

## 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 .....*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## LA CARTE

### Les entrées

- . Fraicheur coing et chèvre cendré, 1000 feuilles de coing confit 12.00
- . Encornets et Dorade, 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

- . La Raie, comme un pressé confit aux notes de pomelos,  
*Cannelloni végétal aux palourdes, panais confit et cerfeuil tubéreux, syphon coquillage safor* 20.00
- . 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
- . Supreme de poulet de la Ferme de L'Aulne,  
*Butternut- marrons et son croustillant, mousseline de rouge d'Artois, jus court* 20.00
- . Pomponnette de ris de veau croustillante,  
*Risotto de pommes de terre au champignons noirs, échalotes au pluriel* 28.00
- . Noix d'entrecôte à la plancha  
*Béarnaise maison, pommes de terre grenailles* 39.00

**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**

Huitre spéciale fine de Cancale cuisinée par nos soins et sa glace  
Ou

Comme un saucisson brioché, pomme-carotte jus au pommeau

**Plats au choix**

Suprême de poulet de la ferme de L'Aulne butternut marrons et son croustillant  
Ou

La raie comme un pressé confit aux notes de pomelos

**Desserts au choix**

Moelleux chocolat

Ou

Douceur chocolat sarrasin et son sorbet

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

## MENU 1936 37 Euros

### Entrées au choix

Huitre spéciale Fine de Cancale cuisinée par nos soins et sa glace

\*\*\*\*\*

Comme un saucisson brioché, pommes-carottes, jus au pommeau

### Plats au choix

Suprême de poulet de la Ferme de L'Aulne, butternut-marrons et son croustillant

Mousseline de rouge d'Artois, jus court

\*\*\*\*\*

La Raie comme un pressé confit aux notes de pomelos, cannelloni végétal aux palourdes

Panais confit et cerfeuil tubéreux, syphon coquillage safor

### Desserts au choix

Douceur chocolat sarrasin et son sorbet

Ou

La poire aux saveurs épicées de Noël

## 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*)

. Baba au rhum exotique, banane passion, glace banane flambée gingembre	10.00
. Douceur chocolat sarrasin et son sorbet	10.00
. La Poire aux saveurs épicées de Noël	10.00
. Brioche perdue pommes confites et noisettes	10.00
. Le café très gourmand	14.00

## Les glaces artisanales Malouine « Moustache »

3.00 € La Boule

. Chocolat, café, rhum raisin, menthe chocolat, yaourt, noix de coco, pistache de Sicile, noisette du Piémont, vanille.

Sorbets : citron jaune, mangue, pêche de vigne, 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
. 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)