

## Les Vins Blancs

	Verre 15 cl	Btl 75 cl
Ménéto Salon AOP « Isabelle et Pierre Clément - Chatenay 2015 »	-	29,00
Gros Manseng IGP « Les Hauts de Montrouge »	4,50	21,00
Chardonnay IGP « Les Hauts de Montrouge »		
Médaille d'Or 2019 Concours Vins IGP de France	4,50	21,00
Touraine Sauvignon AOP « Domaine St Roch - Les Demoiselles »	4,50	21,00
Valençay AOP « Domaine Bardon »	5,00	23,00
Touraine Chenonceaux « Domaine de la Renaudie 2019 »	-	39,00
Beaujolais AOP « Domaine Berthier - Les 17 pièces »	6,00	29,00
Graves AOP « Château Haut Selve - Famille Lesgourgues »	5,00	291,00
Pouilly Fuissé AOC « Pierre Vessigaud - Vieilles vignes 2014 »	-	43,00

## Les Vins Rosés

Corse - Île de Beauté IGP « San Pieru »	4,00	19,00
Côtes de Provence		
« Château Sainte Roseline - Cru Classé - Lampe de Méduse »	-	39,00
Var IGP « L'Arnaude »	3,50	-

## Les Vins Rouges

### VAL DE LOIRE

St Nicolas de Bourgueil AOP « Les Vingt Lieux Dits »	4,50	23,00
Sancerre « Domaine Roger Champault - Les Pierres - 2019 »	-	39,00

### BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuit BIO	-	39,00
« Domaine Hudelot Patrick - Les Colombières - 2018 »		
Savigny-Lès-Beaune AOC « Nuiton Beauvray »	-	59,00
Mercurey « Château de Chamilly - Clos de la Perrière - 2018 »	-	49,00

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Pic St Loup AOP « Château Puech-Haut - Le Loup du Pic »	6,00	29,00
St Chinian « Domaine Guiraud - Les Cerises - 2019 »	5,50	25,00

### SUD OUEST

♥ Montravel « Château Le Raz - Cuvée Les filles - 2010 »	-	49,00
--	---	-------

### RHÔNE

Costière de Nîmes « Terres des Laines - 2017 »	6,00	29,00
Gigondas AOC « A. Jaume - Terrasses de Montmirail »	-	49,00
Vacqueyras AOP « A. Jaume - Grandes Garrigues »	-	43,00
Ventoux AOC « A. Jaume - Les Gélinittes »	4,50	21,00

ESPAGNE Rioja « Domaine Bodega Navajas. Quinto »	4,50	23,00
--	------	-------

SICILE Nejo D'avola. Marchese Montefusco	-	23,00
--	---	-------

ARGENTINE San Felipe	-	23,00
----------------------	---	-------

BORDEAUX Graves AOP « Les Galets de Bonnat - 2016 »	5,00	29,00
---	------	-------

ST EMILION AOP « Château Vieux Verdaut »	-	39,00
--	---	-------

PESSAC LEOGNAN Les Chênes de Bouscaut AOP 2015	-	59,00
--	---	-------

### PAUILLAC

Château Le Tour Pibran AOP 2014	-	69,00
Les Tourelles de Longueville AOP 2015	-	139,00
Brio de Cantenac Brown AOP 2016	-	69,00

ST ESTÈPHE Ségur de Cabanac AOP 2011	-	69,00
--------------------------------------	---	-------

MOULIS Châteaux Poujeaux AOP 2015	-	79,00
-----------------------------------	---	-------

MARGAUX Cantenac Brown AOP	-	129,00
----------------------------	---	--------

ST JULIEN Réserve Léoville Barton AOP 2011	-	119,00
--	---	--------

POMEROL La Lande de Pomerol AOP « Lacroix Chaigneau »	-	49,00
---	---	-------

## CHAMPAGNES

R Ruinart  
Brut  
75 cl 72€

Ruinart  
Rosé  
75 cl 90€

Larnaudie - Hirault Brut Tradition  
Les Trois Puys / Chardonnay, pinot & meunier  
(exposant aux Tablées du Rheu)  
Demi 37,5 cl 30€ / Bouteille 75 cl 59€  
Magnum 150 cl 130€ / Jeroboam 300 cl 290€  
Pinot Noir 100 % 75 cl 69€



