

# Aux Saveurs de Marie

RESTAURANT BAR

## Nos Apéritifs

Ricard 2cl	3,00€
Perroquet, Tomate 3cl	3,20€
Martini Blanc, Rouge, Rosé 5cl	3,80€
Porto Blanc, Rouge 6cl	3,90€
Suze / Campari 5cl	3,80€
Chouchen 6cl	3,80€
Verre de Cidre 15cl	3,60€
Verre de Pétillant 12cl	3,90€
Kir / Kir Breton 12cl	3,80€
Cassis, Mûre, Pêche, Pamplemousse, Framboise	
Kir Pétillant 12cl	4,20€
Punch avec alcool 15cl	3,90€
Punch sans alcool 15cl	3,60€

**Nos Planches Apéritives**

LE CAMEMBERT RÔTI 11,50€	LA CHARCUTIERE 12,00€
LA FROMAGÈRE 12,00€	LA MIXTE 13,50€
LE PANIER FRI 15,00€	
Camembert, aiguillettes de poulet, calamars	
LA TERRE MER 19,50€	
Crevettes, rillettes de saumon, jambon cru, foie gras	

## Nos Bières

à la pression en bouteilles

Lancelot Pils 25cl 50cl	3,20€ 6,00€	Desperados 33cl	4,80€
Duchesse Anne Triple	3,90€ 7,50€	Chouffe, Chouffe Cherry 33cl	5,50€
Bière du moment	3,90€ 7,50€	Heineken 25cl	3,50€
Panaché	3,20€	Bière Sans Alcool 33cl	3,90€
Monaco, Demi Sirop	3,50€		
Picon Lancelot	4,20€ 8,00€		
Picon Duchesse	4,90€ 9,50€		

## Notre Cidre

Cidre Brut de la Vallée de la Seiche 75cl 16,00€

## Nos Digestifs

Baileys, Get 27 ou 31, Menthe Pastille, Manzana 6cl	5,50€
Mirabelle, Poire William 4cl	5,50€
Fine de Bretagne ambrée 4cl	6,50€
Cognac aux amandes 4cl	6,50€
Armagnac Laubade VSOP 4cl	7,00€
Cognac Rémi-Martin VSOP 4cl	7,50€

## Nos Boissons Chaudes

Expresso	1,60€
Décaféiné, Café allongé	1,70€
Décaféiné allongé	1,80€
Grand café	3,00€
Café noisette	1,80€
Café crème	2,10€
Café viennois	3,40€
Chocolat chaud	3,20€
Chocolat viennois	4,00€
Thé nature, menthe, fruits rouges, citron, caramel, Earl Grey, coquelicot	3,20€
Infusion	3,20€

## Nos Spiritueux

### Les Rhums

Saint James Blanc 4cl	5,00€
3 Rivières Ambré 4cl	6,00€
Diplomatico 8 ans d'âge 4cl	7,50€

### Les Whiskies

Clan Campbell 2cl 4cl	3,00€ 5,00€
Jack Daniel's 3,50€ 6,00€	
Armorik 4,00€ 7,00€	
Oban 14 ans d'âge 5,00€ 8,50€	
Glenfiddich 18 ans d'âge 6,50€ 12,50€	

### Les Vodkas

Poliakov 4cl 5,00€	Zubrowka 4cl 7,00€
--------------------	--------------------

### Les Autres

Téquila, Soho, Gin, Malibu, Passoa, Pisang Ambon 4cl	5,00€
Chupitos Maison 4cl	4,50€
Jägermeister 4cl	5,50€

## Formule du midi

en semaine, hors jours fériés et grand week-end

PLAT SEUL 12,00 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16,50 €

### ENTRÉES

- Salade de gésiers
- ou
- Assiette de charcuteries
- ou
- Œufs mayonnaise
- ou
- Entrée du moment Voir ardoise
- ou
- Foie gras de canard maison + 6,00€

### PLATS

- Plat du jour viande Voir ardoise
- ou
- Plat du jour poisson Voir ardoise
- ou
- Pièce de bœuf + 4,00€

### DESSERTS

- Dessert au choix à l'ardoise
- ou
- Assiette gourmande + 3,50€

## Nos Softs

Breizh Cola, Zéro 33cl	3,20€
Breizh Agrume, Breizh Tea 33cl	3,20€
Limonade 33cl	3,20€
Orangina 25cl	3,30€
Oasis, Schweppes Tonic 25cl	3,30€
Perrier 33cl	3,30€
Vittel 25cl	3,00€
Lait 20cl	2,50€
Sirop à l'eau 25cl	2,20€
Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Citron, Banane, Kiwi, Passion, Cerise	
Jus de Fruits Pago 20cl	3,20€
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, ACE, Tomate	

