



1936

BISTROT



C'est en 1936 que le Café De La Gare voit le jour, qui deviendra au fil du temps La Maison Tirel Guerin.

Soucieux de perpétuer cette histoire, Le Bistrot 1936 vous accueille dans un cadre chaleureux et unique.

Maxence Rouault et son équipe vous propose une cuisine authentique, sincère, locale et personnalisée ancrée dans la saisonnalité. Le tout fait Maison.

Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment au sein de cette bâtisse chargée d'histoire ...



Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes. Décret du 17 Avril 2015 (N°2015-474)

Prix net exprimé en euro, service compris.

LA CARTE

LES ENTREES

Huîtres de la baie de Cancale

x6 14.00

x12 27.00

Ramen Breton, nouille au sarrazin 14.00

Œuf de caille mollet, lard grillé et andouille de la maison Brielle
Arrosé d'une soupe à l'oignon de Roscoff

Chartreuse d'asperges vertes confites 14.00

Mimosa d'araignée de mer
Cressonnière et sorbet aneth

Foie Gras Breton 18.00

Pommes et pommeau
Brioche au sarrazin

Paté en croûte 16.00

Foie gras de canard et suprême de pintade
Chutney de raisin et jus à l'échalote

LES PLATS

Cabillaud Skreï 21.00

Choux fleur en déclinaison, Sauce Vierge de saison
Jus d'arrête corsé au chorizo de la maison Brielle

Noix de Saint Jacques de Plongée rôties au beurre salé 27.00

Carbonara de céleri
Crème de lard et jaune d'œuf confit

Choux farçi 19.00

Pommes purée
Jus corsé

Poularde Sauté Chasseur 21.00

Suprême fondant aux champignons, confit de cuisse croustillante
Mille feuilles de pommes de terre truffé, essence de champignons blonds crémée

Tournedos de filet de bœuf Pie Noir 28.00

Amandines croustillantes, artichauts Barigoule en mousseline
Jus court

Tourte de magret et foie gras de canard breton à la truffe (seul ou à partager) 39.00

Jeunes pousses
Jus corsé

Prix net exprimé en euro, service compris.

LA CARTE

LES DESSERTS

A commander en début de repas...

Pavlova aux agrumes 12.00

Meringue croquante
Crèmeux et sorbet plein fruit

Poire chocolat noisettes 12.00

Poire pochée
Chocolat et noisettes du Piémont en texture

Mille-feuille vanille caramel 14.00

Glace vanille, sauce caramel beurre salé

Le café très gourmand 14.00

Assortiment de mignardises

Assiette de fromages 12.00

Sélection de fromages de la ferme du Paizan (Saint-Martin-De-Landelles 50730)

LES GLACES ARTISANALES	LES COUPES GLACEES
1 Boule 3.00 2 Boules 6.00 3 Boules 9.00	
Vanille ; Caramel ; Chocolat ; Café ; Rhum raisin ; Menthe-chocolat ; noix de coco ; Pistache de Sicile ; Noisette.	Chocolat liégeois 8.00
	Café liégeois 8.00
	Caramel liégeois 8.00
	Dame blanche 8.00
Sorbet : Citron jaune ; Pomme verte ; Fraise ; Mangue.	Colonel 11.00
	La coupe mojito 11.00
	La coupe calva 11.00

MENU 1936

39.00

ENTREES

Ramen breton, nouille au sarrazin

Œuf de caille mollet, lard grillé et andouille de la maison Brielle
Arrosé d'une soupe à l'oignon de Roscoff

Ou

Chartreuse d'asperges vertes confites

Mimosa d'araignée de mer
Cressonnière et sorbet aneth

PLATS

Cabillaud Skreï

Choux fleur en déclinaison, Sauce Vierge de saison
Jus d'arrête corsé au chorizo de la maison Brielle

Ou

Poularde Sauté Chasseur

Suprême fondant aux champignons, confit de cuisse croustillante
Mille feuilles de pommes de terre truffé, essence de champignons blonds crémée

DESSERTS

Pavlova aux agrumes

Meringue croquante
Crèmeux et sorbet plein fruit

Ou

Poire chocolat noisettes

Poire pochée
Chocolat et noisettes du Piémont en texture

Prix net exprimé en euro, service compris.

