
**BISTROT
CAVE À MANGER**



Le Cellier
STÉPHANE PITRÉ

À LA CARTE

Julie notre Manager et toute son équipe sont heureux de vous accueillir au
CELLIER et vous souhaitent de passer un bon moment..

J'ai élaboré cette carte avec notre chef Olivier Metz, deux 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 Pitre 



MENU

Les p'tites assiettes du Cellier à partager entre copains autour d'un verre de vin c'est les bons moment que l'on aime, assis à table ou debout autour d'un mange-debout, c'est l'apéro quoi...

ENTRE COPAINS...

Nos sardines à l'huile d'olive BIO

11€

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

Terrine de campagne au blé noir

9€

Une terrine de porc Label Rouge réhaussé d'un mélange d'aromate et blé noir breton broyé à la meule de pierre pour une saveur inimitable.

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 Pitré 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 notre chef Olivier Metz, deux 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...

Tacos de saumon cru, chou rouge, yaourt Tandoori 14€

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

Les Huitres d'Isigny gratinées 16€

3 huitres n°2 d'Eric Taillepiéd gratinées aux poireaux et Camembert de Normandie

Burrata crémeuse d'Île-de-France, Shiitaké 16€

Burrata crémeuse de chez Sara Lacomba relevée d'une vierge d'huile d'olive mûrée, Shiitaké et Zaatar

Notre pâté 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

Notre cuisine est construite autour d'artisans, de pêcheurs, de maraîchers, d'éleveurs de nos campagnes française qui nous apportent chaque matin le meilleur de la saison grâce à leur exigence et leur savoir-faire.

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 Lieu noir doucement au four, fine mousseline de patates douces 25€

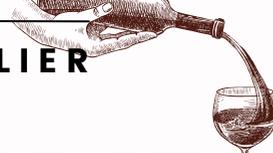
Filet de Lieu noir cuit doucement au four, beurre blanc parfumé de vanille Bourbon, mousseline de patate douce au gingembre

 **Macaroni aux Zucchini, noix et roquette** 19€

Macaroni et fines tranches de courgettes sautées à l'huile d'olive, cerneaux de noix, feuilles de roquette et copeaux de vieux parmesan

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