

Carte des Boissons

Boissons Chaudes

	Simple	Double
Espresso	1,80 €	3,70 €
Café allongé	1,80 €	
Café crème	2,10 €	4,00 €
Cappuccino	4,50 €	
Décaféiné	1,90 €	3,70 €
Chocolat chaud	4,00 €	
Thé	3,00 €	
Thé au lait	3,20 €	
Infusion	3,20 €	

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Jupiler (5,2°)	3,60 €	7,00 €
Leffe (6,6°)	4,50 €	8,90 €
Lagunitas IPA (6,2°)	5,10 €	10,00 €
Picon Bière	4,40 €	7,70 €
Monaco	3,60 €	7,00 €
Panaché	3,10 €	6,00 €
Twist	4,10 €	8,00 €

Viennoiseries (selon disponibilité)

Pain confiture	3,50 €
Croissant	2,10 €
Pain au chocolat	2,20 €

Softs & Sodas

Jus de fruits (20 cl)	3,60 €
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	
Jus de tomate (20 cl) / (25 cl)	3,60 € / 3,80 €
Vittel sirop (25 cl)	3,30 €
Sirop à l'eau (25 cl)	2,50 €
Diabolo Sirop (25 cl)	3,00 €
Fuze Tea Pêche (25 cl)	3,30 €
Limonade (25 cl)	2,50 €
Schweppes (25 cl)	4,20 €
Orangina (25 cl)	3,70 €
Coca Cola, Coca Zéro (33 cl)	3,90 €
Schörle (33 cl)	
Cassis truculent, Orange affriolante, Pomme piquante, Rhubarbe pimpante	6,50 €

Bières & Cidres Bouteilles

Duchesse Anne (7,5°) (33 cl)	7,30 €
Blanche Hermine (4,0°) (33 cl)	7,20 €
Saint Erwann (7,0°) (33 cl)	7,00 €
Dremmwel blé noir (5,4°) (33 cl)	7,50 €
Dremmwel (0,0°) (33 cl)	7,30 €
Desperados (5,9°) (33 cl)	5,00 €
Cidre Val de Rance (33 cl) / (1 L)	3,60 € / 9,50 €

Vins au verre et au pichet

	Verre	25 cl	50 cl
Vin du mois, Rouge, Blanc, Rosé	3,00 €	5,50 €	10,00 €
Bordeaux, Hiatus, Rouge	3,60 €	7,10 €	14,00 €
Chardonnay, Blanc	3,60 €	7,10 €	14,00 €
Petit Chablis, Blanc	3,70 €	7,30 €	14,40 €

Eaux Minérales

	50 cl	1 l
Plancoët, Eau minérale	3,20 €	4,30 €
Plancoët, Pétillante fines bulles	3,90 €	4,50 €
San Pellegrino	3,90 €	4,90 €
Vittel (25 cl)	2,80 €	
Perrier (33 cl)	3,90 €	
Supplément tranche citron	0,20 €	
Supplément sirop	0,50 €	
Cristalline (50 cl) (à emporter)	1,50 €	



... La suite au verso

Apéritifs

Kir vin blanc (10 cl)	
Cassis, Fraise des bois, Framboise, Griotte, Mûre, Pêche, Violette	3,50 €
Kir breton (10 cl)	3,70 €
Kir pétillant (10 cl)	4,20 €
Prosecco (10 cl)	3,70 €
Chardonnay pétillant (12 cl), Désalcoolisé 0,5°	4,10 €
Muscat (8 cl)	4,50 €
Pineau des Charentes (8 cl)	5,30 €
Pommeau de Bretagne (8 cl)	4,80 €
Porto Rouge / Blanc (8 cl)	4,50 €
Ricard / Pernod (4 cl)	3,50 €
Suze 15° (6 cl)	5,00 €
Martini Blanc / Dry / Rouge (6 cl)	5,00 €
Gin Tonic (6 cl)	Voir plus bas
Spritz Saint-Malo	7,00 €
Spritz Campari	6,50 €
Ti' Punch (4 cl)	4,50 €

Digestifs & Liqueurs

Calvados (4 cl)	7,00 €
Cognac, Hennessy VS (4 cl)	7,30 €
Cognac, Laurent Jouffe VSOP (4 cl)	8,10 €
Eau de vie (4 cl) (Mirabelle, Poire Williams, Framboise)	6,00 €
Bailey's (4 cl)	4,70 €
Cointreau (4 cl)	4,50 €
Get 27 (4 cl)	5,00 €
Get 31 (4 cl)	5,00 €
Menthe Pastille (4 cl)	5,00 €
Mandarine Napoléon (4 cl)	5,00 €
Liqueur rhum caramel beurre salé (4 cl)	6,00 €

Gins

Bombay Sapphire (4 cl) – UK	4,60 €
Gordon's (4 cl) – UK	4,00 €
Octopus (4 cl) – Bretagne	4,50 €
Speak Easy (4 cl) – Bretagne	5,50 €
Supplément Tonic (Schweppes)	4,20 €

