

MENU

PRINTEMPS - ÉTÉ 2019



CUISINE

DU

MARCHÉ

PLANCHES à partager

AUTOUR D'UN APÉRO OU EN ENTRÉE !

Planche charcuterie 13

Servie avec pain, beurre et cornichons

Planche mixte 15

Charcuterie et Fromage

Servie avec pain, beurre et cornichons

Planche crudités & leurs sauces 13

Calamars les 6 6 les 12 11 les 18 16

Sauce tartare maison

À l'ardoise!
**Suggestions
DU MOMENT**

 **PLAT VÉGÉTARIEN**

Prix nets en euros. Service compris.

Pour plus de lisibilité, nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.

Origine des viandes : consultez l'ardoise !

ENTRÉES

Œuf Mimosa parfum d'été 6

Foie Gras mi-cuit 13

Compotée d'oignons

Carpaccio de tomates anciennes 7

Mozzarella Di Bufala, pesto

Tartare de Saumon 12

Salade croquante

Carpaccio de bœuf Pesto, salade 7,5

SALADES repas

César 13

Poulet, salade, croûtons, tomates séchées, parmesan, œuf dur, sauce césar

Chèvre chaud 13

Salade, tomates séchées, lardons, toasts de chèvre, oignon rouge, noix

Océane 13

Salade, saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson, moules

Italienne 13

Salade, olives noires, coppa, tomate, pesto parmesan, pignons de pin, mozzarella

Crudités de Saison  13

ENTRÉES SALADES PLANCHES

PLATS DU CHEF



VEGGIE

**Lasagnes végétariennes
et salade verte** 🌱 15

Steak végétarien 🌱 12
Frites maison et salade

Veggie Burger 🌱 13
Steak végétarien, cheddar,
tomate, oignon rouge, salade,
sauce burger, cornichon

Crudités de Saison 🌱 13

À l'ardoise! Suggestions DU MOMENT

🌱 **PLAT VÉGÉTARIEN**

Prix nets en euros. Service compris.

Pour plus de lisibilité, nous nous tenons à votre disposition
pour toute information relative aux allergènes.

Origine des viandes : consultez l'ardoise !

La Belle Entrecôte Plancha 18
Env. 300g, frites maison et salade,
sauce au choix

Pièce du Boucher 15,5
Frites maison et salade, sauce au choix

Tartare de Bœuf au couteau 16
Env. 180g, frites maison et salade

**Tartare de Bœuf au couteau
à l'italienne** 17
Env. 180g, tomates séchées, parmesan,
frites maison et salade

Tartare de Saumon Bomlo 17
Salade croquante

Carpaccio de Bœuf 15
Frites maison, salade, pesto

Pavé de Saumon Bomlo grillé 16
Purée de pommes de terre

Pluma Ibérique 18
Pomme de terre au four, crème aux herbes

Wok de Poulet au Sésame 15

NOS SAUCES MAISON

au choix : poivre, roquefort, tartare, béarnaise,
moutarde à l'ancienne

Supplément sauce : +1,5

NOS GARNITURES

frites maison, salade, purée de pommes de terre,
pomme de terre au four crème aux herbes,
légumes du moment

Assiette de garniture suppl. : +3 - Salade +2,5



PLATS DU CHEF

MENUS

TOUS LES MIDIS À L'ARDOISE !

tous les midis (*hors jours fériés*)
du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR 9,5€

ENTRÉE + PLAT 13,5€

PLAT + DESSERT 13,5€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
15,5€

MENU *Pitchoune* 10€

enfant - de 10 ans - midi & soir

Jambon frites
ou Nuggets de poulet frites
ou Steak haché frites

2 boules de glace au choix
ou Fromage blanc au sucre

1 sirop à l'eau

TOUS LES MIDIS

ZE MENU 17€

tous les midis (*hors jours fériés*)
du lundi au vendredi

au choix :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Œuf mimosa
parfum d'été

ou Salade de chèvre chaud

Pizza du moment
consultez l'ardoise !

ou Wok de poulet
au sésame

Crème Brûlée vanille Bourbon
ou Browkie crème anglaise

Prix nets en euros. Service compris.

Pour plus de lisibilité, nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.

Origine des viandes : consultez l'ardoise !

MENUS

BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC COLESLAW ET FRITES MAISON

CHEESE Steak VBF 140g façon bouchère, double cheddar, tomate, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	13,5
BACON Steak VBF 140g façon bouchère, cheddar, bacon, tomate, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	13,5
BIQUETTE Steak VBF 140gr façon bouchère, chèvre, noix, miel, tomate, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	13,5
BREIZH Steak VBF 140g façon bouchère, Tome de Bretagne, andouille, salade, sauce moutarde à l'ancienne, cornichon	13,5
BLUE Steak VBF 140g façon bouchère, bacon, Fourme d'Ambert, tomate, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	13,5
VEGGIE  Steak végétarien, cheddar, tomate, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	13,5
IBÉRIQUE Steak VBF 140gr façon bouchère, cheddar, chorizo, poivron, tomate, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	13,5

pizza du jour
à 13,5€ Consultez
l'ardoise !

 PLAT VÉGÉTARIEN

Prix nets en euros. Service compris.

Pour plus de lisibilité, nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.

