

LA CHAUMIÈRE

RESTAURANT • GRILLADES

ÉDITION N°5

POUR L'APÉRO (À partager)

	PETITE	GRANDE
PLANCHE LA CHAUMIÈRE <i>Assortiment de charcuterie, poisson et fromage</i>	14.90	19.80
PLANCHE VEGGIE <i>Assortiment de légumes frais, pickles, tempuras de légumes</i>	13.90	18.80
MIX TAPAS (oignon ring, mozzarella stick, beignet courgette, bouchée Camembert)	les 8 8.10 / les 16 16.20	
FRITURE DE JUELS	petite 6.50 / grande 8.00	
NACHOS (cheddar crispy bacon, oignon)		7.00

ENTRÉES

Micro Beurre: 0.20€

SAUMON GRAVELAX MAISON	13.80
8 COUTEAUX EN PERSILLADE	12.80
6 MOULES GÉANTES EN PERSILLADE	11.80
5 COQUILLES SAINT-JACQUES EN PERSILLADE	15.80
ASSIETTE DE BULOTS / CREVETTES	12.00
TATAKI DE THON	15.50
TARTARE DE TOMATES, AVOCATS ET BURRATINA	12.00
ŒUF MIMOSA LA CHAUMIÈRE	8.00
CARPACCIO TOMATES D'ANTAN, BURRATINA	9.50
FOIE GRAS MAISON	19.50

BURGERS

Tous nos pains burger sont artisanaux et fabriqués à partir de farine bretonne

BURGER LE MORFAL	23.90
<i>Pain artisanal, double steak haché, salade, tomate, oignons caramélisés, sauce burger, crème cheddar, poitrine fumée, crispy oignon</i>	
BURGER CHICKEN	19.20
<i>Pain artisanal, steak haché de poulet, poitrine fumée, tomate, oignon, salade, sauce BBQ</i>	
BURGER CHÈVRE	19.50
<i>Pain artisanal, viande hachée, sauce burger, poitrine fumée, bûche de chèvre, oignon, salade, tomate</i>	
BURGER CHEESE	18.80
<i>Pain artisanal, steak haché, sauce burger, salade, tomate, oignon, crème cheddar</i>	
BURGER BACON	19.50

COIN DU FEU

Tous nos plats sont accompagnés par un assortiment de garnitures (voir serveur)

ENTRECÔTE DE RACE 300G	29.20
FAUX-FILET DE RACE 250G	24.20
MAGRET DE CANARD ENTIER 300G	24.90
JAMBON GRILLÉ	14.00
STEAK HACHÉ 150G	15.00
STEAK HACHÉ 150G ŒUF À CHEVAL	16.00
HAMPE DE BŒUF 180G	18.50
RIBS DE PORC 400G	23.90
RIBS DE PORC 600G	29.80
ANDOUILLETTE DE VIRE AAAAA 180G	18.90
SAUCISSE À L'OIGNON	16.50
MAISON 300G CRÈME VIN BLANC	

CÔTÉ MER

Tous nos poissons sont accompagnés d'un assortiment de garniture (voir serveur)

ESCALOPE DE SAUMON	19.80
<i>SAUCE OSEILLE</i>	
FISH AND CHIPS	19.00
FILET DE SAINT-PIERRE	20.50
<i>SAUCE VIERGE</i>	
FILET DE ROUGET FRIT	18.50

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
FRESH VEGÉ <i>Salade, légumes, pickles, oignons frits, tempuras de légumes, croûtons</i>	10.50	18.00
SALADE DES CÉSAR <i>Salade, tomate, croûtons, poulet frit, lardons, sauce César, pétales de Grana Padano</i>	12.00	19.50
SALADE ITALIENNE <i>Salade, tomates confites, torti, croûtons, jambon de pays, pétales de Grana Padano, pesto</i>	12.00	19.50
SALADE MARINE <i>Salade, tomate, saumon gravelax maison, tataki de thon, toast de rillettes de tourteau, croûtons</i>	12.00	19.50
SALADE CHÈVRE <i>Salade, tomate, croûtons, chèvre chaud, lardons</i>	12.00	19.50

