

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 coing et chèvre cendré, 1000 feuilles de coing confit 12.00
- . Couteaux et coques acidulé, poireaux confits au safor,
Beurre de coquillages 14.00
- . Le foie gras de canard, condiments poires, figue hypocras
Brioche de notre pâtissier 16.00

Les plats

- . Lieu jaune, 1000 feuilles de pommes de terre et citron confit,
Gaspacho d'aubergines 19.00
- . Blanc de cabillaud cuit au naturel, laqué au potimarron,
Crèmeux de champignons, huile de marjolaine, jus de viande réduit 22.00
- . Noix de saint jacques rôties au beurre salé,
Courges spaghetti aux notes de mandarine, sarrasin, crème iodée 26.00
- . L'Agneau, épaule confite au trappeur,
Coco de Paimpol et pommes d'Armorique, jus aillé 19.00
- . Pomponnette de ris de veau croustillante,
Risotto de pommes de terre au champignons noirs, échalotes au pluriel 28.00
- . Côte de bœuf à la plancha seul ou à partager (2 pers)
Béarnaise maison, pommes de terre grenailles 75.00

Menu enfant (-12 ans) 12 euros

Filet de lieu jaune 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

L'œuf tartine dans tous ses états ...
Ou
Gravlax de lotte, betterave mûre

Plats au choix

Lieu jaune, 1000 feuilles de pommes de terre et citron confit, gaspacho d'aubergines
Ou
L'agneau, épaule confite au trappeur, coco de Paimpol et pommes d'Armorique

Desserts au choix

Comme une poire Belle Hélène
Ou
Infiniment pistache...

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

MENU 1936 37 Euros

Entrées au choix

L'œuf tartine dans tous ses états . . .

Gravlax de lotte, betterave mûre, glace aneth

Plats au choix

Lieu jaune, 1000 feuilles de pommes de terre et citron confit, gaspacho d'aubergines

L'Agneau, épaule confite au trappeur,
Coco de Paimpol et pommes d'Armorique, jus aillé

Desserts au choix

Comme une poire Belle Hélène

Ou

Infiniment pistache . . .

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*)

- . Café noisette en texture 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, 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
- . Colonel: Sorbet citron, vodka 10.00
- . Coupe After eight: Glace menthe chocolat, Get 27 10.00

NOS PARTENAIRES

ELEVEURS/ PRODUCTEURS/RECOLTANTS

LES LEGUMES

Stephane Boutier
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)