BURGERS PIZZA DU JOUR

DOUCEURS

sucrées

Dessert du jour	4,9
Crème Brûlée vanille Bourbon	6,5
Panna Cotta Pistache, tartare de fraises	7
Mi-Cuit Chocolat, boule de glace Vanille	7
Browkie, crème anglaise	6,5
TiramiBreizh	7
Fromage blanc coulis de fruits rouges ou nature	5
Café Gourmand	7,5
Thé Gourmand	8,5
Irish Coffee	8

coupes glacées

Coupe 2 boules	4,5
Coupe 3 boules	6,5
Coupe CBS Glace caramel, vanille, caramel beurre salé, sablé breton, chantilly	7
Coupe Pêche Melba Glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes grillées	7
Colonel Sorbet citron vert, Vodka	7
Supplément chantilly	+1,5

les parfums des glaces

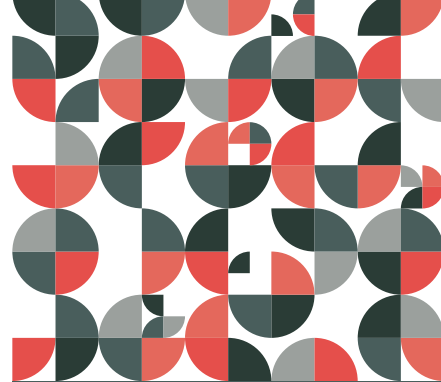
Citron vert, Vanille, Caramel beurre salé, Fraise, Poire, Chocolat, Café, Framboise, Noix de coco

Prix nets en euros. Service compris.

Pour plus de lisibilité, nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.



PLAISIR
salé

Assiette de
FROMAGES

7,5 €

DIGESTIFS

4 CL

Get 27 ou 31	6
Menthe Pastille	6
Peppermint Vert Cartron	6
Baileys	6
Diplomatico	9
Don Papa	9
Zacapa 23 ans	10
Rhum Vieux Agricole JM ^{VSOP} AOC Martinique	9
Très vieux Rhum JM ^{XO} Martinique	10
Rhum Multimillésime JM	11
Cognac île de Ré	7
Armagnac	9
Poire Williams	7
Vieille Prune	7

BAS ARMAGNAC LAUBADE

20 MILLÉSIMES

Demandez notre carte !

FROMAGE DESSERTS DIGESTIFS

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl	4
Martini blanc ou rouge 5cl	4
Porto blanc ou rouge 5cl	4
Suze 5cl	4
Ricard 2cl	3
Bière à la pression 33cl 4 50cl	7

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 15 CL

LES BLANCS

Sauvignon AOP Les Demoiselles	4
Valençay AOP Domaine Bardon	5
Beaujolais AOP Les 17 Pièces - Domaine Berthier	6
Graves AOP Château Haut Selve	5
Chardonnay IGP Pays d'Oc Château Chambert	4,5
Gros Manseng IGP Les Hauts de Montrouge	4,5

LES ROSÉS

Ile de Beauté IGP San Pieru	3,5
Côtes de Provence AOP Perle de Roseline	4,5

LES ROUGES

Chinon AOP Domaine Couly-Dutheil - Les Gravières	5
St Nicolas de Bourgueil AOP Les Vingt Lieux Dits	4,5
Graves AOP Château Haut Selve	5
Madiran AOC Château Peyros	4,5
Pic St Loup AOP Le Loup du Pic Château Puech-Haut	5

WHISKIES 4 CL

Red Label, Paddy	6
Jack Daniel's, Eddu, Scottish Glory	7
Lagavulin 16 ans, Chivas 12 ans Dalwhinnie 12 ans, Cardhu 12 ans	9
Nikka (Japan), North British, The Big Smoke (Scotland), Autlmore	10

COCKTAILS

Mojito	7
Rhum blanc, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse	
Americano Maison	7
Martini rouge et blanc, Campari, trait de Gin	
Lillet Rosé Tonic	6
Lillet Rosé, schweppes, citron vert	
Ty Punch	6
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	

CHAMPAGNE

R Ruinart Brut 15cl 15 75cl 70 150cl 140	
Ruinart Blancs de Blanc 75cl 90 150cl 180	

BOISSONS chaudes

Café	1,8	Viennois	3,5
Déca, Crème	1,9	Thé au choix	2,8
Grand Café	3,6	Infusion au choix	2,8
Grand Crème	3,8	Thé Lait	3
Cappuccino	3	Irish Coffee	8

SOFTS/EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	3,2
Schweppes 25cl	3,2
Fanta Agrumes, Fanta Orange 33cl	3,2
Orangina 25cl, Sprite 33cl	3,2
Fuze Tea pêche 25cl	3,2
Fuze Tea thé vert mangue camomille 25cl	3,2
Jus de fruits 25cl	3,2
orange, ananas, tomate, abricot, pomme	
Diabolo 33cl	3,2
Sirop à l'eau 33cl	2
Perrier 33cl	3,2
Perrier Fines Bulles 50cl 3,7 100cl 4,7	
Vittel Plate 100cl	4,5

CDE & CO. KEEP IN TOUCH

SUIVEZ-NOUS, LIKEZ, PARTAGEZ !

f FACEBOOK **Instagram** INSTAGRAM

ZAC DES CORMIERS 4 RUE GROS GUILLAUME
35650 LE RHEU - TÉL. 029 968 43 85

Prix nets en euros. Service compris.