## SOFTS / EAUX

Breizh Cola 33cl	3,50
Coca-Cola 33cl	3,50
Coca-Cola zéro 33cl	3,50
Schweppes Tonic 25cl	3,50
Schweppes Agrumes 25cl	3,50
Fanta Agrumes 33cl	3,50
Fanta Orange 33cl	3,50
Orangina 25cl	3,50
Fuze Tea pêche 25cl	3,50
Jus de fruits 25cl	3,50
Orange, ananas, tomate, abricot, pomme	
Diabolo 33cl	3,50
Sirop à l'eau 33cl	2,00
Perrier 33cl	3,50
Perrier	
Fines Bulles 50cl	4,00. 1L 5,00
Vittel Plate	1L 4,70

Supp. tranche ou sirop + 0,30 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,80
Déca / Crème	1,90
Grand Café	3,60
Grand Crème	3,80
Cappuccino	3,00
Viennois	3,50
Thé au choix	2,80
Infusion au choix	2,80
Thé Lait au choix	3,00

## DIGESTIFS 4 cl

Get 27 ou 31	6,00
Diplomatico	9,00
El Loro Gran Reserva	9,00
Doorlys 8 ans	9,00
Martinique Hardy XO	10,00
Guadeloupe Montbello	
8 ans	10,00
Cognac	7,00
Armagnac	9,00
Poire Williams	7,00
Vieille Prune	7,00

BAS ARMAGNAC LAUBADE  
20 MILLÉSIMES  
Demandez notre carte !

# MENU

Suivez-nous sur



ZAC DES CORMIERS 4 RUE GROS GUILLAUME 35650 LE RHEU - 02 99 68 43 85

## APÉRITIFS

Kir vin blanc ou pétillant 12,5 cl	4,00
Martini blanc ou rouge 5 cl	4,00
Porto blanc ou rouge 5 cl	4,00
Suze 5 cl	4,00
Ricard 2 cl	3,00
Bière à la pression ... 33 cl 4,50 ... 50 cl 8,00	

## COCKTAILS MAISON

Mojito	8,50
Rhum blanc, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse	
Mojito sans alcool	6,50
Spritz maison façon CDE	6,00
Vin blanc pétillant, eau gazeuse, Campari	
Americano maison	7,50
Martini rouge et blanc, Campari, trait de Gin	
Caipirinha	6,00
Cachaça 5 cl, citron vert, sirop de cannes	
Ty punch	6,00
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	
Lillet Rosé Tonic	6,00
Lillet Rosé, Schweppes Tonic, citron vert	

## WHISKIES 4 cl

Red Label / Paddy	6,00
Jack Daniel's / Eddu / Scottish Glory	7,00
Langavulin 16 ans / Chivas 12 ans	
Dalwhinnie 12 ans / Cardhu 12 ans	9,00
Nikka (Japon) / North British	
The Big Smoke (Scotland) / Aultmore	10,00

## SÉLECTION DE VINS AU VERRE 15 cl

### LES BLANCS

Gros Manseng IGP	
« Les Hauts de Montrouge »	4,50
Chardonnay IGP « Les Hauts de Montrouge »	
Médaille d'Or 2019 Concours Vins IGP de France...	4,50
Touraine Sauvignon AOP	
« Les demoiselles - Domaine St Roch »	4,50
Valençay AOP « Domaine Bardon »	5,00
Graves AOP « Château Haut Selve »	5,00
Beaujolais AOP	
« Les 17 Pièces - Domaine Berthier »	6,00

### LES ROSÉS

Corse - Île de Beauté IGP	4,00
Var IGP « L'Arnaude »	3,50

### LES ROUGES

St Nicolas de Bourgueil AOP	
« Les Vingt Lieux dits »	4,50
Graves AOP « Les Galets de Bonnat »	5,00
Ventoux AOP « A. Jaume - Les Gélinittes »	4,50
Navajas Arjona Rioja	4,50
St Chinian « Les Cerises - Domaine Guiraud »	5,50
Pic St Loup AOP « Le Loup du Pic »	6,00

# CUISINE DU MARCHÉ

🏠 Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## GRIGNOTAGE (à partir de 18h) À PARTAGER OU SEUL

