assiette De Fromages et Salade Verte 10.50€

Les Glaces et coupes glacées

• "Dame Blanche" 7,50€
3 Boules Vanille Bourbon Sauce Chocolat

• "Café Ou Chocolat Liégeois" 7,50€
2 Boules De Glace Café Ou Chocolat, 1 Boule Vanille Sauce Café ou Chocolat, Chantilly

• "Coupe American Cookies Crip'..... 8,80€
crème glacée cookies & caramel beurre Salé, Crème Fouettée et maxi cookies

• "Coupe "L'Antillaise" 8,50€
Crème glacée rhum raisin, Mascarpone, mini baba au rhum, Crème fouettée, rhum

• "Coupe "Fantaisie Pomme Citrus" 8.50€
Crème glacée Mandarine, citron, cake citron pomme fruits, crème sucrée

• "Coupe "Guérandaise" 7.50€
2 Boules De Caramel Beurre Salé, 1 Vanille Intense Sauce Caramel, Caramel Toffee, Chantilly



• Coupe de glace Au Choix

• 1 Boule 3,00 €

• 2 Boules 5,50 €

• 3 Boules 7.90 €

• Parfums de glaces :

- Vanille
- Mandarine
- Caramel fleur de sel
- Fraise
- Chocolat
- rhum raisin
- Cookies et caramel
- noisette Romaine d'Italie
- Citron

Prix net TTC- Service compris

BLANCS

LA CAVE DU PATRON



75cl

24.50€



37.5cl

13.80€



15cl

-

ALSACE SYLVANER SCHLUMBERBER

En bouche, l'attaque est fraîche assez longue, en milieu de bouche on retrouve du gras, de l'alcool et une petite pointe d'amertume.

CHABLIS - EGLANTIERE DURUP

Ce chablis possède une belle robe limpide. Au nez, on sent des arômes fruités, notamment d'agrumes. En bouche : fraîcheur et légèreté

BOURGOGNE ALIGOTE BOUCHARD

Vin aux arômes floraux avec des notes de fleurs blanches qui évoluent sur des notes minérales, fruitées de raisin et quelques notes d'amande.

AOP CHEVERNY DOMAINE BELLIER

Bouche très soyeuse, souple et équilibrée. Un fruit croquant et frais (pomme, poire). Un coup de cœur : frais et croquant sur une pointe de pomme acidulée.

COTEAU DU LAYON DOMAINE BLOUIN AOP MÉDAILLE OR

Merveilleux vin d'apéritif, il se marie agréablement avec les foies gras, les fromages forts, certains desserts

COTE DE GASCOGNE - VILLA DRIA COLOMB COTE SAUVAGE (SEC)

vif et frais en bouche, on retrouve du gras avec une belle complexité aromatique

COTE DE GASCOGNE - VILLA DRIA JARDIN SECRET « Manseng » (DEMI SEC)

Blanc Demi-sec, moelleux et liquoreux, Onctueuse, richesse remarquable en fruits. En finale, une réjouissante sensation De rondeur et de longueur.

PICHET SAUVIGNON COTEAUX DES HIRONDELLES.

25CL / 4.00€. 50CL / 7.80€.

11.50€ .

6.30€.

2.70€

la robe est jaune paille, brillante. Le nez évoque le zeste d'agrumes confit, le cassis et le beurre frais,

ROSÉS



75cl

16.60€



37.5cl

12.80€



15cl

-

VAL DE LOIRE AOP LES SAVARDIÈRES

son nez intense de fruits frais et quelques notes de pêches et d'agrumes,

COTES DE PROVENCE TERRES NOBLES ESTANDON

En bouche, le vin est très bien fruité, pur, avec une texture soyeuse et friande. La finale est gourmande !

FAMILLE SUMEIRE LE ROSE DE S.I.G.P Méditerranée

Robe rose pâle aux légers reflets violines Nez élégant de pêche jaune, notes de zestes d'orange

PICHET GRENACHE COTEAUX DES HIRONDELLES.

25CL / 4.00€. 50CL / 7.80€.

11.50€ .

6.30€.

2.70€

assemblage de Grenache et Cabernet Sauvignon, aux arômes de fruits, de réglisse et de menthe.

ROUGES



75cl

28,70€



37.5cl

-



15cl

-

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN -DOMAINE BOUCHARD

Bouquet généreux en fruits rouges, réglisse et fruits cuits. Bouche parfumée. Belle structure souple.

MONTAGNE SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU HAUT GARDA 2014

De la délicatesse et de l'élégance avec des tanins soyeux et un fruit très fin!

BORDEAUX LUSSAC SAINT EMILION GRAND PRINCE

rouge rubis aux reflets violacés. Complexe, robuste. Nez : très aromatique de par ses notes de fruits rouges et noirs. Bouche : charpenté, élégant. Les notes de fruits confits

AOP BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAUX BRAS D'ARGENT

Attaque souple et ample. Tanins mûrs et bien présents en bouche. Vin typique et représentatif de l'appellation Bordeaux Supérieur.

BLAYE COTES DE BORDEAUX, CUVÉE BOISMES, CHATEAU LA BRETONNIERE

ce Côtes de Blaye présente des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et de bois. le vin est subtil et croquant, plus léger que puissant. Vin rouge tranquille velouté et charnu.

SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE LES LONGES

Cabernet Franc, Bouche fruitée, attaque franche avec des tanins fins et souples.

COTES DU RHÔNE -GENTILHOMME OGIER

Ce joli Côtes-du-Rhône produit par un vigneron talentueux vous offrira un très beau moment de dégustation.

FAUGERES BIO AOP, CONSIGNATURE LANGUEDOC ROUSSILLON

Belle couleur rouge pourpre, notes de senteurs provençales, tapenade, poivre noir et cassis.

PICHET MERLOT COTEAUX DES HIRONDELLES.

25CL / 4.00€. 50CL / 7.80€.

11.50€ .

6.30€.

2.70€

Souplesse et matière bien enrobée. Finesse et velouté du nez, cerise noire, prune, tabac.

*Les millésimes sont à demander à la serveuse
Prix net TTC- Service compris

**Vous ne consommez pas la bouteille en entier ?
Repartez avec elle !**

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





les BOISSONS

lesEAUX

	33cl	50cl	100 cl
SAN PELLEGRINO	3,60 €	4,60 €	
PLANCOET	3,10 €	4,20 €	
PERRIER	3,60 €		

lesSODAS & lesJUSdeFRUITS

JUS DE TOMATE 25 cl	3,80 €
JUS DE FRUITS, orange, ananas, abricot, poire, pomme 25 cl	3,70 €
ORANGINA, SPRITE 25 cl	3,60 €
ICE TEA 33 cl	3,60 €
COCA-COLA 33 cl	3,60 €
SIROP À L'EAU ou limonade 25 cl	2,50 €
Sirop de grenadine, menthe, fraise citron, Pêche	

lesBOISSONS CHAUDES

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ EXPRESSO accompagné d'un "Original Spéculoos Lotus"	
simple	1,80 €
double	3,50 €
CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ CRÈME	
simple	2,00 €
double	3,70 €
INFUSION	2,60 €
THÉ DAMAN AU CHOIX accompagné d'un "Original Spéculoos Lotus"	3,60 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Mini gâteau 4 Pièces suivant saisons	8,00 €
LE CAFÉ "CAPPUCCINO" Un café Corsé, crème et chocolat	3,80 €

lesSANSALCOOLS

PALERMO 6cl	3,50 €
VIRGINTROPICALSTREET 25cl	4,20 €
JUS D'ORANGE, ANANAS, SIROP DE COCO	

lesAPÉRITIFS alcoolisés

KIR AROMATISÉ à la pêche, cassis, mûre, cerise, framboise 12 cl	3,20 €
KIR BRETON AU CIDRE 15 cl	3,50 €
KIR PETILLANT avec crème de cassis ou mûre, pêche, cerise, framboise 12 cl	4,00 €
VIN BLANC Gaillac « La Douceur »	5,50 €
VIN BLANC BOURGOGNE ALLIGOTE	6,20 €
VIN ROUGE BORDEAUX bras d'argent	4,60 €
LESCOCKTAILS	
BLUE LAGON , vodka, curacao & Sprite	6,00 €
Punch RHUM tropicale 20 cl	6,00 €
WHISKY COCA , VODKA ORANGE GIN, tonic 20 cl	5,50 €
AMERICANO 5 cl	5,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 5 cl	4,00 €
RICARD, RAKI 2 cl	3,80 €
PORTO BLANC , ROUGE, SUZE, 5 cl	4,00 €
POMMEAU OU CHOUCHEN DE BRETAGNE 5cl	3,80 €

lesWHISKY

CLAN CAMPBELL	4,20 €
JACK DANIEL, S n7 5 cl	6,30 €
BRETON ARMORIK SINGLE MALT 5 cl	7,50 €
WHISKY JAMESON 5 cl	6,00 €
WHISKY ABERLOUR SINGLE MALT 10 ans 5 cl	7,50 €

LesBIÈRES

LEFFE BLONDE PRESSION 25 cl	4,20 €	50 cl	7,90 €
PANACHÉ "PANACH" 25 cl	3,90 €		
l'Embardée, blonde, ambrée, blanche 33cl	5,00 €		
Heineken 33cl	4,20 €		

OuENCORE

CIDRE VAL DE RANCE 75cl	8,60 €
CIDRE VAL DE RANCE 25 cl	3,00 €

leCHAMPAGNE

CHAMPAGNE ½ bouteille 37,5 cl	23,00 €
La bouteille 75 cl	44,90 €

LesALCOOLS

LAMBIC DE BRETAGNE 4cl	6,00 €
ALCOOL AU CHOIX 4cl	5,30 €
Crème de Cassis 19° • Cointreau 40° Fine de Poire 43° • Malibu • Pasa Get 27/31° • Calvados 40° Cognac VS 40° • Bailey's 17° • Armagnac 40°	

BIERE L'Embardée

NOUVEAU

Bière L'Embardée Blonde, Ambrée, Blanche .33 cl 5.00 €

Retrouvez toute la force et la fraîcheur des bières de notre terroir La Brasserie

L'Embardée à Fougères 35300

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération