

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, 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*





Menu 1936

Ce menu phare de notre Bistrot met à l'honneur les plus grands plats marqueurs de notre gastronomie Française de l'époque contemporaine à nos jours.

Maxence Rouault et son équipe mettent un point d'honneur à vous faire découvrir Les créations de nos plus grands Chefs par différentes techniques modernes sans dénaturer leur identité.

Prenons pour exemple « Le saumon à l'oseille » de Pierre Troisgros (1962), Le « Poulet suprême » de Massialot (1729) ou encore le « Saint Honoré » du pâtissier Chiboust (1840) qui donnera son nom à cette fameuse crème.

Comme tout le monde le sait, pas de « Grands » plats sans « Grandes » sauces. Passionné depuis son enfance par le goût, Maxence Rouault prend le temps de travailler ses sauces avec passion par différents procédés d'élaboration et de réduction.

Laissez-vous guider par Jean-Marc et son équipe de salle qui se feront un plaisir de vous parler de Notre Univers et vous orienter dans ce voyage culinaire

Menu 1936 39 euros

Hors d'œuvres chauds ou froids

Comme un Saucisson brioché, carottes, pomme d'Armor essence de Pommeau

ou

Comme un Saumon à l'oseille, mi-cuit et juste raidit, sorbet

Rots, poissons de mer et entremets

Comme un Lieu jaune Grenobloise, citron, câpres, riz blanc

ou

Comme un Poulet suprême, champignons, courges et pomme de terre Yvette

Troisième service, sucreries

A commander en début de repas

Comme un Saint Honoré vanille pistache

ou

Comme une Forêt Noire

LA CARTE

Les entrées

Comme un Saucisson brioché 12.00
Carottes, pomme d'Armor, essence de Pommeau

Comme un Saumon à l'oseille 14.00
Mi-cuit et juste raidit, sorbet

Encornets et haddock fumé, pommes de terre de nos côtes 14.00
Ciboulette, beurre aérien au safor

Boudin blanc maison aux champignons et foie gras mi-cuit par nos soins 16.00
Crème de cèpes et croq'stinette pain d'épices

Les plats

Comme un Lieu jaune Grenobloise 21.00
Citron câpres, riz blanc

Filet de Cabillaud Skrei à la plancha, crème d'herbes et jus de viande réduit, 25.00
Épinards sautés aux amandes et malfaldines au curcuma de Normandie

Noix de Saint Jacques rôties au beurre salé 27.00
Crémeux de céleri et ses spaghettis façon carbonara, crème iodée fumée

Pressée de Joue de Porc confite au cidre 19.00
Choux farci, risotto de pomme de terre, jus de cochon réduit au cidre

Comme un Poulet suprême 21.00
Champignons, courges, pomme de terre Yvette

Carré de Porc sur paille pour 2 personnes 50.00
Confit puis saisi, jus de viande réduit, pomme grenailles

Les Menus Enfants

Menu petit garnement (-12 ans) 12 euros

*Filet de poisson 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 petit gourmet 1936 (-12 ans) 21 euros

Entrées au choix

*Comme un Saucisson brioché, carottes, pommes d'Armor essence de Pommeau
Ou*

Comme un Saumon à l'oseille, mi-cuit et juste raidit

Plats au choix

*Comme un Lieu jaune grenobloise, citron, câpres, riz blanc
ou
Comme un Poulet suprême, champignons, courges et pomme de terre Yvette*

Desserts au choix

*Moelleux chocolat
Ou
Comme un Saint Honoré vanille pistache
Un verre de jus d'orange ou sirop à l'eau ou coca*

ASSIETTE DE FROMAGES 12.00 Euros

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

LES DESSERTS (À commander en début de repas)

- . *Comme une Forêt Noire* 10.00
- . *Comme un Saint Honoré, vanille pistache* 10.00
- . *Tarte renversée aux agrumes, sorbet mandarine* 12.00
- . *Brioche perdue, pommes confites et son sorbet pommes verte cerfeuil* 11.00
- . *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