



# 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 Pitre' 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

### Rillette d'huitres des parcs d'Éric Taillepie

9€

Rillette d'huitre d'isigny sur Mer produit par 'Les Pt'tes Cabanes' accompagné d'une tranche de pain grillé

*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... €

## PLATS €

### Couteaux de Normandie et chorizo à la plancha 12

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

### Sélection de tomates anciennes et burrata cremeuse 13

Burrata de 120 g servie sur sur des tomates anciennes coupées de la petite ferme de Sau, vinaigrette au vieux balsamique

### Salade de Melon et crevettes 15

Demi melon taillé, quelques pousses d'épinards et crevette assaisonnées

### Tartare de Bœuf à la Provençal 21

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

### La 'Galette Saucisse' comme chez moi 14

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

### Poké Breizh de Dorade 24

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

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

---

**BISTROT LE CELLIER**



**LE CHEF  
STÉPHANE  
PITRÉ**

# MENU

## DESSERTS

### **Assortiment de Fromages**

**8€**

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

### **La boîte à Chocolat- Miso**

**10€**

Mi cuit au chocolat avec une pointe salée de miso, servit chaud et coulant pour les gourmands.

### **Soupe glacée de fraises et sorbet basilic**

**8€**

Soupe de fraises du moment garnie de quelques unes taillées, sorbet basilic, éclats de meringues

### **Soufflé glacé au champagne 'AYALA'**

**10€**

Crème montée glacée, parfumée au champagne Brut Majeur 'AYALA' ou le Chardonnay exprimera toute sa pureté et son élégance, sublimé par le Pinot Noir et le Meunier où l'équilibre et la précision coexistent avec finesse.

*Le Cellier*

STÉPHANE PITRÉ

Prix nets en euros

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



# MENU

MENU PREPARED BY CHEF STÉPHANE PITRÉ AND OLIVIER METZ, 'LE CELLIER' HEAD CHEF.

OUR MANAGER ROMAN SWIDERSKI AND HIS TEAM WELCOME YOU

*Stephane Pitre*  
CHEF DE CUISINE

## SHARING WITH FRIENDS

€

### Our sardines in organic olive oil

8

'Stéphane Pitré selection' Produced by the Courtin cannery in Concarneau, served with hot toast and Corsican lemon

### Charcuterie Board

17

Platter garnished with Dry Trevelez Ham, Rosette de Lyon and Chorizo Iberian, Some pickled cucumbers and Isigny butter

### Mixed Charcuterie / Cheese Board

18

Platter garnished with Dry Trevelez Ham, Rosette de Lyon, Chorizo Iberian, a selection of farmhouse cheese of the moment, and a cup of butter 1/2 Isigny salt

### Oyster rilette from Éric Taillepiéd's parks

12

Isigny sur Mer oyster rilette produced by 'Les Pt'tes Cabanes' accompanied by a slice of toast

## STARTERS

€

### Normandy razor clams and grilled chorizo

12

Knives caught on the beaches of Saint-Vaast-la-Hougue, open to plancha with parsley of butter 1/2 salt

### Selection of heirloom tomatoes and creamy burrata

13

120 g burrata served on heirloom tomatoes cut from the small Sau farm, aged balsamic vinaigrette

### Melon and Shrimp Salad

15

Half cut melon, a few baby spinach and seasoned shrimp

## MAINS COURSES

€

### Provençal Beef Tartare

21

Limousine breed bred by Aurélien Legendre in Avessac 44 'cut with a knife', garnished with candied tomatoes, basil pesto and shavings of an old Cantal, served with new potatoes in the oven

### The 'Sausage Galette' like at home

14

Rennaise tradition recipe, an artisanal sausage called "au knife" grilled and brushed with mustard then rolled in a buckwheat flour pancake

24

### Dorade 'Poké Breizh'

Sea bream marinated in a tartare of lemon-flavoured seaweed, mango, cauliflower pickles, peas on a buckwheat salad seasoned with Celtic vinegar.

## DESSERTS

€

### Assortment of Cheeses

10

Selection of cheeses matured by Jean Yves Bordier in his cellars in Noyal sur Vilaine 35

### 'The Chocolate Box - Miso

8

Semi-cooked in chocolate with a salty hint of miso, served hot and runny for those with a sweet tooth.

### Fresh strawberry soup and basil sorbet

10

Strawberry soup of the moment topped with some cut, basil sorbet, meringue chips

### Cream ice cream emulsified champagne 'AYALA' flavors

8

Whipped ice cream, flavored with Brut Majeur 'AYALA' champagne or Chardonnay will express all its purity and elegance, sublimated by Pinot Noir and Meunier where balance and precision coexist with finesse.

Net prices in euros

All our meat comes from the European Union.

If you have an intolerance or allergy to certain products, please let us know. let us know when ordering