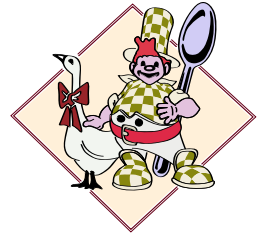




Suite à la crise du covid19 la carte et le menu est restreint pour la reprise et éviter le gaspillage de marchandise,
Tous nos produits sont local, pêche ou agriculture raisonnée
Merci de votre compréhension, le chef ne cuisine que du frais donc prend plus de temps, soyez patient



La formule du Midi 12.90€

Du lundi au samedi (hors fériés)

10.50€ - plat du jour

14.00€ - entrée, plat, dessert

12.90€ - entrée, plat ou plat dessert

Menu enfants 8.90€

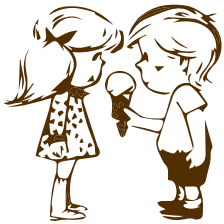
Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson blanc,

Cordon bleu ou, nuggets

Avec frites maison ou pâtes

Glace 2 boules ou dessert du jour



22.00€

Formule grill

Midi et soir

Entrecôte VBF 250G, frites,
salade sauce aux choix + Café

Gourmand 3 pcs

Prix net TTC- Service compris



Menu à 26.50 €

Formule plat dessert Ou entrée 24.00€

Entrées

Saumon Gravlax Maison Et Sa Crème Persillée

Le foie gras mariné du chef, confit d'oignons et toasts

Marmite de St Jacques à la Bretonne Gratinée

Salade Chèvre tine (voir menu)

Plats

Pièce du Boucher .Filet de Boeuf grillé frites, sauce au choix (Rossini supl 3€)

Grosse Côte De Cochon De Jean Pierre Du CHENOT au Cidre

Confit de cuisse de canard à la graisse d'oie

Filet de Dorade Royale au citron et Amandes Grillées

Desserts

Cœur Coulant au chocolat Et Sa Boule De Glace caramel beurre salé

Crème Brulée au Chouchen

Tiramisu à la mode Bretonne (Palet et Caramel)

Coupe Gourmande « Du Chef » Chocolat, Caramel Beurre Salé,
Vanille Intense Sauce Chocolat, Chantilly

Accompagnement: Chaque plat est accompagné de légumes de saison et frites. Autre choix/frites maison, gratin dauphinois, légumes de saison, riz et salade verte

Sauce au choix : poivre, Fourme d'Ambert, barbecue, béarnaise,

Toutes nos viandes sont origines Françaises

Menu du jour à 20€*

Menu du jour Entrée/plat/dessert 20.00€

Entrée/plat ou plat dessert...17.50€

*Un menu unique Préparé chaque jour,
Une Entrée du jour + un Plat du jour
+ Le Dessert du jour

Demander l'ardoise

**Suivant Disponibilité, servi le soir uniquement*



Carte

Entrées



Marmite de St Jacques à la Bretonne Gratinée.....	10.50€
Planche de Charcuteries IBÉRIQUE Et Fromage De Montagne	9.90€
Le Foie Gras Mariné du Dhef, Confit D'oignons et Toasts	15.90€
Saumon Gravlax Maison Et Sa Crème Persillée	8.90€
Crevettes Papillon Flambée Au Pastis, Crème De Butternut, Coco, Pointe De Curry.....	8.50€
Entrée du Jour.....	6.50€

Salades

	Entrée	Plat
Terre et Mer : Salade, Tomate, Saumon Mariné Gravlax, Crevettes, Foie Gras, Magret Fumé, Jambon Serrano, Croûtons, Crème Aux Herbes	9.50€	17.90€
Chèvreline : Salade, tomates, Lardons, Tartine De Chèvre Rôtie Au miel Tapenade De Poivrons Rouges, Jambon Cru	7.50€	14.20€

