



## MENU

Toute l'équipe du Cellier est heureuse de vous recevoir  
et vous souhaite de passer un bon moment.

*Stéphane Pitre* 

## ENTRE COPAINS...

**Nos sardines à l'huile d'olive BIO**

11€

Sélection 'Stéphane Pitre' produite par la conserverie Courtin à Concarneau, servies avec des toasts chauds et citrons corse

**Terrine de campagne aux algues**

9€

Une terrine de campagne « terre et mer » au léger goût iodé, une recette composée de porc fermier Label Rouge et d'algues de l'Atlantique en provenance de chez Marinôé à Lesconil (29)

**Houmous de marrons de Redon**

6€

Notre Breizh tartinade biologique pour l'apéritif, accompagné de toasts chauds. Une recette qui met en avant le "marron de Redon", fruit emblématique de ma région d'origine du pays de Vilaine où se plaisent les châtaigniers.

**Planche de charcuterie**

22€

Planche garnie de jambon sec de Trevélez, Rosette de Lyon et Chorizo Ibérique, tomates cerises grappe, gressins, concombres pickles et beurre d'Isigny

**Planche mixte charcuterie & fromage**

24€

Planche garnie de Jambon sec de Trevélez, Rosette de Lyon, Chorizo Ibérique accompagnée d'une sélection de 3 fromages A.O.P du moment, beurre 1/2 sel d'Isigny

Découvrez et commandez la gamme épicerie du chef Stéphane Pitre au restaurant LE CELLIER ou depuis notre e-boutique :  
<https://stephanepitre.fr/la-boutique/>

Prix nets en euros

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



# MENU

J'ai élaboré cette carte avec nos chefs Olivier Metz et Béatriz Such, trois identités culinaires, des produits sélectionnés par nos artisans d'Ile-de-France et d'ailleurs, une cuisine de copains, de bistrot où l'on apprécie le goût des choses simples...

*Stéphane Pitré* ✿

## POUR COMMENCER...

**Fin velouté de Panais, vinaigre Celtique et Chips de galette Bretonne** 14€

Crème de Panais acidulée d'un vinaigre Celtique au cidre, chips de galette de sarrasin

**Camembert Normand Truffé Rôti au four** 16€

Camembert de Normandie garni de truffes 'Tuber Unicatum', rôti et servi dans sa boîte, Mouillettes de pain grillé

**Tacos de saumon cru, choux rouge, yaourt Tandori** 16€

Petits pains à tacos "maison" garnis d'un émincé de chou rouge, assaisonnés d'une réduction de dashi de bonite fumé, tartare de thon, coriandre fraîche et sésame, yaourt au Tandori

**Notre pâte en croûte maison** 15€

Terrine de canard, porc fermier et pistaches cuits dans une pâte à tourte, mesclun de salade et concombres pickles

Prix nets en euros

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



## MENU

J'ai élaboré cette carte avec nos chefs Olivier Metz et Béatriz Such, trois identités culinaires, des produits sélectionnés par nos artisans d'Ile-de-France et d'ailleurs, une cuisine de copains, de bistrot où l'on apprécie le goût des choses simples...

*Stéphane Pitré*

  
LES PLATS

**Cuisse de Poulet Fermier épicée, fumée au foin, pommes grenaille** 24€

Cuisse de poulet frottée au paprika fumé rôtie au four puis enfumée au foin, pommes de terre grenaille

**L'andouille de Guémené rôtie en cocotte** 23€


Andouille de Guémené rôtie dans sa cocotte et déglacée au vinaigre de cidre, ragoût de petit de Paris au jus de Eel Sauce

**Poulpe de Galice snacké, riz vinaigré** 26€

Poulpe snacké, laqué au soja, riz japonais vinaigré, coriandre et gingembre pickles

**Filet de Dorade cuit doucement au four, fine mousseline de patates douces** 28€

Filet de Dorade cuit doucement au four, beurre blanc parfumé de vanille Bourbon, mousseline de patate douce au gingembre

 **Courgettes sautées aux noix, roquette et Burrata** 22€

Courgettes sautées à l'huile d'olive, cerneaux de noix, feuilles de roquette juste fatiguées et Burrata brulée à la flamme

Prix nets en euros

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



# MENU

## EN DESSERT

### 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" coulant

10€

La boîte à Chocolat coulant Grand Cru de Guanaja relevé d'une Pointe de Miso

### Segments d'agrumes dans leur jus émulsionné, panna cotta aérée

9€

Segments de pamplemousse et orange, leur jus au parfum de vanille bourbon émulsionné à l'huile d'olive mûrée, Panna cotta miel vanille aérée

### Kouign Amann de la maison 'LARNICOL'

9€

Kouign Amann de la maison 'LARNICOL', crème fraîche de la ferme du domaine de Beaulieu (77)

*Le Cellier*

STÉPHANE PITRÉ

Prix nets en euros

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