

BISTROT 1936



*C'est en 1936 que le Café De La Gare voit le jour, puis 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, en collaboration avec notre chef de cuisine du restaurant
gastronomique Christophe Canati vous propose une cuisine authentique, sincère et locale,
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*

LA CARTE

Les entrées

- . Terrine de foie gras Breton poché aux épices, condiments clémentines 14.00
- . Le cochon Pâté en croûte Maison, chutney de coing 9.00
- . La noix de St Jacques en coquille lutée, sauce vin doux, courges au pluriel 14.00
- . Gravlax de Sandre à la betterave, pickles, crème de riz, sorbet livèche 10.00
- . Hanpen d'anguille fumé, crème fermière, œufs de truite et bouillon thaï 9.00
- . Buttercup en velouté dans son élément, croque végétal  8.00
- . Nage de raviole aux champignons, bouillon vanillé, huile de cardamome  9.00

Les plats

- . Le Cabillaud, Blanc poché au beurre noisette, sauce fumée estragon 17.00
Poireaux Nori, gnocchi
- . Noix de St Jacques, mousseline de céleri, spaghetti carbonara, émulsion pleurotes 19.00
- . Le bœuf, Paleron cuit 36h façon bœuf carottes, purée, rôties, glacées 17.00
- . Le Porc, Joue confite à la bière Bosco 18.00
Garniture bourgeoise, siphon Aligot
- . La caille, suprêmes sur coffre laqué myrtilles, goujonnettes de cuisses 17.00
Sauce canneberge, 1000 feuilles violet, topinambour
- . Agneau, souris confite aux épices, mousseline de panais au curcuma, 18.00
Choux braisés et crosnes
- . Fregola Sarda en risotto, girolles, vieille mimolette et crumble  12.00
- . Cocotte de légumes oubliés étuvée au foin, jus de raisin aigre doux  12.00

La Parcelle Végétale ... 28 Euros

Entrée au choix

Buttercup en velouté dans son élément, croque végétal

Nage de raviole aux champignons, bouillon vanillé, huile de cardamome

Plat au choix

Fregola Sarda en risotto, girolles, vieille mimolette et crumble

Cocotte de légumes oubliés étuvée au foin, jus de raisin aigre doux

Desserts au choix

La poire épicée en noisettine, sorbet figue

Évasion Kalamansi coco

Coupe de glace et sorbet 3 boules

Menu enfant (-12 ans) 12 euros

Fish and Chips ou Tenders de volaille, frites

Moelleux au chocolat, glace vanille

Un verre de jus d'orange ou sirop à l'eau ou coca

Menu enfant gourmet 1936 (-12 ans) 17 euros

Entrées au choix

Pâté en croute, chutney de coing, fraîcheur des champs

ou

Gravlax de Sandre à la betterave, pickles, crème de riz, sorbet livèche

Plats au choix

Paleron de bœuf cuit 36h façon bœuf carottes, purée, rôties, glacées

ou

Blanc de cabillaud poché au beurre noisette, sauce fumé estragon, poireaux, gnocchi

Desserts au choix

La poire épicée en noisettine, sorbet figue

ou

Évasion Kalamansi coco

Un verre de jus d'orange ou sirop à l'eau ou coca

**LES MENUS ADELAIDE ET PLATS DU JOUR SONT PROPOSES
UNIQUEMENT LE MIDI**

MENU ADELAIDE 24 Euros

Une entrée du jour, un plat du jour, un dessert du jour au choix

Entrées du jour

Soupe de poissons

Petits gris sautés au lard

Plats du jour

Ramen d'hiver à la Bretonne

Cabillaud snacké beurre blanc, purée de cèleri, tortilla abondance

Faux filet grillé sauce foie gras, légumes rôtis, purée violette

Desserts du jour

Dessert du pâtissier

MENU ADELAIDE 19 Euros

Une entrée du jour et un plat du jour au choix

Ou

Un plat du jour et un dessert du jour au choix

PLAT DU JOUR AU CHOIX 15 Euros

MENU 1936 35 Euros

Entrées au choix

Le Cochon Pâté en crouste, chutney de coing, fraîcheur des champs

Hanpen d'anguille fumé, crème fermière, œufs de truite, bouillon thaï

Gravlax de sandre à la betterave, pickles, crème de riz, sorbet livèche

Nage de raviole aux champignons, bouillon vanillé, huile de cardamome

Plats au choix

Le Cabillaud, Blanc poché au beurre noisette, sauce fumée estragon

Poireaux nori, gnocchi

Noix de saint Jacques, mousseline de céleri, spaghetti carbonara, émulsion pleurotes

Le Bœuf, Paleron cuit 36h façon bœuf carottes, purée, rôties, glacées

Le Porc, Joue confite à la bière Bosco, garniture bourgeoise, siphon Aligot

La caille, suprêmes sur coffre laqué myrtilles, goujonnettes de cuisses sauce canneberge
1000 feuilles violet, topinambour

Desserts au choix

La poire épicée en noisettine sorbet figue

Baba exotique rhum arrangé

Évasion Kalamansi coco

ASSIETTE DE FROMAGES

10.00

Sélection de fromages affinés « La Belle Fromagerie » à Etrelles

LES DESSERTS

- . La poire épicée en noisettine, sorbet figue 8.00
- . Baba exotique rhum arrangé 9.00
- . Évasion kalamansi coco 8.00
- . Café TRES gourmand 1936 12.00

Les glaces « Moustache »

3.00 € La Boule

. Vanille Bourbon, chocolat, café grand cru du Pérou, caramel beurre salé, rhum raisin, menthe chocolat, yaourt, noix de coco, pistache de Sicile, noisette du Piémont, nougat de Montélimar

Sorbets : citron jaune, mangue, pêche de vigne, poire, pomme verte, fraise, cassis

Coupes glacées

- . Chocolat liégeois : Glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly 8.00
- . Café liégeois : Glace café, sauce café, crème chantilly 8.00
- . Caramel liégeois : Glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly 8.00
- . Dame blanche : Glace vanille bourbon, sauce chocolat, chantilly 8.00
- . Coupe coco : Glace noix de coco, sauce chocolat, chantilly 8.00
- . Coupe Montélimar : Glace nougat, coulis fruits rouges, chantilly 8.00
- . Colonel : Sorbet citron, vodka 10.00
- . Coupe After eighth : Glace menthe chocolat, Get 27 10.00

Prix net exprimé en euro, service compris