


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...	€
Planche de charcuterie Planche garnie de jambon Serrano, Rosette de Lyon et Chorizo Ibérique, Tomates cerises grappe, gressins, concombres pickles et beurre d'Isigny	19	Velouté glacé de courgettes et lait de coco, curry vert Fin Velouté de courgettes et lait de coco relevé au curry vert, gingembre et citronnelle	14
Planche mixte charcuterie & fromage Planche garnie de Jambon Serrano, Rosette de Lyon, Chorizo Ibérique accompagnée d'une sélection de 3 fromages A.O.P du moment, beurre 1/2 sel d'Isigny	22	Nos sardines à l'huile d'olive BIO Sélection 'Stéphane Pitré' produite par la conserverie Courtin à Concarneau, servies avec des toasts chauds et citrons	13
Rillettes de tourteaux à tartiner Conserve de tourteaux issus de la pêche locale bretonne. Une fois décortiqué, sa chair est mise en œuvre dans la préparation de cette rilette au goût typique.	10	Ravioles de scampi au citron vert Consommé au gingembre et coriandre fraîche, pousse de soja et julienne de carotte	17
La 'Galette Saucisse' comme chez moi 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	13	Salade d'haricots verts et oeuf Parfait Salade d'haricots verts liée d'une crème acidulée au vinaigre de Banyuls, oeuf parfait cuit doucement à 64°	16
Pot de Terrine de Campagne aux Marrons de Redon Verrine de 90 g de terrine de cochon artisanal du chef Olivier aux éclats de marrons.	9	Pâté de canard en croûte aux champignons Terrine de cochon et canard, champignons chitake cuits dans une pâte à tourte, mesclun et concombres pickles.	17
PLATS	€	DESSERTS	€
Onglet de Bœuf grillé, beurre d'échalotte et gingembre Onglet de bœuf 200g poêlé au beurre d'échalotte et gingembre, pommes de terre primeur rôties au four.	25	Assortiment de fromages Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier dans ses caves à Noyal sur Vilaine 35	9
L'andouille de Guémené rôtie en cocotte Andouille de Guémené rôtie en cocotte et déglacée au vinaigre de cidre, champignons et Eel Sauce.	24	La boîte à "Chocolat-Miso" coulant La boîte à Chocolat coulant Grand Cru de Guanaja relevé d'une pointe de Miso	10
Poulpe de Galice snacké, riz vinaigré Poulpe snacké, laqué au soja, riz japonais vinaigré, coriandre et gingembre pickles.	26	Le pot de citron meringué et spéculos Sur une base de spéculos concassés, crème citron aérée recouverte d'éclats de meringue blanche	10
Dos de Merlu à la Flamme, Sauce yaourt-Tandoori Blanc de Merlu frotté au Tandoori, gingembre et lime puis cuit doucement au four, cœur de concombres et pousses de tétragones juste fatigués, sauce yaourt Grec épicé	26	Tarte aux prunes et glace vanille Traditionnelle tarte aux prunes à la fois acidulée et frais, délicatement sucrée dans une pâte sablée, boule de crème glacée à la vanille Bourbon	10
 Macaroni, crème de truffes d'été et parmesan Macaroni liés d'une crème blanche de truffes d'été "Tuber aestivum" et parmesan. fine feuilles de salade roquette	25	Les glaces & sorbets Sorbet citron vert, framboise, pêche blanche, crème glacée yaourt fermier, caramel à la fleur de sel de Guérande et vanille Bourbon de Madagascar	3

LA CAVE

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

BOISSONS
Apéritifs Spritz, Mojito, Gin Tonic, Moscow Mule et autres.....9€ Ricard, Pastis.....4€ Whisky, Vodka, Rhum. (de base).....7€
Bières et Cidres Bière pression blonde Affligenn.....25cl.....4,5€.....50cl.....7€ Bière pression blanche Hoodgarden.....25cl.....4,5€.....50cl.....7€ Cidre Brut 33cl 'Stéphane Pitré'.....6€
Soft Coca-cola 33cl, Perrier33cl, Schweppes et jus.....6€
JUSTE UN VERRE...
VIN ROUGE VERRE : - A.O.C. Touraine Amboise " Diabolicôt " Domaine Bonnigal & Bodet7€ - V.D.F. Pinot Noir Domaine Frédéric Esmonin6€
VIN BLANC VERRE - A.O.P. Côtes de Provence Domaine du château de la Martinette7€ - A.O.C. Quincy Domaine Philippe Portier7€ - A.O.P. Beaujolais Village Domaine Dominique Piron6€
EFFERVESCENT VERRE Vouvray Brut Domaine Huet.....12€ Champagne 'GONET blanc de blanc18€
LA CAVE
VIN ROUGE BOUTEILLE - A.O.C. Chinon Domaine Pierre & Bertrand Couly.....43€ - A.O.C. Fleury Domaine Antoine & Maxime Graillet..... 69€ - A.O.C. Ventoux " Infiniment rouge " Domaine Allois34€
VIN BLANC BOUTEILLE - A.O.C. Vézelay Domaine de la Croix Montjoie..... 50€ - A.O.C. Cairanne Domaine Marcel Richaud70€ - I.G.P. Côtes du Roussillon Village " Les Glacières "65€
EFFERVESCENT BOUTEILLE Champagne 'GONET blanc de blanc.....90€