

# CARTE DINER

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

ENTRE COPAINS... €	POUR COMMENCER... €
<b>Planche de charcuterie</b> 19 Planche garnie de jambon Serrano, Rosette de Lyon et Chorizo Ibérique, Tomates cerises grappe, gressins et beurre d'Isigny	<b>Velouté de Courgette et Vache qui rit <sup>®</sup>...</b> 15 Un retour en enfance avec cette soupe de courgette liée au traditionnel crème de fromage "La Vache qui Rit"
<b>Planche mixte charcuterie &amp; fromage</b> 22 Planche garnie de Jambon Serrano, Rosette de Lyon, Chorizo Ibérique, sélection de fromages A.O.P, beurre 1/2 sel d'Isigny	<b>Nos sardines à l'huile d'olive BIO</b> 13 Sélection 'Stéphane Pitré' produite par la conserverie Courtin à Concarneau, servies avec des toasts chauds et citrons
<b>Rillettes de tourteaux à tartiner</b> 10 Tourteaux issus de la pêche locale bretonne. Une fois décortiqué, sa chair au goût typique est émulsionnée à la crème fraîche.	<b>Palourdes de Gonneville en Persillade &amp; chorizo</b> 14 Palourdes de Gonneville, ouvertes à la plancha avec de fines tranches de chorizo Ibérique, arrosés d'un pesto de persil.
<b>La 'Galette Saucisse' comme chez moi</b> 13 Tradition Rennaise, une saucisse artisanale grillée et badigeonnée de moutarde puis roulée dans une galette au blé noir.	<b>Feuilleté d'escargots au beurre d'ail et cèpes</b> 16 Dans un feuilleté, les 6 Escargots de Bourgogne poelés aux cèpes en persillade, flambés au Pastis.
<b>Terrine de campagne aux marrons de Redon</b> 9 Une terrine de campagne «terre et mer» au goût iodé, cochon fermier Label Rouge et algues de Lesconil (29)	<b>Notre pâté en croûte, confit d'échalotte au cidre</b> 10 Terrine de Canard, porc fermier et noisettes cuits dans une pâte à tourte, mesclun de salade et confit d'échalottes au cidre.
PLATS €	DESSERTS €
<b>Onglet de Bœuf grillé, beurre de soja</b> 25 Onglet de bœuf 200g grillé au beurre de soja, pommes de terre primeur rôties au four.	<b>Assortiment de Fromages</b> 8 Sélection de fromages affinés par Jean-Yves Bordier dans ses caves de Noyal sur Vilaine 35
<b>L'andouille de Guémené rôtie en cocotte</b> 23 Andouille de Guémené rôtie en cocotte et déglacée au vinaigre de cidre, champignon et Eel Sauce.	<b>La boîte à "Chocolat-Miso" coulant</b> 10 La boîte à Chocolat coulant Grand Cru de Guanaja relevé d'une pointe de Miso
<b>Poulpe de Galice snacké, riz vinaigré</b> 26 Poulpe snacké, laqué au soja, riz japonais vinaigré, coriandre et gingembre pickles.	<b>Kouign-amann de la maison 'LARNICOL'</b> 9 Kouign-amann de la maison 'LARNICOL', crème fraîche de la ferme du domaine de Beaulieu (77)
<b>Mulet au four, citron, mousseline carottes-curry</b> 25 Filet de Mulet cuit sur sa peau, citron confit à l'huile et mousseline de carottes relevée au curry jaune.	<b>Le bocal de citron meringué et spéculoos</b> 10 Sur une base de spéculoos concassés, crème citron aérée recouverte d'éclats de meringue blanche
<b>Conchiglioni farcis aux épinards et ricotta</b> 17 Conchiglioni 'Pasta' farcis de ricotta et pousses d'épinards, Chapelure relevée de piment d'Espelette.	<b>Tiramisu original, chocolat arabica</b> 10 Tiramisu servit en verrine arrosé d'un café 'Expresso' versé dans sa coque chocolat

# LA CAVE

C'est la pénicilline qui guérit les hommes mais c'est le bon vin qui les rend heureux.

BOISSONS
<b>Apéritifs</b> Spritz, Mojito, Gin Tonic, Moscow Mule et autres.....9€ Ricard, Pastis.....4€ Whisky, Vodka, Rhum. (de base).....7€
<b>Bières et Cidres</b> Bière pression blonde Affligenn.....25cl.....4,5€.....50cl.....7€ Bière pression blanche Hoodgarden.....25cl.....4,5€.....50cl.....7€ Cidre Brut 33cl 'Stéphane Pitré'.....6€
<b>Soft</b> Coca-cola 33cl, Perrier33cl, Schweppes et jus.....6€
JUSTE UN VERRE...
<b>VIN ROUGE VERRE :</b> - A.O.C. Touraine Amboise " Diabolicôt " Domaine Bonnigal & Bodet .....7€ - V.D.F. Pinot Noir Domaine Frédéric Esmonin .....6€ - A.O.C. Crozes-Hermitage Domaine Yann Chave .....10€
<b>VIN BLANC VERRE</b> - A.O.P. Côtes de Provence Domaine du château de la Martinette .....7€ - A.O.C. Quincy Domaine Philippe Portier .....8€ - A.O.P. Beaujolais Village Domaine Dominique Piron .....6€
<b>EFFERVESCENT VERRE</b> Crémant d'Alsace Brut Nature " Domaine de Weimzaepfel " .....12€ Vouvray Brut Domaine Huet.....12€ Champagne 'GONET blanc de blanc .....18€
LA CAVE
<b>VIN BLANC BOUTEILLE</b> - A.O.C. Chinon Domaine Pierre & Bertrand Couly.....39€ - A.O.C. Fleury Domaine Antoine & Maxime Graillet..... 69€ - A.O.C. Ventoux " Infiniment rouge " Domaine Allois .....29€
<b>VIN BLANC BOUTEILLE</b> - A.O.C. Vézelay Domaine de la Croix Montjoie..... 49€ - A.O.C. Cairanne Domaine Marcel Richaud .....69€ - I.G.P. Côtes du Roussillon Village " Les Glacières " .....63€
<b>EFFERVESCENT BOUTEILLE</b> Champagne 'GONET blanc de blanc.....90€