Plats

Belle entrecôte grillée de viande racée frites, sauce au choix.....	23.90€
Environ 350 gr Avant Cuisson Race Suivant Arrivage	
Pièce du Boucher .Filet de Boeuf grillé frites, sauce au choix.....	21.00€
Environ 250 gr Avant Cuisson, Se Déguste Saignant	
Façon Rossini , au foie gras et sa sauce.....	25.00€
Grosse Côte De Cochon De Jean Pierre Du CHENOT	15.50€
350g- Cuisiné au cidre et Lambic, champignons et crème, gratin (10mn d'attente)	
Confit de cuisse de canard à la graisse d'oie.....	15.90€
240g- accompagné d'une sauce au miel et épices douce	
Suprême de poulet fermier au Chouchen.....	14.90€
Blanc de poulet flambé au Chouchen, crémé et champignons	
Filet de Dorade Royale au citron et Amandes Grillées.....	17.80€
Riz pilaf et légumes de saison	
Suggestion du plat ou poisson du jour	14.00€

Accompagnement: Chaque plat est accompagné de légumes de saison et frites. Autre choix/frites maison, gratin dauphinois, légumes de saison, riz et salade verte

Sauce au choix : poivre, Fourme d'Ambert, barbecue, béarnaise,

Toutes nos viandes sont origines Françaises

« Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande »

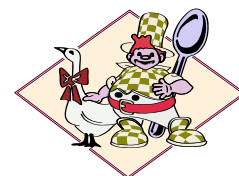
Il est possible de trouver des fragments d'allergènes comme suit

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), Fruits à coque, Crustacés, Céleri, Œufs, Moutarde, Soja,

Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L Lupin, Arachide et Mollusques. Mais aussi la présence d'OGM ou d'édulcorants.



Burgers



Le Classic..... 14.50€

Bun Brioché, Steak Haché 180 gr de Bœuf Maison, Cheddar, Oignons Frits, Tomates, Salade, Sauce Burger du Chef et Frites

Le Burger Caesar..... 14.00€

Bun Brioché, Croustillant de Filet de Poulet Pané, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Cheddar, Tomates et Salade, Frites

Desserts

- Café Gourmand ou Thé, suivant préparation 8.00€
- Crème Brûlée au Chouchen..... 6,50€
- Comme un Tiramisu Breton (Palet et Caramel)..... 6,00€
- Kouign Amann Au Beurre Breton..... 6,50€
- Cœur Coulant au Chocolat
Et Sa Boule De Glace Caramel Beurre Salé 6,50€
- Iles Flottantes Au Caramel Beurre Salé..... 4,90€
- Dessert du Jour..... 4.80€

Les Glaces et coupes glacées

- "Dame Blanche" 6,50€
3 Boules Vanille Bourbon Sauce Chocolat
- "Café Ou Chocolat Liégeois" 6,50€
2 Boules De Glace Café Ou Chocolat, 1 Boule Vanille Sauce Café ou Chocolat, Chantilly
- "Panier de fruits rouge" 6,80€
Cassis Intense, Citron Fondant, Framboise Fruits De Saison, Chantilly
- "Coupe "Guérandaise" 6,60€
2 Boules De Caramel Beurre Salé, Vanille Intense Sauce Caramel, Caramel Toffee, Chantilly
- "Coupe Gourmande "Du Chef" 6,60€
1 Boules De Chocolat, Caramel Beurre Salé, Vanille Intense Sauce Chocolat, Chantilly



- Coupe de glace Au Choix
- 2 Boules 4,20€
- 3 Boules 6.00€
- Parfums de sorbets :
 - Douceur de Framboise • Cassis intense
 - Citron vert ou fondant
- Parfums de glaces :
 - Vanille
 - Café
 - Caramel fleur de sel
 - Fraise
 - Chocolat

