




Menu



À la Carte



Entrées

Foie Gras Maison et son chutney	1 part 40g	10 €	2 parts 80g	18 €
Gravlax de saumon aux baies roses				9 €
Œufs mimosa truffés 				9 €
Pâté breton "Bois Joly", et ses toasts				8 €
Velouté du jour 				8 €
Salade de chèvre chaud 				8 €

Plats

Souris de Cerf, écrasé de pommes de terre et légumes du jour				28 €
Filet mignon au cidre Val-de-Rance, confit d'oignons, pommes de terre sautées				17 €
Retour de pêche, légumes du marché				20 €
Pièce du boucher, sauce au choix, frites maison, salade				22 €
Salade de magret fumé et son foie gras poêlé				24 €
Crumble salé au parmesan et aux légumes du jour 				16 €
Salade de chèvre chaud 				16 €

Desserts

Assiette de fromages affinés						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 €
Mousse au chocolat et son streusel						8 €
Tarte bourdaloue aux poires						9 €
Café / Thé Gourmand						10 €
Irish Coffee Gourmand						17 €
Glaces / Sorbets	1 boule	3 €	2 boules	5 €	3 boules	7 €
Cornetto : <i>Chocolat, Vanille, Fraise</i>						4 €

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



Formule du Midi

Servie uniquement en semaine le midi, hors jours fériés

Voir Ardoise

Entrée – Plat : 19 €

Plat – Dessert : 19 €

Entrée – Plat – Dessert 24 €

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Boisson : Sirop à l'eau

Plat : Selon inspiration du Chef

Dessert : 1 boule de glace / sorbet /
Cornetto

12 €



Liste des principaux allergènes



Plats

Gravlax de saumon
Œufs mimosa truffés
Tartare de thon
Pâté Breton Bois Joly
Salade Caesar
Salade de chèvre chaud
Salade de magret fumé
Burger la Duchesse Anne
Retour de pêche
Crumble au parmesan
Assiette de fromage
Fondant au chocolat
Far breton
Crème brûlée
Mousse au chocolat
Tiramisu
Tarte bourdaloue
Café / Thé gourmand
Irish Coffee gourmand

Allergènes

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

Boulangerie Billot, Dinan

Fruits et légumes

Pimor & Triboulet, Marché de Dinan

Pommes de Terre

Michel Glémot, Bagger 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

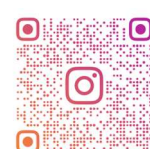
Bovine – FR , Bretagne 

Porcine – FR , Bretagne 

Ovine – Irlande 

Volaille – FR , Bretagne 

Suivez-nous sur les réseaux



LA.DUCHESSE.ANNE.DINAN

Votre avis nous intéresse

Laissez nous un commentaire sur Google



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 €	
Irish Coffee	9,00 €	

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 €

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 (0,0°) (33 cl)	7,30 €
Desperados (5,9°) (33 cl)	5,00 €
Cidre Val de Rance (33 cl) / (75 cl)	3,80 € / 9,50 €

Softs & Sodas

Jus de fruits (20 cl)	3,60 €
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	
Jus de tomate (20 cl)	3,60 €
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 trulent, Citron fringant, Orange affriolante, Pomme piquante, Rhubarbe pimpante	6,50 €

Vins au Verre et au Pichet

	Verre	25 cl	50 cl
Vin du mois, Rouge, Blanc, Rosé	3,50 €	6,90 €	13,60 €
Chardonnay	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Sauvignon	3,60 €	7,20 €	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 de 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, Désalcoolisé 0,5°	4,10 €
Muscat (6 cl)	4,50 €
Pineau des Charentes (6 cl)	5,30 €
Pommeau de Bretagne (6 cl)	4,80 €
Porto Rouge / Blanc (6 cl)	4,50 €
Ricard (4 cl)	3,50 €
Brastis – Laurent Jouffe (4 cl) – Pastis Breton	4,50 €
Suze 15° (6 cl)	5,00 €
Martini Blanc / Dry / Rouge (6 cl)	5,00 €
Americano	7,00 €
Gin Tonic	Voir plus bas
Ti Punch (4 cl)	4,50 €
Spritz	
Saint-Malo	7,00 €
Campari	6,50 €
Aperol	7,00 €
Bradmer (Amer Breton)	8,00 €

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)	6,00 €
(Mirabelle, Poire Williams, Framboise)	
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 (4 cl)	5,00 €
Bradmer, Amer Breton – Laurent Jouffe (4 cl)	5,00 €
Liqueur à l'Orange & Extrait d'Artichaut	

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) - Vénézuëla	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

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 €



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 €
	Juliénas, Château de Monternot		33,00 €
<u>Bordeaux</u>	Bordeaux Supérieur, Hiatus		21,00 €
	Médoc, Château Rose de France		18,00 €
	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>			Pichet 50 cl
	Vin du mois	3,50 €	6,90 €
			13,60 €

Vins Blancs

Loire

	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Clos des Rebunières	18,00 €
Sancerre, Domaine Michel Thomas et Fils	38,00 €
Chardonnay, Lafollie, Denis Bardon	22,00 €
Sauvignon, Lafollie, Denis Bardon	21,00 €

Bourgogne

Bourgogne Aligoté, Buissonnier	22,00 €
Pouilly-Fuissé, Les Préludes	53,00 €
Petit-Chablis, Domaine Georges	28,00 €
Chablis, Domaine Georges	35,00 €
Chablis, L'Eglantière	43,00 €
Chardonnay, Bouchard Ainé et Fils	24,00 €

Vins au verre

€ au pichet

	Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Vin du mois	3,50 €	6,90 €	13,60 €
Sauvignon, Lafollie, Denis Bardon	3,60 €	7,20 €	14,40 €
Chardonnay, Lafollie, Denis Bardon	3,70 €	7,40 €	14,80 €

Vins Rosés

Côte de Provence

	37,5 cl	75 cl
Côtes de Provence, Terres Nobles	12,50 €	22,00 €

Var

Terre Neuve, Cellier de la Crau	18,00 €
---------------------------------	---------

Corse

Domaine Puntaloppia	21,00 €
---------------------	---------

Vin au verre

€ au pichet

	Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Vin du mois	3,50 €	6,90 €	13,60 €

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	3,80 €	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 €		