CÔTÉ CRUS

CARPACCIO DE BŒUF	13.20
<i>Huile d'olive, basilic, câpres, citron, creepers</i>	

Pain artisanal, steak haché, salade, tomate, oignon, poitrine fumée, crème cheddar

BURGER VEGGIE **19.00**

Pain artisanal, steak végétal, avocat, sauce BBQ, salade, tomate, oignon

BURGER MARIN **19.20**

Pain artisanal, steak de saumon frais, sauce burger, tomate, oignon, salade

DOUBLEZ VOTRE BURGER POUR 5.00 € DE PLUS

CARPACCIO DE BŒUF GRANA PADANO **13.50**

Huile d'olive, basilic, câpres, citron, copeaux de Grana Padano, creepers

CARPACCIO ITALIEN **15.00**

Huile d'olive, basilic, câpres, citron, tomate marinée, salade, burrata, coppa, creepers

TARTARE DE BŒUF 180G **18.50**

TARTARE FRAÎCHEUR **19.00**
180G, TOMATE, AVOCAT

TARTARE ITALIEN 180G, **19.50**
COPPA, BURATINA

TARTARE COULANT **20.90**
180G, CRÈME CHEDDAR, POITRINE FUMÉE

LA CHAUMIÈRE

MENUS & DESSERTS

MENU DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Plat : 11.90 € | Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 14.90 € | Entrée / Plat / Dessert : 17.90 €

ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Œuf Mimosa ou Petite Salade Italienne (Salade, tomates confites, torti, croûtons, jambon de pays, pétales de Grana Padano, pesto) ou Charcuterie du Moment	Steak Haché ou Jambon Grillé ou Saucisse Maison ou Filet de Daurade sauce vin blanc ou Salade Fraîcheur (Jambon, Grana Padano)	Crème aux Œufs ou Panna Cotta ou Tarte Fine aux Pommes ou Fromage Blanc coulis fruits rouges

MENU CHAUMIÈRE

Entrée / Plat / Dessert • 23.90 €

ENTRÉES : Assiette de Saumon Gravelax Maison ou Assiette de Bulots et Crevettes ou Salade de Chèvre Chaud (salade, tomate, lardons, croûtons, chèvre chaud, oignon frits)

PLATS : Hampe de Bœuf Grillée sauce au choix ou Burger Cheese (Pain artisanal, steak haché, sauce burger, salade, tomate, oignon, crème cheddar) ou Escalope de Saumon sauce oseille ou Moules Marinières ou Poulette Selon arrivage

DESSERTS : Tarte Tatin crème fouettée ou Cœur Coulant au Chocolat crème fouettée ou Coupe Trois Boules ou Chocolat / Café Liégeois ou Dame Blanche

MENU DÉCOUVERTE

Entrée / Plat / Dessert • 29.50 €

ENTRÉES : Tartare de Tomate, avocat et burratina ou Assiette Océane (gravelax de saumon, bulots, crevettes) ou Foie Gras ou Tataki de Thon

PLATS : Faux Filet de Race sauce au choix ou Filet de Saint-Pierre Rôti sauce vierge ou Burger Chèvre ou Moules au choix

DESSERTS : Maxi Chou Fruits Rouges ou Tartare de Mangue / Ananas ou Glace au Choix ou Tarte Tatin Boule Vanille

LES MOULES Selon arrivage

MOULE MARINIÈRE (vin blanc, ail, échalotes, persil)	17.00
MOULE POULETTE (vin blanc, ail, échalotes, persil, crème fraîche)	17.80
MOULE CURRY (vin blanc, ail, échalotes, persil, crème curry)	17.80
	18.00

DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE VANILLE	8.70
MAXI CHOU FRUITS ROUGES	8.80
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT BOULE DE GLACE VANILLE	8.80
TARTE TATIN BOULE DE GLACE VANILLE	8.80
ANANAS RÔTIS BOULE DE GLACE VANILLE	8.80
DÉLICE FRUITS ROUGES FROMAGE BLANC, FRUITS ROUGES, CRUMBLE SPÉCULOOS, COULIS	8.10
TARTARE DE MANGUE / ANANAS 1 BOULE PASSION, CHANTILLY, COULIS PASSION	8.80
MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS	8.50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10.50

