

Menus

Formule Brit Express *



Plat du jour + Café gourmand
(Poisson ou Viande au choix)

13,50€

* Servie uniquement le midi en semaine

Menu du jour (à l'ardoise)

Entrée du jour + Plat du jour
ou Plat du jour + Dessert du jour

16,50€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour

18,50€

Formule Bœuf local *




Faux filet grillé + Café gourmand
Faux filet grillé, frites maison & salade verte

16,50€

* Servie uniquement le midi en semaine

Menu Burger *



Burger au choix + Ardoise gourmande de desserts Breizh  14,00€

Volaille de Ganzé ou Saucisse « Maison Beucher » ou Saumon label rouge d'Écosse

* Servi uniquement le midi en semaine

Carte du Bar

APÉRITIFS



Kir (Mûre, cassis, pêche)	10 cl - 3,20 €
Coupe pétillant	10 cl - 4,20 €
Kir pétillant	10 cl - 4,50 €
Coupe de champagne	10 cl - 8,00 €
Kir royal	10 cl - 8,50 €
Pastis	2 cl - 3,50 €
Porto (rouge ou blanc)	4 cl - 3,50 €
Suze	4 cl - 3,50 €
Vermouth (Cinzano)	4 cl - 3,50 €
Soho	4 cl - 3,50 €


APÉRITIF RÉGIONAL



Kir breton  10 cl - 2,80 €



BOISSONS SANS ALCOOL



Limonade - Diabolo	25 cl - 3,00 €
Vittel sirop	25 cl - 1,50 €
Jus de fruits Pampryl (abricot, ananas, poire, tomate)	25 cl - 3,60 €
Jus d'orange – Jus de pomme 	25 cl - 3,00 €
Orangina	25 cl - 3,60 €
Schweppes	25 cl - 3,60 €
Coca Cola	33 cl - 3,60 €
Vittel / Plancoet	50 cl - 3,60 € / 1L - 4,20 €
Perrier	33 cl - 3,50 €
San Pellegrino/ Plancoet	50 cl - 3,60 € / 1L - 4,20 €

BIÈRES ET CIDRES



Bière pression Heineken	25 cl - 3,60 €
Picon bière Heineken	25 cl - 3,70 €
Bière pression Heineken	50 cl - 6,70 €
Ballon pression	12,5 cl - 2,70 €
Brit bouteille blonde 	33 cl - 6,60 €
Verre de cidre 	15 cl - 2,50 €

WHISKYS

Ballantines Baby	2 cl - 3,00 €
Ballantines	4 cl - 4,80 €
Aberlour Baby	2 cl - 4,00 €
Aberlour (10 ans)	4 cl - 8,00 €
Supplément soda	8 cl - 1,20 €

COCKTAILS



Cocktail sans alcool	25 cl - 3,00 €
Américano	6 cl - 6,00 €
Ty Punch (Rhum, citron vert, sucre de canne)	6 cl - 6,00 €
Cocktail le Floréal	10 cl - 6,50 €

DIGESTIFS

Get 27/ Get 31	4 cl - 5,50 €
Gin /Vodka/Rhum blanc	4 cl - 6,00 €
Supplément soda	8 cl - 1,20 €
Cognac/Armagnac/Calvados	4 cl - 6,80 €
Eau de vie (Mirabelle, Framboise, Poire Williams)	4 cl - 6,80 €

Carte des Vins

Vins du Val de Loire

37,5 CL 75 CL

Anjou blanc sec <i>Domaine du petit Métris</i> 2013		17,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie vieilles vignes « <i>Les trois versants</i> » M Martin 2015	8,00 €	16,00 €
Cheverny domaine <i>Maison père et fils</i> 2014		22,00 €
Savennière « <i>Château d'Épiré</i> » (SCEA BIZARD) 2013		36,00 €
Coteaux du Layon <i>Domaine du petit Métris</i> (Gaec RENOUE) 2014		24,50 €
Sancerre (P.NOEL) 2014		35,00 €

Bordelais et Sud-Ouest

Bordeaux blanc <i>Château Les Matards</i> (Gaec TERRIGEOL) 2013		14,50 €
<i>Château la Tuillerie</i> (EARL MAULIN et fils) 2014		22,00 €
AOC Coteaux-du-Lyonnais <i>Cuvée des coccinelles</i> 2014		22,00 €

Champagne G.H. MUMM <i>Cordon rouge Brut ou Rosé Brut</i>		75,00 €
Crémant <i>Domaine des Malidores Méthode traditionnelle Brut</i>		25,00 €
Cidrierie Michel MAMAN (35150 JANZÉ) 		8,50 €

Les Vins
Blancs

...
et Rosés

Champagnes
et
Méthodes
Champenoises

Les Vins

Rouges

Vins du Val de Loire

37,5 CL 75 CL

Saumur <i>Domaine de la Guilloterie</i> 2014	12,50 €	16,50 €
Saumur Champigny <i>Domaine de la Guilloterie (SCEA DUVEAU)</i> 2014	13,50 €	20,50 €
Anjou Gamay <i>Domaine du petits Métris (Gaec RENOUE)</i> 2014	11,50 €	16,50 €
Clos de Cerisaie Anjou rouge (<i>SCEA BIZARD</i>) 2013		20,00 €