MENU PETIT GARNEMENT (-12 ANS)

12.00

Filet de poisson ou Nuggets de volailles frites

Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace

1 Boisson au choix

Coca, jus d'orange ou sirop à l'eau

MENU PETIT GOURMET 1936 (-12 ANS)

21.00

Ramen breton, nouille au sarrazin

Œuf de caille mollet, lard grillé et andouille de la maison Brielle

Arrosé d'une soupe à l'oignon de Roscoff

Ou

Chartreuse d'asperges vertes confites

Mimosa d'araignée de mer

Cressonnière et sorbet aneth

Cabillaud Skreï

Choux fleur en déclinaison, sauce vierge de saison

Jus d'arrête corsé au chorizo de la maison Brielle

Ou

Poularde Sauté Chasseur

Suprême fondant aux champignons, confit de cuisse croustillante

Mille feuilles de pommes de terre truffé, essence de champignons blonds crémée

Pavlova aux agrumes

Meringue croquante

Crèmeux et sorbet plein fruit

Ou

Poire chocolat noisettes

Poire pochée

Chocolat et noisettes du Piémont en texture

LES BOISSONS

NOS COCKTAILS

Planteur maison 10.00

Americano maison 12.00

Gin, campari, martini rouge, eau pétillante

Negroni 10.00

Gin, campari, martini rouge

Ti punch 8.00

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

Sangria mule 12.00

Rhum ambré, jus de citron vert, sirop de sangria, ginger beer

Bloody mary 12.00

Vodka, jus de tomate

Italicus spritz 12.00

Italicus, pétillant, eau pétillante

Aperol spritz 12.00

Aperol, pétillant, eau pétillante

Mojito 12.00

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

NOS MOCKTAILS

Virgin mojito 8.00

Sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

The glacé maison 8.00

Cocktail de jus de fruits 7.00

LES APERITIFS

Coupe de champagne 14.00

Coupe de crémant 9.00

Coupe de prosecco 7.00

Kir royal 14.50

Kir vin blanc 5.00

Kir breton 6.00

Kir pétillant 9.00

Cerise, Violette, Noisette, Cassis, pêche, mûre, framboise

Martini rouge ou blanc 6.00

Campari 6.00

Ricard ou Pastis 5.00

Pineau des charentes 10.00

Suze / Picon 5.00

Porto rouge ou blanc 7.00

LES BIERES

Pression

Coq Hardi

25cl 5.00 - 50cl 10.00

Triple Karmeliet

25cl 7.00 / 50cl 12.00

Panaché

25cl 5.00 / 50cl 10.00

Monaco

25cl 6.00 / 50cl 12.00

Picon bière

25cl 6.00 / 50cl 12.00

Bouteille 33cl

Bosco 7.50

Blonde, blanche, ambrée, IPA

1664 6.00

Sans alcool

LE CIDRE

Cidre du Prest brut

25cl 7.00 / 50cl 18.00

LES EAUX MINERALES

Plancoët plat

50cl 3.50 / 1L 5.00

Plancoët gazeuse

50cl 3.50 / 1L 5.00

Plancoët intense

33cl 5.00

Vittel

50 cl 3.50 / 1L 5.00

San Pellegrino

50cl 3.50 / 1L 5.00

Châteldon

75cl 7.50

LES JUS DE FRUITS

Jus de pomme passion du verger 5.50

Jus granini 5.00

Orange, multifruits, tomate, ananas

LES SODAS

Coca cola 5.00

Coca cola zéro 5.00

Oasis tropical 5.00

Limonade 5.00

Schweppes tonic 5.00

Orangina 5.00

Fuzetea 5.00

Diabolo 5.50

1/4 Vittel sirop 4.50

Parfum sirop : Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, orgeat, cassis, banane-kiwi, myrtille, melon, mangue, mirabelle, banane, barbe à papa

LES WHISKYS

Gwalarn 8.00
Kornog 13.00
Galaad 13.00
Aberlour 10 ans 10.00

LES LIQUEURS ET ALCOOLS

Get 27 7.00
Bailey's 7.00
Vieille prune 9.00
Poire William 6.00
Vodka 9.00
Dégustation rhum Saint-Malo 15.00
Bas Armagnac Laubade VSOP 10.00
Fine Calvados château du Breuil 8.00
Xpresso-liqueur café et cognac 8.00

Demandez la carte du bar pour voir toutes nos références !

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso/Allongé/Noisette 2.80
Décafeiné 2.80
Double expresso 5.60
Cappuccino/Café crème 5.20
Latte/Café glacé 6.00
Supplément sirop 1.00
Caramel, spéculoos, noisettes grillées, vanille, cannelle
Chocolat chaud 5.20
Thés/Infusions 4.50

Thé vert, thé vert menthe, thé vert agrumes, earl grey, ceylan, breakfast, rooibos épices,
verveine, verveine menthe

LES HOTS COCKTAILS

13.00

Breizh coffee
Espresso martini
Irish coffee
Italian coffee

Prix net exprimé en euro, service compris.