DESSERTS GLACÉS

BRIOCHE PERDUE	8.80
Brioche, 1 boule vanille, pommes rôties, Chantilly	
GAUFITEROLLE	8.80
Gaufre, chocolat, 1 boule vanille, Chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	8.30
1 boule café, 1 boule vanille, café, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.30
1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat, Chantilly	
DAME BLANCHE	8.30
2 boules vanille, chocolat, Chantilly	
MENTHE LIÉGEOIS	8.50
2 boules menthe-chocolat, chocolat, Chantilly	
AMARENA	8.70
1 boule Amarena, 1 boule chocolat noir, cerise amarena, Chantilly	
FRAISE MELBA	8.60
1 boule fraise, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, fruits frais, Chantilly	
COUPE KINDER BUENO	8.70
1 boule chocolat blanc, 1 boule caramel, sauce chocolat, morceau Bueno, Chantilly	
COUPE TATIN	8.70
1 boule caramel, 1 boule vanille, morceaux de Tatin, caramel, Chantilly	
COUPE BOUNTY	8.70
2 boules noix de coco, coulis chocolat, Bounty, Chantilly	
COUPE DE L'ÉTÉ	8.70

MOULE CAMEMBERT (vin
blanc, ail, échalotes, persil, crème
Camembert)

MOULE BRETONNE (vin **19.00**
blanc, ail, échalotes, persil, crème,
andouille de Guémené)

MENU ENFANT (Moins de 12 ans) — **10.00**
€

Fingers de Poulet ou **Cheese Burger** ou **Tenders Fish**
Gaufre Chocolat et Chantilly ou Pom'Pot ou Smarties Pop Up
Verre 25cl Coca ou Diabolo ou Sirop

*1 boule mangue, 1 boule passion, tartare ananas/mangue, coulis passion,
Chantilly*

COUPES ALCOOLISÉES • 8.60 €

Coupe Normandie : 1 boule
pomme, Calvados

Coupe Écosse : 1 boule café,
Whisky

Coupe Place Rouge : 1 boule
citron, Vodka

Coupe After-Eight : 1 boule
menthe-chocolat, Get 27

ASSIETTE DE 4 FROMAGES

8.00 €

LA CHAUMIÈRE

BOISSONS & CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	BOUTEILLE	VERRE
Chili Lacheteau Chardonnay Chais Comte	20.50	4.40
IGP Côtes de Gascogne Nova Colombard	22.50	4.70
AOP Valençay Terrajots	28.50	5.90
AOP Bourgogne Aligoté Nuiton Beaunay	35.50	7.00

VINS ROSÉS

	BOUTEILLE	VERRE
IGP Méditerranée Pinèdes	20.50	4.40
AOP Rosé Anjou Rock M'Roll	22.50	4.70
AOP Côtes de Provence Héritage Estandon	25.50	5.30
AOP Saint-Mont Rose d'Enfer	26.50	5.50
IGP Pays d'Oc Mahe Cinsault	20.50	4.40

VINS ROUGES

	BOUTEILLE	VERRE
AOP Bordeaux Haut Ruissac	22.50	4.10
AOP Haut-Médoc Château du Ha	37.50	-
AOP Côtes de Bourg Château Govain	25.50	5.30
AOP Côtes de Blaye La Bretonnière	28.50	5.90
AOP Lalande-de-Pomerol Château Castel	43.00	-
AOP Lussac Saint-Émilion Grand Prince	34.50	-
AOP Côtes du Rhône Gentilhomme Ogier	25.50	5.30
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil Eric Bureau	29.50	6.10
AOP Saumur-Champigny Les Longes	31.50	-
VDF Grand Conseiller Pinot Noir	26.00	5.50
AOP Bourgogne Passe-Tout-Grains Bouchard	39.50	-
AOP Brouilly Louis Tête (Beaujolais)	38.50	-