Vins des Côtes du Rhône

Coteaux du lyonnais « La cuvée de la Samba » (<i>Domaine FAYOLLE</i>) 2015		33,00 €
---	--	---------

Vins du Sud-Ouest

Coteaux du Languedoc <i>Domaine de la Perrière – Les Silices</i> 2010 (V. & T. Sauvaire Vignerons)		19,00 €
Coteaux du Languedoc <i>Cuvée clos de la chapelle, Domaine de la Perrière</i> 2008 (V. & T. Sauvaire Vignerons)		25,00€

Bordeaux supérieurs

Château Freyneau (EARL MAULIN) 2010	10,00 €	24,00 €
-------------------------------------	---------	---------

Première Côte de Blaye

Château Les Matards Rouge (Gaec <i>TERRIGEOL</i>) vieilli en fût de chêne 2011		18,50 €
--	--	---------

Médoc

Château Mazails cru Bourgeois (M. <i>CHACUN</i>) vieilli en fût de chêne 2006		28,00 €
---	--	---------

Vin Pichet

Vin rouge, rosé
ou blanc

Vin au verre • 4,00€
Pichet 25 cl • 6,50€
Pichet 50 cl • 8,50€

Menus
à la carte



Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18,50€
Entrée + Plat + Dessert 23,00€

Nos Entrées

Entrée dans le menu du jour • 6,50 €

Assiette de saumon fumé Label Rouge d'Écosse, sauce xérès framboise • 9,00 €

Soupe de poissons « La Cancalaise »  • 8,50 €

Panaché de coquillages farcis au beurre d'algues • 10,50 €

Huître creuse de Cancale (Maison DESRAIES) à l'unité  • 2,00 €



et Pourquoi Pas... 11,50 €



Frigousse d'escargots
« **Petit Gris Cessonnais** »

Nos Plats

L'armor

La criée du jour (poisson) • 9,00€


20 min

Risotto crémeux de Petites Saint-Jacques (Pétoncles) aux épices Kari Goss • 16,00€

Escalope de saumon « Label Rouge » d'Écosse, sésame torréfié • 14,00€

L'argot

Le goût du jour (viande) • 9,00€

Roulade de volaille de Janzé « Sévigné », écrasé de pommes de terre à la
tomme de Gévezé • 14,00€ 

Faux-filet grillé « AOC Maine d'Anjou », frites maison et salade verte • 16,00€ 



Le Burger du Coin

14,00 €

Pain Burger avec tomates et tomme de Gévezé
Frites maison et salade verte



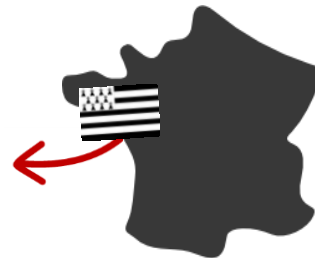
Volaille de Janzé



Saucisse « Maison Beucher »



Saumon label rouge d'Écosse



Les Fromages



5€

L'assiette de fromages et salade verte

La tomme de Gévezé et salade verte 

Nos Desserts

Le dessert du moment – 5,50 €

★ Moelleux au chocolat, beurre salé et sa glace vanille – 6,00€

Crème brûlée à la cassonade – 6,00€

Nougat glacé au miel de Sarrazin, fruits secs caramélisés – 6,00€ 



MIAM !



Gratin de Pommes 6,00€
au cidre « Michel maman » 

★
À commander en début de
repas

Le café gourmand – 6,00€

Café/Décaféiné – 2,00 €

Chocolat/Thé – 2,50 €

Café double – 3,00 €

Infusion – 2,10 € (Verveine ou tilleul menthe)



Démarche Producteurs Locaux



Petit-déjeuner

Les craquelins

35400 Saint-Malo

La confiture

56910 Carentoir

Le miel de sarrasin

22170 St-Jean-Kerdaniel
41150 Mesland

Pains

Boulangerie Figùeres
8 cours de la Vilaine
35510 Cesson-Sévigné

Les Yaourts

Laiterie de St-Malo
35400 Saint-Malo

Restaurant

Le bœuf AOC

GAEC Maine Atlantique
Hervé Hunault
44110 Soudan

Les huîtres

Monsieur Desrais
35260 Cancale

La volaille de Janzé

35150 Janzé

Saucisse Maison Beucher

Place des gates
35410 Châteaugiron

La farine

Moulin de Charbonnière, la
maison blanche
35760 Saint-Grégoire

Le fromage de vache

Ferme de la Moltais
35850 Gévezé

Petits Gris

La Lande aux pitois
35150 Corps-nuds

Les Boissons

Le vin d'Anjou

GAEC Renou et fils
Domaine du Petit Métris

Le cidre

Michel Maman
La vallée de la Seiche
35150 Janzé

Le saumur

Domaine de la Guilloterie
63, rue Foucault
49260 Saint-Cyr-en-Bourg

Le vin de Savennières

SCEA Bizard Litzow
49170 Savennières