LA CAVE DU PATRON

BLANCS

	75cl	37.5cl	15cl
ALSACE SYLVANER SCHLUMBERBER	23.50€	13.80€	-
CHABLIS -EGLANTIERE DURUP <i>Vin blanc sec. Bel équilibre entre le fruit et la minéralité typique.</i>	34.50€	18.50€	-
BOURGOGNE ALIGOTE BOUCHARD <i>Eclatante robe or pâle, Pur et équilibré au palais. Un vin minéral et prometteur.</i>	27.80€	-	6,20€
AOP CHEVERNY DOMAINE BELLIER <i>arômes puissants aux notes évoquant le bourgeon de cassis, le réglisse et les agrumes</i>	22.50€	14.00€	-
GAILLAC VIGNIER-LOURAC « LA DOUCEUR » <i>La bouche est beurrée avec des notes de vanille et abricot</i>	22.80€	-	5.00€
COTE DE GASCOGNE -VILLA DRIA COLOMB COTE SAUVAGE <i>belle complexité aromatique et équilibre, bouche vive et ample, finale fraîche et fruitée</i>	24.00€	-	4.50€
PICHET SAUVIGNON COTEAUX DES HIRONDELLES. 25CL / 4.00€. 50CL / 7.80€. <i>la robe est jaune paille, brillante. Le nez évoque le zeste d'agrumes confit, le cassis et le beurre frais,</i>	11.50€	6.30€	2.70€

ROSÉS

	75cl	37.5cl	15cl
VAL DE LOIRE AOP LES SAVARDIÈRES <i>son nez intense de fruits frais et quelques notes de pêches et d'agrumes,</i>	16.60€	12.80€	-
COTES DE PROVENCE TERRES NOBLES ESTANDON <i>En bouche, le vin est très bien fruité, pur, avec une texture soyeuse et friande. La finale est gourmande !</i>	19.30€	12.90€	-
FAMILLE SUMEIRE LE ROSE DE S.I.G.P Méditerranée <i>Robe rose pâle aux légers reflets violines Nez élégant de pêche jaune, notes de zestes d'orange</i>	17.50€	-	-
PICHET GRENACHE COTEAUX DES HIRONDELLES. 25CL / 4.00€. 50CL / 7.80€. <i>assemblage de Grenache et Cabernet Sauvignon, aux arômes de fruits, de réglisse et de menthe.</i>	11.50€	6.30€	2.70€

ROUGES

	75cl	37.5cl	15cl
BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN -DOMAINE BOUCHARD <i>Bouquet généreux en fruits rouges, réglisse et fruits cuits. Bouche parfumée. Belle structure souple.</i>	28,70€	-	-
BORDEAUX LUSSAC SAINT EMILION GRAND PRINCE <i>En bouche, ils sont élégants et charpentés, veloutés, et généreux</i>	26.50€	-	-
SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE LES LONGES <i>Cabernet Franc, Bouche fruitée, attaque franche avec des tanins fins et souples.</i>	23.00€	14,00€	-
1 ère COTES DE BLAYE-CHÂTEAU LA BRETONNIERE <i>Une robe marqué et une bouche aux notes d'automne</i>	24,20€	-	-
COTES DU RHÔNE -GENTILHOMME OGIER <i>Ce joli Côtes-du-Rhône produit par un vigneron talentueux vous offrira un très beau moment de dégustation.</i>	19,40€	13,60€	4.30€
FAUGERES BIO AOP, CONSIGNATURE LANGUEDOC ROUSSILLON <i>La bouche est marquée par les Fruits noirs mûrs, amplitude et profondeur</i>	22.80€	-	-
BORDEAUX CHATEAUX BRAS D'ARGENT <i>Nez de fruits rouges mûrs et confits avec des notes vanillées.</i>	21.00€	13.40€	4.60€
SIRAH LA COUR DES DAMES BADET CLEMENT <i>provient de vieilles vignes de la région de Nîmes, Ses arômes de fruits sauvages s'allient à des saveurs d'épices</i>	18,60€	-	-
PICHET MERLOT COTEAUX DES HIRONDELLES. 25CL / 4.00€. 50CL / 7.80€. <i>Souplesse et matière bien enrobée. Finesse et velouté du nez, cerise noire, prune, tabac.</i>	11.50€	6.30€	2.70€

