

Les Remparts

Restaurant & Bar à vins

Carte Printemps 2012

MENU DE PRINTEMPS

entrée, plat, fromage ou dessert	25 €
entrée, plat, fromage et dessert	29 €
entrée, plat, café gourmand	27 €

Crème d'asperges vertes, faisselle de fromages frais,
miettes de thon germon

ou

Filets de maquereaux marinés à l'orange, boulgour bio aux agrumes

ou

Terrine du chef, salade bio de Baden, confit d'oignons roses de Bretagne

Blanc de merlu à la plancha, écrasée de pommes de terre aux algues,
crème de petis pois

ou

Suprême de volaille fermière laqué au miel, fenouil et carottes sautés,
condiment cacahouète

Coulommiers au lait cru, compotée de fruits du verger

et/ou

Fraîcheur de fraises à la menthe, sablé breton, sorbet fraise

ou

Clafoutis rhubarbe, crème glacée pain d'épices

Les Gens de Métiers :

Yvo Jégat, huîtres creuses et palourdes du Golfe, huîtres plates de la Baie de Quiberon (Arradon)

Cathy & Daniel Guillaume, poissonniers 100 % sauvage, Halles aux Poissons et des Lices (Vannes)

Famille Mahéo, producteurs de légumes, salades et herbes biologiques à Kervernir (Baden)

Famille Célard, Gaec de Toc Guen, maraîchers à Trégat (Theix)

David Le Ruyet, producteur de blé et fabricant de « pâtes » de blé tendre (Landévant)

Emmanuelle & Olivier Régent, Fromagerie de Kerouzine, affineurs (Vannes)

Jean Yves Bordier, maître beurrier et affineur (Saint-Malo)

Marie Andrée & Dominique Douard, Terres de Glaces, artisans glaciers (Ruffiac)

CARTE PRINTEMPS 2012

GRIGNOTAGES

Radis biologiques de Baden, beurre bordier demi-sel	3.8 €
Pot de rilette de canard maison	5.5 €
Saucisson sec artisanal ferme de Las Cases (Tarn)	5.5 €
Assiette de Comté maison Kerouzine	5.5 €
Fromages affinés par les maisons Kerouzine et Bordier	8.5 €

ENTREES

Tartare de bar et huître creuse au citron confit et coriandre	15.0 €
Salade César au homard bleu de Bretagne <i>(1/2 homard par personne)</i>	28.0 €
Sablé Comté/jambon sec, asperges tièdes, garniture mimosa	14.0 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme-rhubarbe	15.0 €
Terrine du chef, salades et condiments	8.5 €

PLATS

Merlu à la plancha, pdt écrasée aux algues, crème de petits pois	18.5 €
Poisson noble du jour, légumes verts en fin ragoût, sauce crustacés	25.0 €
Pluma de pata negra, pâtes de blé tendre aux fèves, jus tomate	22.0 €
Entrecôte de bœuf charolais, frites maison, sauce marchand de vin	26.0 €
Pigeon fermier, légumes de printemps, tartine aux abattis	25.0 €

DESSERTS

Glaces et sorbets artisanaux <i>(3 boules)</i>	6.0 €
Café gourmand	8.5 €
Crèmeux chocolat-noisette, glace nougatine	7.5 €
Fraîcheur de fraises à la menthe, sablé breton, sorbet fraise	7.5 €
Salade de fruits exotiques, noix de coco en crème et en crumble	7.5 €
Croustillant aux fruits rouges, crème fouettée vanillée	8.5 €

MENU GOURMAND

entrée, plat, fromage ou dessert	35 €
entrée, plat, fromage et dessert	40 €
entrée, plat, café gourmand	37 €

Foie gras de canard mi cuit, chutney pomme-rhubarbe,
pain toasté
ou
Tartare de bar sauvage/huître du Golfe au citron confit et coriandre,
salade bio de Baden, chips de blé noir

Poisson noble de la pêche locale, courgettes/asperges/blettes,
beurre moussant au jus de crustacés
ou
Demi pigeon fermier rôti, légumes de printemps cuisinés ensemble,
tartine foie gras/abattis

Fromages affinés par les maisons Bordier et Kerouzine
et/ou
Un dessert de la carte

MENU HOMARD BRETON

Un homard bleu par personne *(400/600 grammes)* 56 €

Les pinces servies froides en salade
Le corps en fin ragoût aux pommes de terre fondantes
Un dessert de la carte

Prix nets

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France