<b>Planche Charcuterie</b> ..... 13,00 <i>Servie avec pain, beurre et cornichons</i>
<b>Planche Mixte</b> Charcuterie et Fromage ..... 15,00 <i>Servie avec pain, beurre et cornichons</i>
<b>Finger Food exotique</b> Sauce tartare maison
<i>petite</i> ..... 7,00
<i>moyenne</i> ..... 12,00
<i>grande</i> ..... 17,00
<b>Camembert rôti</b> pasteurisé ..... 7,00 <i>Servie avec toasts grillés</i>

## ENTRÉES

<b>Salade Repas</b> au choix ..... 6,50
<b>Rillettes de Poisson</b> et ses toasts ..... 6,50



## SALADES REPAS

<b>CÉSAR</b> ..... 13,50 <i>Poulet, salade, croûtons, tomates séchées, parmesan, œuf dur, sauce César</i>	<b>OCÉANE</b> ..... 13,50 <i>Salade, gravlax, poisson fumé, calamars, rillettes de poisson, oignon rouge</i>
<b>CHÈVRE CHAUD</b> ..... 13,50 <i>Salade, tomates rôties, jambon cru, noix, toasts de chèvre, oignon rouge, miel</i>	<b>GRECQUE</b> ..... 13,50 <i>Salade, concombre, Fêta, oignon rouge, tomate fraîche, olives noires, Tzatziki</i>

## PLATS DU CHEF

<b>La Belle Entrecôte Plancha VBF (race à viande)</b> ..... 19,00 <i>Env. 300g, frites maison &amp; salade, sauce au choix</i>
<b>Tartare de Bœuf VBF au couteau à l'italienne</b> ..... 17,00 <i>Env. 180g, tomates confites, parmesan, frites maison &amp; salade, sauce au choix</i>
<b>Brochette de Bœuf VBF (race à viande)</b> ..... 20,00 <i>Env. 300g, frites maison &amp; salade, sauce au choix</i>
<b>Pièce du Boucher VBF (race à viande)</b> ..... 15,00 <i>Env. 200g, frites maison &amp; salade, sauce au choix</i>
<b>Pavé de saumon &amp; sa garniture de légumes de saison</b> ..... 17,00
<b>Gridouille</b> ..... 14,90 <i>Pavés d'andouille de campagne au lard grillés, sauce moutarde à l'ancienne</i>
<b>Lasagnes Végétariennes</b> & salade verte ..... 16,00

TOUS LES MIDIS & SOIRS  
**MENU CDE 29€**

### Suggestion d'Entrée

Au choix à l'ardoise !

### Suggestion de Plat

Au choix à l'ardoise !

### Suggestion de Dessert

Plaisir salé ou sucré\*

**MENU Pitchoune 10€**

MIDI & SOIR  
ENFANT MOINS DE 10 ANS

Fish and Chips  
ou Steak haché frites  
ou Pizza Bambino

2 boules de glace au choix  
(voir carte maître artisan glacier)  
ou Mousse au chocolat

1 Sirop à l'eau

TOUS LES MIDIS  
À L'ARDOISE

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

AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE  
DANS CETTE FORMULE

**PLAT DU JOUR 9,50€**

**ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT  
13,50€**

**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT  
16,50€**

## NOS SAUCES MAISON

Béarnaise, Poivre, Échalote,  
Tartare, Roquefort,  
Moutarde à l'Ancienne  
**Supp. sauce + 1,00 €**

## NOS GARNITURES

Frites Maison, Légumes  
du Moment, Salade  
**Supp. garniture + 3,00 €**  
**Supp. salade + 1,50 €**

## PIZZAS & BURGERS À EMPORTER MIDI & SOIR

## PIZZAS

PÂTE MAISON - ÉLABORÉE TOUS LES JOURS PAR NOTRE PIZZAÏOLO

**PIZZA DU JOUR** ..... 13,50  
*Consultez l'Ardoise!*

**PARMA** ..... 13,00  
*Tomate confite, jambon de parme, billes de mozzarella, roquette*

**REINE** ..... 12,00  
*Tomate confite, jambon, mozzarella râpée, champignons, origan*

**ITALIENNE** ..... 13,00  
*Tomate confite, mozzarella râpée, jambon de Parme, roquette au pesto, copeaux de parmesan, olives, tapenade d'olives, origan*

**SAUMON** ..... 13,50  
*Base de crème, mozzarella râpée, tomate confite, roquette au pesto, saumon, perles noires, herbes fraîches, origan*

**FROMAGGIO** ..... 13,00  
*Tomate confite, mozzarella, roquefort, reblochon, chèvre, noix, roquette au pesto, origan*

**PAYSANNE** ..... 13,50  
*Tomate, mozzarella, champignons, oignon rouge, poitrine fumée, œuf, origan*

**SAVOYARDE** ..... 13,00  
*Base de crème, mozzarella râpée, pommes de terre, oignon rouge, poitrine fumée, reblochon, origan*

**ORIENTALE** ..... 14,50  
*Tomate confite, mozzarella râpée, poivron confit, oignon rouge, 2 chorizos (culon et spiniata), merguez, œuf, origan*

**CALZONE & SALADE VERTE** ..... 14,50  
*Tomate confite, mozzarella râpée, champignons, jambon, crème fraîche, œuf, origan*

**4 SAISONS** ..... 13,00  
*Tomate confite, mozzarella râpée, poivron confit, oignon rouge, tomates confites, herbes fraîches, champignons, origan*

**SAN REMO** ..... 14,00  
*Tomate confite, mozzarella râpée, poitrine fumée, oignon rouge, tomates confites, chèvre, miel, origan*

**BASILICO** ..... 14,00  
*Tomate confite, mozzarella râpée, champignons, poitrine fumée, reblochon, basilic frais*

Ingrédient supplémentaire ..... +1,50€  
SAUF Jambon de Parme, Saumon, Andouille de Guéméné... +2€  
Salade verte ..... +2,50€

## BURGERS

NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC MESCLUN ET FRITES MAISON

**BACON** ..... 13,50  
*Steak VBF façon bouchère 125 g, poitrine fumée, cheddar, tomate confite, oignon rouge, sauce burger, cornichon*

**BIQUETTE** ..... 13,50  
*Steak VBF façon bouchère 125 g, chèvre, miel, tomate confite, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon*

**BREIZH** ..... 13,50  
*Steak VBF façon bouchère 125 g, fromage de brebis, andouille, salade, sauce moutarde à l'ancienne, cornichon*

**MONTAGNARD** ..... 13,50  
*Steak VBF façon bouchère 125 g, fromage de Savoie, poitrine fumée, tomate confite, oignon rouge, salade, sauce burger, paillason de pommes de terre, cornichon*

**IBÉRIQUE** ..... 13,50  
*Poulet pané 120 g, cheddar, chorizo (culon), poivron, tomate confite, oignon rouge, salade, sauce salée sucrée, cornichon*

## PLAISIRS SALÉS

**Assiette de Fromages** ..... 7,50  
*Servie avec de la salade verte, beurre et pain*

**Camembert rôti (pasteurisé)** ..... 7,00  
*Servie avec des toasts grillés*

## DOUCEURS SUCRÉES

**Dessert du Jour** ..... 6,00

**Crème Brûlée Vanille Bourbon** ..... 6,00

**Mousse au Chocolat** ..... 6,00

**Mi-Cuit Chocolat** boule de glace vanille macadamia ..... 7,00

**Carpaccio d'Ananas** boule de glace coco ..... 6,00

**Tiramisù Breizh** ..... 7,00

**Café Gourmand ou Thé Gourmand** ..... 7,50

## COUPES GALCÉES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

**Coupe 2 boules** ..... 4,50

**Coupe 3 boules** ..... 6,50

**Coupe CBS** ..... 7,00  
*glace caramel, vanille, caramel beurre salé, sablé breton, chantilly*

**Coupe Liégeoise** ..... 6,50  
*glace chocolat ou café ou caramel, coulis, chantilly, amandes grillées*

**Mojito** ..... 7,50  
*glace mojito, citron vert, menthe fraîche, rhum - 4 cl*

LES PARFUMS DES GLACES

Citron vert, vanille, caramel beurre salé, fraise, poire, chocolat, café, framboise, noix de coco, menthe-chocolat