## Les eaux

Plancoët 50cl 1l	3,50€ 4,00€
Plancoët fines bulles 50cl 1l	3,80€ 4,20€

## Nos Entrées

Œufs mayonnaise	6,50€
Entrée du moment Voir ardoise	8,00€
Assiette de calamars frits et sa sauce tartare	8,00€
Rillettes de saumon et ses toasts grillés	9,00€
Assiette de crevettes et mayonnaise maison (11 pièces)	9,50€
Salade de chèvre chaud au miel	10,50€ en plat 18,00€
Salade de gésiers, oignons confits et œuf poché	12,50€ en plat 19,00€
Foie gras de canard au cidre et son quatre-quarts grillé, confits d'oignons	16,50€ en plat 24,50€

## Nos Plats

Avec 1 garniture au choix et 1 sauce au choix

Plat du moment	16,50€
Jambon grillé	16,50€
Andouillette grillée	17,50€
Poisson du marché	17,50€
Brochette de bœuf VBF ~200gr.	19,50€
Souris d'agneau confite au thym et miel	21,50€
Aile de raie	21,50€

Nos garnitures au choix :  
Frites maison, purée de patate douce, riz au curcuma, pommes de terre au four et sa crème ciboulette, poêlée de légumes / Garniture supplémentaire + 3,00€

Nos sauces au choix :  
Poivre, champignons, béarnaise, beurre blanc revisité, moutarde à l'ancienne / Sauce supplémentaire + 2,00€

## Nos Fromages

Assiette fromagère, salade	6,50€
Tartelette de pommes à la Fourme d'Ambert	7,50€

## Nos Desserts

Dessert du moment	7,00€
Panna Cotta (caramel, fruits rouges, passion)	7,50€
Tiramisu de saison	8,50€
Charlotte aux fruits et sa crème pâtissière	9,00€
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	9,00€
Assiette gourmande	10,00€
Coupe 2 boules avec nappage et chantilly	6,50€
Coupe 3 boules avec nappage et chantilly	8,50€

Nos parfums de glaces et nappages :  
Fraise, framboise, mangue, citron, pomme, pistache, café, chocolat, menthe-chocolat, rhum-raïsans, vanille, caramel  
Nappage chocolat, caramel, fruits rouges, fruits exotiques

## Menu de Marie

Sauf le dimanche et les jours fériés

L'entrée, le plat et le dessert du moment sont à retrouver sur l'ardoise

Entrée + Plat + Dessert  
26,00€

### ENTRÉE

Entrée du moment

### PLAT

Plat du moment

### DESSERTS

- Assiette fromagère, salade
- ou
- Dessert du moment
- ou
- Coupe de glace 2 boules

## Menu "Aux Saveurs"

Sauf le dimanche et les jours fériés

Entrée + Plat + Dessert  
35,00€

### ENTRÉES

- Salade de gésiers, oignons confits et œuf poché
- ou
- Rillettes de saumon et ses toasts grillés
- ou
- Foie gras de canard au cidre et son quatre-quarts grillé, confits d'oignons + 3,50€

### PLATS

- Poisson du marché
- ou
- Brochette de bœuf VBF ~200gr.
- ou
- Jambon grillé
- ou
- Andouillette grillée

### DESSERTS

Dessert au choix parmi la carte des Desserts

Toute modification dans les menus entrainera une tarification à la carte

## Burgers et Fish & Chips

CLASSIC  
Steak haché, sauce de la Cheffe, cheddar, salade, tomate, oignons  
17,00€

VÉGÉTARIEN  
Steak végétarien, sauce de la Cheffe, cheddar, salade, tomate, oignons  
17,00€

DU MOMENT  
Chaque semaine un burger différent vous est proposé  
18,50€

Tous nos burgers sont fait maison, avec pain et frites maison.

FISH & CHIPS  
Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites maison  
17,00€

## Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
9,50€

Entrée + Plat + Dessert  
12,00€

### ENTRÉES

- Assiette de charcuteries
- ou Assiette de crudités
- ou Assiette de calamars x3

### PLATS

- Jambon ou Aiguillettes de poulet
- ou Steak haché +2,00€
- (frites ou purée de patate douce)

### DESSERTS

- Coupe de glace 2 boules
- ou Kinder surprise

## Extrait de la carte des vins

### VINS ROUGES

St-Nicolas de Bourgueil AOP 75cl	26,00€
Domaine Bruneau	
Graves AOP	31,00€
Château Boyreïn	
Côtes du Rhône AOP	21,50€
Roc Saint Jean	

### VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou AOP 75cl	21,50€
Clos du Beugnon	
Ile de Beauté IGP	23,50€
La Sonriza	
Gris Blanc IGP	28,00€
Gérard Bertrand	

### VINS BLANCS

Sauvignon AOP 75cl	21,50€
Clos du Beugnon	
Entre 2 Mers AOP	23,50€
Marquis de Fontoy	
Côtes de Gascogne IGP	19,50€
Moustache pour tous	