

LA BRASSERIE

LA CARTE

« CE QUI FAIT LA RÉUSSITE D'UN CHEF OU D'UN RESTAURATEUR
C'EST LE SAVOIR-FAIRE, MAIS AUSSI LE FAIRE SAVOIR. »
LAURENT GODROUT

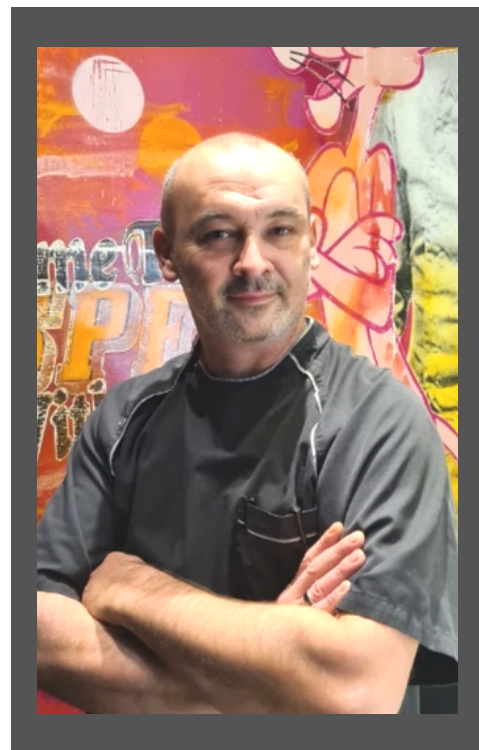
ALORS JE VAIS VOUS FAIRE SAVOIR CE QUE NOUS CUISINONS ICI !

DANS NOTRE CARTE, VOUS TROUVEREZ QUE DES PRODUITS LOCAUX,
DE NOTRE TERROIR EN QUELQUE SORTE QUE DES PRODUITS DU «
COIN ».

ENTRÉE APRÈS ENTRÉE, PLAT APRÈS PLAT, GOURMANDISE APRÈS
GOURMANDISE... LA RÈGLE ENTRE MON ÉQUIPE ET MOI, CRÉER CETTE
CARTE AVEC QUE DES PRODUITS NICHÉS À MOINS DE 200KM ET BIEN
ENTENDU DE SAISON, CELA VA DE SOI.

J'ESPÈRE QUE VOUS RESENTIREZ À TRAVERS MON EXPRESSION LE
GOÛT ET LA PASSION DE CHACUN DE NOS PRODUCTEURS.

A TABLE !!



GILLES GALLOU
CHEF DE LA BRASSERIE

- A PARTAGER -**Planche de Charcuterie Affinée - 14€ ***

Andouille de Guéméné, jambon Bellota, chorizo, saucisse sèche, jambon Serrano

Planche de Fromages - 14€ *

du Maître Fromager P. Beillevaire
Camembert, Roche montagne, Rocher nantais, Tête de moine, Tomme angevine

Planche Mixte - 19€***- ENTRÉES -****Ceviche de Dorade royale de nos côtes Fraises de Plougastel - 10€**

Raviole de Chèvre Frais de chez Fontenille Tomates séchées et Asperges vertes - 8€

Œuf bio toqué à la truffe fraîche - 9€

Gravelax de Bœuf vendéen Petits pois frais et pommes de terre à l'aneth - 9€

Bowl de saison - 7.5€**Entrée du jour - 7€****- PLATS -**

Burrata rôtie au pesto d'épinard - 17,5€
Crumble salé

- PLATS -**Salade Printanière - 18€**

Croustillant de Tomme angevine

Bar à la citronnelle & Muscadet sur Lie - 20€ *

Fenouil et navets nouveaux

Langoustines du Croisic rôties - 18,5€

Crème de petits pois à la Cardamone, Nems de légumes

Pavé de veau de Vendée à la truffe - 20€

Purée à l'olive vierge extra

Agneau breton - 19€

Tomates séchées & romarin, Légumes de printemps

Entrecôte racée vendéenne 300g - 25€

Sauce Poivre ou Bleu Frites maison ou écrasé de pomme de terre

Pièce du Boucher 200g - 15€

Frites maison ou écrasé de pomme de terre

Le Burger du Chef - 17€

Une viande travaillée, un fromage coulant, du lard craquant et une sauce signée notre chef

Plat du jour - 14€

- DESSERTS -**Plateau de Fromages affinés - 12€**

du Maître Fromager P. Beillevaire

Granola Bowl & fruits frais - 7,5€**Tiramisu rhubarbe & fraises de
Plougastel - 8€****Le Macaron framboise & Crémant
de loire - 8€****Dôme Chocolat Blanc mangue - 7,5€**

Sablé au grué de cacao

Fondue Chocolat Valhrona - 9€

Fruits frais et guimauve vanille

Dessert du jour - 7€**Café Gourmand - 11€**

Nos desserts en version mini

- APERITIFS -

Kir Muscadet - 12 cl 6€

Kir Royal - 12 cl 12,5€

Americano - 6 cl 7,5€

Ricard - Pastis 51 - 2cl 4,5€

Campari - 6 cl 5€

Martini 5€

Bianco / Rosso/ dry - 6cl

Noily Prat - 6cl 6€

Amaretto - 6cl 6€

Cachaca - 6cl 6€

Porto Graham's fine 4,5€

tawny/white - 6cl

Suze - 6 cl 4,5€

Tequila Sauza Blanco - 4cl 7€

St Raphael Quina 6€

Ambre - 6cl

Curaçao Bleu Cartron - 6cl 6€

- À PARTAGER -

Planche de Charcuterie fine - 14€

Planche de Fromages Affinés - 14€

De chez Pascal Beillevaire

La planche mixte - 19€

- BIERES PRESSIONS -

	25cl	50cl
Heineken Pression	3,8€	7,4€
Affligem Pression	4,5€	7,9€
Panaché	3,8€	7,4€
Monaco	3,8€	7,4€
Picon	4,5€	

- BIERES BOUTEILLES -

	33cl
Desperados	6.5€
Lagunitas IPA	6.5€
Mort Subite cerise	6.5€
Heineken 00	6.5€
Edelweiss	6.5€
Cidre Sassy	6.5€

- COCKTAILS -

Saint Germain Spritz 10€

*Liqueur de saint germain,
crémant de Loire, eau gazeuse*

Le Mercure 10€

*Sirop de violette, vodka, citron
vert, glace pilée*

Gin Fizz 10€

*Gin, Jus de citron, Sirop de
sucre de canne, Eau Gazeuse*

Mojito : 10€

*Rhum, Jus de citron vert, Sirop
de sucre de canne, Feuilles de
menthe, Eau gazeuse*

Caipirinha 10€

*Cachaça, Citron vert, Sucre
cassonade*

Tequila Sunrise : 10€

Tequila, Jus d'orange, Grenadine

- CHAMPAGNES -

Coupe Tsarine Brut - 12cl	12€
Coupe Heidsieck Brut - 12cl	13€
Tsarine Brut Premium - 75cl	60€
Pommery Royal Brut -75cl	70€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008 - 75cl	90€
Laurent Perrier LA CUVÉE - 75cl	80€
Laurent Perrier Brut - 37,5cl	45€
Heidsieck brut - 37,5cl	30€