

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 et son équipe, 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

- . Fraicheur concombre, chèvre Comme un tzatzíki 12.00
- . Encornets en deux façons, snackés et frits, petits pois verveine, émulsion Miso 14.00
- . Le foie gras, aux baies des bois, condiments framboise rhubarbe, *Brioche Amarena* 15.00

Les plats

- . Bonbon de lotte, jus d'arêtes au cresson, huile au curry Breton *Risotto de sarrasin, gingembre-algues* 20.00
- . Burger 1936, pain de notre Boulanger, haché de bœuf aux saveurs d'été *Sauce fumée, frites maison* 18.00
- . Côte de bœuf à la plancha seul ou à partager (2 pers) *Béarnaise maison, pomme purée à l'huile de truffes d'été, condiments olive et ail noir* 75.00
- . Salade Caesar Terre (Ballotine de poulet au parmesan) 18.00
- . Salade Caesar Mer (Saumon Bömlö fumé par nos soins) 18.00

Menu enfant (-12 ans) 12 euros

Fish and Chips ou Nuggets de volaille, frites
Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace
Un verre de jus d'orange ou sirop à l'eau ou coca

Menu enfant gourmet 1936 (-12 ans) 21 euros

Entrées au choix

Comme un avocat crevettes, crémeux d'avocat fumé,
Crevettes marinées, mayonnaise au citron noir
Ou
Tartare de veau, mimosa façon gribiche, jaune d'œuf mariné

Plats au choix

Filet de maigre à la plancha, sauce Vierge aux tomates confites, caviar d'aubergines,
Mini poivrons farcis au chorizo
Ou
Le cochon, poitrine confite 36h, snackée à la plancha, laquée au paulmier,
Jus réduit, rouleaux de choux, purée d'oignons roses

Desserts au choix

Comme une île flottante, soupe de fruits rouges frais aux notes de citron vert
Ou
Infiniment noisettes...

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

MENU 1936 37 Euros

Entrées au choix

Comme un avocat crevettes, crémeux d'avocat fumé,
Crevettes marinées, mayonnaise au citron noir, glace avocat

Tartare de veau, mimosa façon gribiche, jaune d'œuf mariné

Plats au choix

Filet de maigre à la plancha, sauce Vierge aux tomates confites, caviar d'aubergines,
Jalapenos et mini poivrons farcis au chorizo

Le cochon, poitrine confite 36h, snackée à la plancha, laquée au paulmier,
Jus réduit, rouleaux de choux, purée d'oignons roses

Desserts au choix

(À commander en début de repas)

Comme une île flottante, soupe de fruits rouges frais aux notes de citron vert

Infiniment noisettes

ASSIETTE DE FROMAGES

10.00

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

LES DESSERTS (*À commander en début de repas*)

- . Douceur pistache framboise, glace pistache 9.00
- . Abricots en tarte renversée, notes de romarin 10.00
- . Le café très gourmand 14.00

Les glaces artisanales Malouine « Moustache »

3.00 € La Boule

. 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, vanille.

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

Coupes glacées

- . Chocolat liégeois : Glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly 8.00
- . Dame blanche : Glace vanille, 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
- . 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 eight: Glace menthe chocolat, Get 27 10.00

NOS PARTENAIRES

ELEVEURS/ PRODUCTEURS/RECOLTANTS

LA CHARCUTERIE

Maison Brielle
Brielles (35 370)

LES LEGUMES

La Ferme de Patricia
Saint Méloir des Ondes (35 350)

LES OEUFS

Ferme de la Bassière
Cherrueix (35 120)

LE FROMAGE

La Ferme du Païzan
Saint Martin De Landelles (50 730)

NOTRE BOULANGER

Thierry Loobuyck
Le Fournil du Village
La Gouesnière (35 350)