Rhums

Damoiseau Vieux VO (4 cl) - Guadeloupe	5,60 €
Damoiseau Vieux VSOP (4 cl) - Guadeloupe	6,70 €
Clément VO (4 cl) - Martinique	9,90 €
Diplomatico Reserve (4 cl) - Vénézuela	6,40 €
Orava Gran Anejo (4 cl) - Rép. Dominicaine	5,50 €
Orava Reserva Privada (4 cl) - Rép. Dominicaine	9,00 €
Zacapa (4 cl) - Guatemala	8,30 €

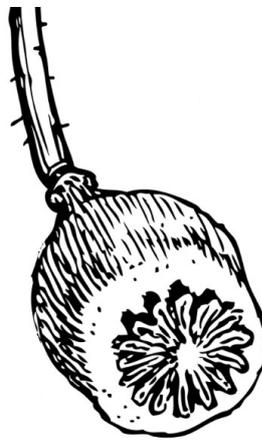
Whiskies

Benriach 10 ans (4 cl) – Écosse	8,50 €
Glenlivet 13 ans (4 cl) – Écosse	6,70 €
Glenfiddich 12 ans (4 cl) – Écosse	7,30 €
Jura Journey (4 cl) – Écosse	5,50 €
Talisker 10 ans (4 cl) – Écosse	8,40 €
Hyde (4 cl) – Irlande	6,20 €
Paddy (2 cl) / (4 cl) – Irlande	1,80 € / 3,50 €
Jack Daniels (4 cl) – USA	5,30 €
Ed Gwenn (4 cl) – Bretagne	9,50 €
Galaad (4 cl) – Bretagne	7,40 €



Menu

À la Carte



Entrées

Gravlax de saumon aux agrumes	9 €
Tartare de thon	9 €
Pâté breton "Bois Joly", et ses toasts	8 €
Salade Caesar	9 €
Salade de chèvre chaud 	8 €

Plats

Filet mignon au cidre Val-de-Rance, confit d'oignons, pommes de terre sautées	17 €
Burger La Duchesse Anne, frites maison, salade	18 €
Retour de pêche, légumes de saison	20 €
Pièce du boucher, sauce au choix, frites maison, salade	22 €
Salade Caesar	18 €
Crumble salé au parmesan et aux légumes de saison 	16 €
Salade de chèvre chaud 	16 €

Desserts

Assiette de fromages	9 €
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille	9 €
Far breton "Délice de Breizh", caramel au beurre salé	8 €
Crème brûlée vanille	8 €
Kouign-Amann artisanal et sa boule de glace 	10 €
Tiramisu du Chef	8 €
Café / Thé gourmand	10 €
Glaces / Sorbets	1 boule 3 €
<i>Crèmes glacées</i> : Chocolat, Vanille, Pistache, Café,	2 boules 5 €
<i>Menthe-Chocolat, Rhum, Rhum Raisin, Spéculoos, Fraise</i>	3 boules 7 €
<i>Sorbets</i> : Citron, Pomme, Poire, Mangue, Cassis, Fraise	

...Sans oublier, les suggestions du Chef chaque jour

Liste des allergènes en dernière page.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre personnel de service.

Tous nos desserts ainsi que les plats marqués de ce logo sont végétariens



Formule Duguesclin

Servie uniquement en semaine le midi, hors jours fériés



Voir Ardoise

Plat seul :	16€
Entrée – Plat :	19 €
Plat – Dessert :	19 €
Entrée – Plat – Dessert	24 €

Formule La Duchesse Anne

Servie le mercredi et jeudi soir et le jeudi et vendredi midi, hors jours fériés

Au choix à la Carte

Entrée – Plat :	28 €
Plat – Dessert :	28 €
Entrée – Plat – Dessert	37 €

Formule Express

Servie uniquement en semaine le midi, hors jours fériés

Steak, frites maison, salade
ou
Steak de thon, frites maison, salade
Café

17 €

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Boisson : Sirop à l'eau
Plat : Selon inspiration du Chef
Dessert : 1 boule de glace / sorbet