CHAMPAGNE, CIDRE & EAUX

55.00

COCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE, PASSION OU CHERRY 18CL <i>Rhum, citron vert, menthe, Badoit</i>	8.80
PIÑA COLADA 18CL <i>Rhum, jus d'ananas, mélange coco</i>	8.80
LE PUNCH CUBAIN 18CL <i>Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, limonade, grenadine</i>	8.80
TI-PUNCH 18CL <i>Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, cannelle, grenadine</i>	8.80
RHUM PASSION 16CL <i>Rhum, jus passion</i>	8.30
SEX ON THE BEACH 18CL <i>Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	8.80
VODKA ORANGE 16CL <i>Vodka, jus d'orange</i>	8.80
FRENCH LOVE 18CL <i>Vodka, crème de mûre, jus de cranberry, vin pétillant</i>	8.80
CAIPIRINHA 10CL <i>Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, cassonade</i>	8.80
MEXICANA 18CL <i>Tequila, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine</i>	8.80
SPRITZ 20CL <i>Aperol, vin pétillant, eau gazeuse</i>	8.80

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO (CLASSIQUE, PASSION OU CHERRY) <i>Citron vert, menthe, cassonade, sirop de rhum, sirop mojito, Badoit</i>	7.30
VIRGIN PIÑA COLADA <i>Sirop de rhum, mélange coco, jus d'ananas</i>	7.30
BELLA LUNA <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert</i>	7.30
BORA BORA <i>Jus d'ananas, jus passion, jus de citron vert, grenadine</i>	7.30
SPRITZ 20CL <i>Sirop Aperol, eau gazeuse</i>	7.30

BIÈRES PRESSION

	33CL	50CL
Loburg Blonde 5.7°	5.30	6.80
Leffe Blonde 6.6°	5.80	7.80

CHAMPAGNE AOP DESGENCIÈRES BRUT BLANC 75CL			
CIDRE VAL DE RANCE BRUT OU DOUX 75CL			13.50
	EAUX	50CL	1L
Evian		3.40	5.40
San Pellegrino		4.20	5.70
Perrier 33cl		3.60	-

VINS EN PICHET

Rouge, Rosé, Blanc — Caprice IGP
12cl : 4.00 € | 25cl : 1.00 € | 50cl : 12.00 €

Leffe Rubis 5.6°	6.10	8.10
Panaché ou Monaco	5.30	6.80

Supplément Picon : 2.00 €

BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

Armoria IPA 5.9° Brasserie artisanale bretonne	7.50
Armoria Abbaye 6.6° Brasserie artisanale bretonne	7.50
Armoria Ambrée 5° Brasserie artisanale bretonne	7.50
Armoria Blanche 4.8° Brasserie artisanale bretonne	7.50

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc cassis, pêche, framboise, mûre 12cl	4.20
Kir Breton cassis, pêche, framboise, mûre 12cl	4.20
Kir Pétillant cassis, pêche, framboise, mûre 12cl	5.30
Ricard 2cl	4.00
Whisky Cutty Sark 4cl	5.80
Whisky Jack Daniel's 4cl	6.20
Whisky Coca 15cl	7.00
Martini blanc ou rouge 6cl	4.90
Porto 6cl	4.90
Suze 6cl	4.10

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

Jus de Fruits Granini 25cl (orange, tomate, pomme, ananas)	4.80
Coca-Cola / Zero / Cherry 33cl	4.10
Fuze Tea / Orangina / Sprite 25cl	4.10
Diabolo 25cl	3.60
Sirop à l'Eau 25cl	2.50

Café Espresso	2.10	Cappuccino	3.60
Café Allongé	2.10	Irish Coffee	8.00
Double Espresso	3.50	Thé et Infusion	3.60
Décaféiné	2.10	Chocolat Chaud	4.20
Noisette	2.30	Chocolat Viennois	5.20

DIGESTIFS 4CL • 8.40 €

Calvados, Cognac amandes, Poire, Get 27, Menthe-Pastille

Prix nets en euros • Service compris • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.