

## BISTROT 1936



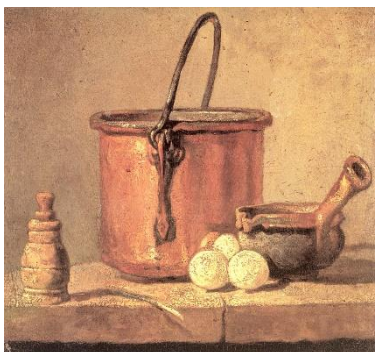
*C'est en 1936 que le Café De La Gare voit le jour, puis deviendra au fil du temps  
La Maison Tirel Guerin.*

*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 ces différentes époques et de nos plus grands chefs*

*Prenons pour exemple « L'œuf Argenteuil » servi sur le Titanic en 1912 jusqu'à son naufrage aux passagers de première classe, la Sauce « Charcutière » D'Urban Dubois (1864) ou la Sauce « Ravigote » de Vincent La Chapelle (1733)*

*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 œuf Argenteuil, crème d'Asperges vertes, croq'stinettes au lard grillé*

*ou*

*Comme une Raie en Ravigote, crème ciboulette et pomme de terre*

## *Rots, poissons de mer et entremets*

*Comme un Merlu au Noilly Prat, ail des ours, riz blanc et petits pois fèves*

*Ou*

*Comme un Gigot d'Agneau de 7 heures, côtelette, pommes nouvelles et artichaut*

## *Troisième service, sucreries*

*Comme une tarte aux fraises*

*ou*

*Comme un Paris Brest cacahuètes*

# LA CARTE

## Les entrées

*Comme un Œuf Argenteuil 12.00*

*Crème d'asperges vertes, croq'stinette au lard grillé*

*Comme une Raie en Ravigote 14.00*

*Crème ciboulette et pomme de terre*

*Pâté en croute de saison maison 14.00*

*Légumes printanier, pommes acidulées et consommé de pommeau*

*Artichauts et Anguille fumée, maquereau à la flamme 16.00*

*Orange sanguine et notes de coriandre*

## Les plats

*Comme un Merlu au Noilly Prat 21.00*

*Ail des ours, riz blanc et petits pois fèves*

*Poisson de nos côtes (selon arrivage) 27.00*

*Pâtes fraîches maison aux coquillages, fenouil confit, émulsion ail des ours*

*Paleron de Bœuf façon bœuf carottes 19.00*

*Carottes en déclinaison, pomme de terre Dauphinoise*

*Comme un Gigot d'Agneau de 7 heures, côtelette 21.00*

*Pommes nouvelles et artichaut*

*Jarret de Veau Breton confit au pommeau de Bretagne pour 2 personnes 50.00*

*Garniture printanière*

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes. Décret du 17 Avril 2015 (N°2015-474)*

*Prix net exprimé en euro, service compris*

## 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 Œuf Argenteuil, crème d'asperges vertes, croq'stinette au lard grillé  
Ou*

*Comme une Raie en Ravigote, crème ciboulette et pommes de terre*

#### Plats au choix

*Comme un Merlu au Noilly Prat, Ail des ours, riz blanc et petits pois fèves  
ou  
Comme un Gigot d'Agneau de 7 heures, côtelette, pommes nouvelles et artichaut*

#### Desserts au choix

*Moelleux chocolat  
Ou  
Comme une tarte aux Fraises*

*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 tarte aux fraises 10.00*
- . Comme un Paris Brest cacahuètes 10.00*
- . Millefeuille Vanille Caramel Seul ou à Partager (2 personnes) 12.00/18.00*
- . Le café très gourmand 14.00*

**Les glaces artisanales « Ma Très Bonne Glace »**

**3.00 € La Boule**

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