12 €



La Cave de la Duchesse Anne

Vins Rouges

		37,5 cl	75 cl
<u>Loire</u>	Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier	18,50 €	28,00 €
	Saumur Champigny, Domaine Raton	18,00 €	28,00 €
	Chinon AOC Mottron, Cave du Petit Colombier		22,00 €
<u>Beaujolais</u>	Morgon, Château de Monternot		24,50 €
	Brouilly, Château de Monternot		27,00 €
	Saint-Amour, Domaine des Duc		29,00 €
	Juliéna, Château de Monternot		33,00 €
<u>Bordeaux</u>	Bordeaux Supérieur, Hiatus		20,50 €
	Saint Estèphe, Château Capbern		70,00 €
	Médoc, Château Rose de France		17,00 €
	Côte de Bourg, Château Haut Launay		22,00 €
	Puisseguin Saint-Emilion, Château La Diligente		35,00 €
	Margaux, Le Kid d'Arsac		55,00 €
<u>Bourgogne</u>	Haute Côte de Beaune, Domaine Nuiton-Beaunoy		32,00 €
	Haute Côte de Nuit, Domaine Nuiton-Beaunoy		32,00 €
<u>Languedoc</u>	IGP d'Oc, Vieux Carignan, Cellier des Demoiselles		19,00 €
<u>Rhône</u>	Côtes du Rhône, Les Lauzières, Maison Tardieu Laurent		27,00 €
<u>Vins au verre</u>		Verre	Pichet 25 cl
<u>€ au pichet</u>	Vin du mois, Côtes du Tarn, Vignobles Gayrel	3,00 €	5,50 €
	Bordeaux Supérieur, Hiatus	3,60 €	7,10 €
			Pichet 50 cl
			10,00 €
			14,00 €

Vins Blancs

			75 cl
<u>Loire</u>	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Clos des Rebunières		18,00 €
	Sancerre, Domaine Michel Thomas et Fils		38,00 €
	Chardonnay, Lafollie, Denis Bardon		20,50 €
	Sauvignon, Lafollie, Denis Bardon		19,00 €
<u>Bourgogne</u>	Bourgogne Aligoté, Buissonnier		22,00 €
	Pouilly-Fuissé, Les Préludes		53,00 €
	Petit-Chablis, Domaine Georges		21,30 €
	Chablis, Domaine Georges		35,00 €
	Chablis, L'Eglantière		43,00 €
	Chardonnay, Bouchard Aîné et Fils		21,00 €
<u>Vins au verre</u>		Verre	Pichet 25 cl
			Pichet 50 cl
<u>€ au pichet</u>	Vin du mois, Côtes du Tarn, Vignobles Gayrel	3,00 €	5,50 €
	Petit Chablis, Domaine Georges	3,70 €	7,30 €
	Chardonnay, Lafollie, Denis Bardon	3,60 €	7,10 €
			10,00 €
			14,40 €
			14,00 €

Vins Rosés

			37,5 cl	75 cl
<u>Côte de Provence</u>	Côtes de Provence, Terres Nobles		12,50 €	22,00 €
<u>Var</u>	Terre Neuve, Cellier de la Crau			18,00 €
<u>Corse</u>	Domaine Puntaloppia			21,00 €
<u>Vin au verre</u>		Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
<u>€ au pichet</u>	Vin du mois, Côtes du Tarn, Vignobles Gayrel	3,00 €	5,50 €	10,00 €

La suite au verso
→

Vins Pétillants

	Verre	75 cl
Champagne Brut, Doulet & Fils		64,00 €
Prosecco, Doc Treviso, Italie	3,70 €	24,00 €
Chardonnay, Bon Voyage, Pétillant Désalcoolisé 0,5°	4,10 €	25,00 €

Cidre

	33 cl	75 cl
Val de Rance Brut	3,60 €	9,50 €

Eaux Minérales Naturelles

	25 cl	50 cl	1 L
Plancoët, Eau minérale naturelle		3,20 €	4,30 €
Plancoët, Eau minérale naturelle Pétillante fines bulles		3,90 €	4,50 €
San Pellegrino		3,90 €	4,90 €
Vittel	2,80 €		



Liste des principaux allergènes



Plats

Gravlax de saumon
Tartare de thon
Pâté Breton Bois Joly
Salade Caesar
Salade de chèvre chaud
Burger la Duchesse Anne
Retour de pêche
Crumble au parmesan
Assiette de fromage
Fondant au chocolat
Far breton
Crème brûlée
Kouign-Amann
Tiramisu
Café gourmand

Allergènes

Poisson
Poisson, Sésame, Soja, Gluten
Œuf, traces de lait et fruits à coque
Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf
Lait, Sulfites, Soja, Moutarde
Gluten, Sésame, Œuf, Moutarde
Poisson
Gluten, Lait
Lait
Gluten, Œuf, Lait
Œuf, Lait
Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Lait
Gluten, Œuf, Lait

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire. Nous ferons de notre mieux pour adapter nos plats en conséquence.

Nos principaux fournisseurs

Pain, Pain Burger et Kouign-Amann

Boulangerie Billot, Dinan

Fruits et légumes

Pimor & Triboulet, Marché de Dinan

Pommes de Terre

Michel Glémot, Bager Morvan

Crèmerie, Œufs

Crèmerie de la Rance, Lanvallay

Volaille

Vol France, La Vicomté Sur Rance

Poisson

La Marée pour Tous, Cancale

Huîtres

Les pêcheurs de Saint-Malo, Saint-Malo

Origine des Viandes

Bovine – FR , Bretagne 

Porcine – FR , Bretagne 

Ovine – Irlande 

Volaille – FR , Bretagne 

Suivez-nous sur les réseaux



LA.DUCHESSA.ANNE.DINAN

Votre avis nous intéresse

Laissez nous un commentaire sur Google