**Vous ne consommez pas la bouteille en entier ?
Repartez avec elle !**

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





les BOISSONS

lesEAUX

	33cl	50cl	100 cl
SAN PELLEGRINO	3,60 €	4,60 €	
PLANCOET	3,10 €	4,20 €	
PERRIER	3,60 €		

lesSODAS & lesJUSdeFRUITS

JUS DE TOMATE 25 cl	3,80 €
JUS DE FRUITS, orange, ananas, abricot, poire, pomme 25 cl	3,70 €
ORANGINA, SPRITE 25 cl	3,60 €
ICE TEA 33 cl	3,60 €
COCA-COLA 33 cl	3,60 €
SIROP À L'EAU ou limonade 25 cl	2,50 €
Sirop de grenadine, menthe, fraise citron, Pêche	

lesBOISSONS CHAUDES

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ EXPRESSO accompagné d'un "Original Spéculoos Lotus"	
simple	1,80 €
double	3,50 €
CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ CRÈME	
simple	2,00 €
double	3,70 €
INFUSION	2,60 €
THÉ DAMAN AU CHOIX accompagné d'un "Original Spéculoos Lotus"	3,60 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Mini gâteau 4 Pièces suivant saisons	8,00 €
LE CAFÉ "CAPPUCCINO" Un café Corsé, crème et chocolat	3,80 €

lesSANSALCOOLS

PALERMO 6cl	3,50 €
VIRGINTROPICALSTREET 25cl	4,20 €
JUS D'ORANGE, ANANAS, SIROP DE COCO	

lesAPÉRITIFS alcoolisés

KIR AROMATISÉ à la pêche, cassis, mûre, cerise, framboise 12 cl	3,20 €
KIR BRETON AU CIDRE 15 cl	3,50 €
KIR PETILLANT avec crème de cassis ou mûre, pêche, cerise, framboise 12 cl	4,00 €
VIN BLANC Gaillac « La Douceur »	5,50 €
VIN BLANC BOURGOGNE ALLIGOTE	6,20 €
VIN ROUGE BORDEAUX bras d'argent	4,60 €
LESCOCKTAILS	
BLUE LAGON , vodka, curacao & Sprite	6,00 €
Punch RHUM tropicale 20 cl	6,00 €
WHISKY COCA , VODKA ORANGE GIN, tonic 20 cl	5,50 €
AMERICANO 5 cl	5,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 5 cl	4,00 €
RICARD, RAKI 2 cl	3,80 €
PORTO BLANC , ROUGE, SUZE, 5 cl	4,00 €
POMMEAU OU CHOUCHE DE BRETAGNE 5cl	3,80 €

lesWHISKY

CLAN CAMPBELL	4,20 €
JACK DANIEL, S n7 5 cl	6,30 €
BRETON ARMORIK SINGLE MALT 5 cl	7,50 €
WHISKY JAMESON 5 cl	6,00 €
WHISKY ABERLOUR SINGLE MALT 10 ans 5 cl	7,50 €

LesBIÈRES

LEFFE BLONDE PRESSION 25 cl	3,90 €	50 cl	7,60 €
PANACHÉ "PANACH" 25 cl			3,60 €
l'Embardée, blonde, ambrée, blanche 33cl			5,00 €
Heineken 33cl			4,20 €

OuENCORE

CIDRE VAL DE RANCE 75cl	8,60 €
CIDRE VAL DE RANCE 25 cl	3,00 €

leCHAMPAGNE

CHAMPAGNE ½ bouteille 37,5 cl	23,00 €
La bouteille 75 cl	44,90 €

LesALCOOLS

LAMBIC DE BRETAGNE 4cl	6,00 €
ALCOOL AU CHOIX 4cl	5,30 €
Crème de Cassis 19° • Cointreau 40° Fine de Poire 43° • Malibu • Pasa Get 27/31° • Calvados 40° Cognac VS 40° • Bailey's 17° • Armagnac 40°	

BIERE L'Embardée

NOUVEAU

Bière L'Embardée Blonde, Ambrée, Blanche .33 cl 5.00 €

Retrouvez toute la force et la fraîcheur des bières de notre terroir La Brasserie

L'Embardée à Fougères 35300



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération