

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

ENTRE COPAINS...

€

Houmous de marrons de Redon

6

Notre Breizh tartinate pour l'apéritif et toasts chauds. Une recette du houmous revisitée au "marron de Redon", fruit emblématique de ma région d'origine du pays de Vilaine

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

La 'Galette Saucisse' comme chez moi

16

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

POUR COMMENCER...

€

Ceviche de Lieu façon 'Leche de Tigre'

14

Cubes de Lieu noir cuient au citron vert puis marinés au lait de coco épicé, poivrons, oignon rouge, gingembre et coriandre fraîche

Gambas Flambées aux Rhum vieux de Martinique

16

Gambas entières poêlées au beurre demi-sel puis flambées au Rhum et légèrement crémées

Asperges verte de Polienc, sauce Hollandaise

16

Les asperges vertes de Provence servies froide accompagnées d'oignons pickles et sauce hollandaise

Notre pâté de lapin provençal en croûte

15

Terrine de porc fermier et rable de lapin, tomates confites et olives noires cuits dans une pâte à tourte, mesclun de salade et concombres pickles

Nos sardines à l'huile d'olive BIO

12

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

PLATS

€

Onglet de Boeuf, beurre échalotte- gingembre

25

Onglet de Boeuf 200g poêlé au beurre d'échalotte et gingembre, pommes de terre primeur roties au four

L'andouille de Guémené rôtie en cocotte

23

Andouille de Guémené rôtie en cocotte et déglacée au vinaigre de cidre, champignon et Eel Sauce

Poulpe de Galice snacké, riz vinaigré

26

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

Tataki de thon, légumes d'Asie au Wok

25

Médaille de Thon en habit de Nori juste snaké, Wok de pousses de soja, carotte sautés à l'huile de sésame et sauce soja

'Vegi Bowl' au Sarrasin et Feta

19

Dans l'esprit d'un 'POKÉ', salade de sarrasin assaisonnée d'un vieux vinaigre balsamic, dés de féta, petit pois, chou rouge et fraise

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" coulant

10

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

Tarte à la Rhubarbe

9

Traditionnelle tarte à la rhubarbe cuite dans une creme prise

Kouign Amann de la maison 'LARNICOL'

9

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

Le bocal de citron meringué et spéculos

10

Sur une base de spéculos concassés, creme citron aéré recouverte d'éclats de meringue blanche

**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...

Houmous de marrons de Redon

9€

Notre Breizh tartinée pour l'apéritif et toasts chauds. Une recette du houmous revisitée au "marron de Redon", fruit emblématique de ma région d'origine du pays de Vilaine

Planche de charcuterie

19€

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

22€

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

La 'Galette Saucisse' comme chez moi

13€

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

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...

€

Ceviche de Lieu façon 'Leche de Tigre'

14

Cubes de Lieu noir cuient au citron vert puis marinés au lait de coco épicé, poivrons, oignon rouge, gingembre et coriandre fraîche

Gambas Flambées aux Rhum vieux de Martinique

16

Gambas entières poêlées au beurre demi-sel puis flambées au Rhum et légèrement crémees

Asperges verte de Polienc, sauce Hollandaise

16

Les asperges vertes de Provence servies froide accompagnées d'oignons pickles et sauce hollandaise

Notre pâté de lapin provençal en croûte

15

Terrine de porc fermier et rable de lapin, tomates confites et olives noires cuits dans une pâte à tourte, mesclun de salade et concombres pickles

Nos sardines à l'huile d'olive BIO

12

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

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

€

Onglet de Boeuf, beurre échalotte- gingembre 25

Onglet de Boeuf 200g poelé au beurre d'échalotte et gingembre, pommes de terre primeur roties au four

L'andouille de Guémené rôtie en cocotte 23

Andouille de Guémené rôtie en cocotte et déglacée au vinaigre de cidre, champignon et Eel Sauce

Poulpe de Galice snacké, riz vinaigré 26

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

Tataki de thon, légumes d'Asie au Wok 25

Médaille de Thon en habit de Nori juste snacké, Wok de pousses de soja, carotte sautés à l'huile de sésame et sauce soja

 'Vegi Bowl' au Sarrasin et Feta 19

Dans l'esprit d'un 'POKÉ', salade de sarrasin assaisonnée d'un vieux vinaigre balsamic, dés de féta, petit pois, choux rouge et fraise

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

Tarte à la Rhubarbe 9

Traditionnelle tarte à la rhubarbe cuite dans une crème prise

Kouign Amann de la maison 'LARNICOL' 9

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

Le bocal de citron meringué et spéculos 10

Sur une base de spéculos concassés, crème citron aéré recouverte d'éclats de meringue blanche

Le Cellier

STÉPHANE PITRÉ

Prix nets en euros

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