



MENU

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF STÉPHANE PITRÉ ET OLIVIER METZ CHEF DU CELLIER.
NOTRE MANAGER ROMAN SWIDERSKI ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

Stephane Pitre
CHEF DE CUISINE

ENTRE COPAINS...

Nos sardines à l'huile d'olive BIO 8€

Sélection 'Stéphane Pitré' produite par la conserverie Courtin à Concarneau, servie avec des toasts chauds et citrons corses

Planche de charcuterie 17€

Planche garnie de jambon sec de Trevelez, rosette de Lyon et chorizo ibérique, quelques concombres pickles et beurre d'isigny

Planche mixte charcuterie & fromage 18€

Planche garnie de Jambon sec de Trevelez, Rosette de Lyon, Chorizo Ibérique accompagnée d'une sélection de fromages fermiers du moment et d'une coupelle de beurre 1/2 sel d'isigny

La Galette Saucisse comme chez moi 12€

Recette de tradition Rennaise, une saucisse artisanale dites "au couteau" grillée et badigeonnée de moutarde puis roulée dans une galette à la farine de sarrasin

Terrine de campagne façon grand-mère 13€

Terrine de campagne artisanale de Jean-Pierre Rigaud, marché nantais de Talensac, servie avec quelques pickles de légumes

Le Cellier

STÉPHANE PITRÉ

Prix nets en euros

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



MENU

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF STÉPHANE PITRÉ ET OLIVIER METZ CHEF DU CELLIER.
NOTRE MANAGER ROMAN SWIDERSKI ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

Stephane Pitre
CHEF DE CUISINE

POUR COMMENCER...

€

Gaspacho de betteraves pourpres et framboises 8

Betterave pleine terre en gaspacho garnie de framboises d'Ile-de-France, filet de vinaigre balsamique blanc et pistache torréfiées

Couteaux de Normandie et chorizo à la plancha 17

Couteaux pêchés sur la plage de Saint-Vaast-la-Hougue, cuits à la plancha en persillade de beurre 1/2 sel

Tartine de 'Pain Poilâne' toastée, avocat, burrata et végétaux 18

Tranche de pain Poilâne garnie d'un guacamole, burrata, poivrons confits et cressonnette

Salade de crevettes et ananas sauce cocktail 12

Maïs et salpicon d'ananas liés d'une sauce cocktail à la vodka, queues de crevettes façon bouquet et pousses de coriandre

PLATS

€

Tartare de Bœuf à la Provençal 21

Race Limousine élevée par Aurélien Légendre à Avesac 'taillé au couteau', tomates confites, pesto de basilic et copeaux de vieux Cantal, pommes grenaille au four

Cocotte d'andouille de Guémené rôti 23

Andouille de Guémené grillée en cocotte puis déglacée au vinaigre de cidre, garnie de champignons de Paris cuits à couvert au jus de Eel Sauce

Poulpe de Galice, riz vinaigré 26

Poulpe snacké, laqué au soja et rôti au four, accompagné d'un riz japonais assaisonné au vinaigre de riz et gingembre pickles

Poké Breizh de Dorade 24

Dorade marinée dans un tartare d'algues citronnées, mangue, pickles de choux-fleurs, petits pois, salade de sarrasin assaisonnée d'un vinaigre celtique

✓ 'Paccheri' artichauts, truffes d'été 19

Pâtes d'origine Napolitaine garnies d'une crème d'artichauts au beaufort et Truffes d'été 'Tuber Aestivum

Prix nets en euros

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande



MENU

DESSERTS

Assortiment de Fromages 8€

Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier dans ses caves de Noyal sur Vilaine 35

Sphère éphémère pétillante, Poire et Chocolat 10€

Sphère au chocolat noir garnie de morceaux de poires pochées, arrosée d'un coulis chaud de chocolat grand cru 70%

Riz au lait et caramel au beurre salé 10€

Onctueux riz au lait vanillé cuit doucement, recouvert d'un caramel au beurre salé, gavottes croustillantes

Les fraises Bauloises, crème fermière 10€

Fraises de M. Burban à la Baule accompagnées d'une crème épaisse de la Ferme de Fromental à Pecy, tout simplement

Coupe glacée aux marrons de Redon 10€

Crème glacée aux marrons, sirop de vanille bourbon et Bas-Armagnac, éclats de meringues et chantilly

Le Cellier
STÉPHANE PITRÉ

Prix nets en euros

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



MENU

SUGGESTION VINS AU VERRE

Vouvray Brut Domaine Huet.....	12€
A.O.C. Côtes de Provence la Martinette blanc.....	6€
Domaine Gayrard, vin de Gaillac rouge.....	6€
A.O.C. Crozes-Hermitage Blanc.....	9€
A.O.C. Vacqueyras « Floureto » rouge.....	9€
A.O.C. Côtes de Provence la Martinette rosé.....	5€

BOISSONS COCKTAILS

Spritz, Mojito, Gin Tonic, Moscow Mule et autres.....	8€
Bière pression blonde ou blanche.....25cl.....4,5€...50cl.....	7€
Ricard.....	4€
Whisky, Vodka, Rhum.....	7€
Coca-cola 33cl, Perrier 33cl, Schweppes et jus.....	6€
Cidre Brut 33cl 'Stéphane Pitré'.....	6€

Prix nets en euros

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