La cave by La Brasserie Bleue

Prix net en euros, services et toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Sélection de la semaine

Envie de plus de choix? La cave est ouverte, faites vous plaisir!

VIF & FRUITÉ

Un vin droit et aromatique idéal pour apéritif et fruits de mer

	V. 12.5cl	Car. 50cl	Bttle 75cl	Mag
Anjou " Terre de Haut" Dom. Bois Mozé- Blanc (Bio)	5	20	28	-
Quincy « Marie » Les vins d'Emmanuelle - Blanc	6	24	34	-
Igp Collines Rhôdaniennes "Syrah" Dom. Badel - Rouge (Bio)	5	20	28	-

FIN & DELICAT

Finesse et délicatesse pour cette sélection propice aux plats de poissons et viandes légères

Côtes de Provence «L'accent» Dom. Clos de l'Ours - Rosé (Bio)	5.50	22	30	60
Muscadet SM/Lies "Fiefs du Breil" Dom. La Louvetrie Millésimé- Blanc	8	32	48	-

LEGER ET GOURMAND

Vous cherchez un vin plein de fruits et facile ? Allez-y ils sont là!

Igp Alpilles Château Romanin- - Rosé	4	16	24	-
Bourgogne Haute côtes de Beaune Dom. St Marc- Blanc	5	20	28.5	-
Anjou « Sonat » Dom. Bois Mozé - Rouge (Bio)	5	20	28	-

ROND ET COMPLEXE

La catégorie qui remplit le palais d'arômes et de rondeur, une bulle aromatique !

Meursault 1er Cru Blagny 2012 Dom. Matrot - Blanc	15	60	92	-
Gevrey Chambertin Dom. Trapet - Rouge (Bio)	14	56	85	-
Saint Emilion Grand Cru Château Sanctus - Rouge	8.50	34	48.50	84

PUISSANT & VELOUTÉ

De la Matière...De la belle matière! Des tanins mûrs qui donnent envie d'en reprendre !

Margaux 2010 Château Prieuré Lichine- Rouge	-	-	122	-
Bandol Dom. Tempier - Rouge	9.5	38	53	96
Côte-Rôtie « Blonde du Seigneur » Dom. Vernay - Rouge	15	60	88	-

DOUX & RICHE

Les vins de foie gras et de dessert... et beaucoup d'autres accords!

	V. 12.5cl	Car. 50cl	Bttle 75cl
Coteaux de L'Aubance « Elegance » Dom. Bois Mozé - Moelleux (Bio)	5.50	22	28

SELECTIONS DE VINS D'EXCEPTION

	Bttle 75cl
Chapelle Chambertin 2015 Dom. Trapet - Rouge (Bio)	319
Condrieu "Les Chaillées de l'enfer" Dom. Vernay - Blanc	114
Volnay 1er Cru clos des 60 Ouvrées 2011 Dom. La Pousse d'Or - Rouge	112

LE MONDE DES BULLES

	Bttle 75cl	Mag
Crémant de Loire "Blanc Secret" Dom.Bois Mozé	32	62
Champagne Ruinart Brut	75	149

Les planches de dégust'

3 verres de 6cl - 14€

Créez votre planche de dégustation parmi les vins au verre en choisissant 3 vins différents

Apéritif

Ricard, Pastis Breton « Brastis »	2cl	3.90	4cl	7.00
Martini blanc ou rouge, Suze, Campari			5cl	4.90
Porto blanc ou rouge «Ramos Pinto»			5cl	4.90
Picon			7cl	4.90
Kir vin blanc, kir breton			12.5cl	4.00
Kir pétillant			12.5cl	7.50
Kir royal			12.5cl	12.00
Nos crèmes Marie Brizard : cassis, pêche, mûre, framboise				
Vodka Eor, rhum blanc, gin H2B, Cachaça			5cl	6.50
Adjuvant : soda, jus orange, tonic				2.00

Digestif

Cognac Gautier VS	4cl	6.50
Bas-Armagnac Dom. de Paguy 2002	4cl	8.00
Bas-Armagnac grand assemblage	4cl	10.00
Chartreuse Verte	5cl	8.00
Rhum Zacapa	4cl	10.00
Rhum "Connexion": Guatemala, Trinidad, Jamaique	4cl	9.00
Rhum Don Papa 7 ans,Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	9.00
Eau de vie poire, mirabelle, framboise	4cl	6.50
Get27, Menthe pastille, Bailey's, Limoncello	6cl	6.50
Pineau des Charentes Gautier	4cl	6.50

Whiskys

Single malt

Knockando	4cl	8.00
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans	4cl	14.00

Blend

Jameson, Nikka, Flatnöse	4cl	6.00
Four Roses, Jameson Black Barrel	4cl	8.00
Chivas 18 ans	4cl	14.00

Whiskys français

Single malt

Rozelieures bleu ou rouge	4cl	7.00
Eddu Silver, Hepp, Couvreur Clearach	4cl	9.00
Villanova Berbie, Rozelieures noir	4cl	11.00

Blend

«Bellevoye» rouge ou noir	4cl	10.00
«Bellevoye» blanc ou bleu	4cl	7.00

Cocktail Sans Alcool

Cocktail du jour	15cl	8.00
Virgin Spritz	15cl	7.00
Apple Mojito	12cl	7.00

Cocktails avec alcool

Cocktail du jour	15cl	8.00
Américano	12cl	8.00
Martini rouge, Noilly Prat, Campari, rondelle orange		
Spritz	15cl	8.00
Apérol, crémant, rondelle orange		
Mojito ou Mojito framboise	12cl	8.00
Rhum cubain, citron vert, eau pétillante, sucre, menthe fraîche		
Mojito Champagne	12cl	12.00
Rhum cubain, citron vert, champagne, sucre, menthe fraîche		
Gin tonic *Gin, Finley*	12cl	8.00
Caïpirihna *Cachaça, citron vert, sucre*	6cl	8.00
Téquila Sunrise *Téquila, jus d'orange, grenadine*	12cl	8.00
Pina Colada *Rhum, jus d'ananas, lait coco*	20cl	10.00

APERO IODÉ

3 huîtres n°3 + crevettes + 1 verre (12cl)	9.90
Anjou Blanc «Terre de Haut» Dom. de Bois Mozé	
5 huîtres n°3 + 1 verre (12cl)	11.90
Anjou Blanc «Terre de Haut» Dom. de Bois Mozé	

GRIGNOTAGES

Sardines à l'huile d'olive «Groix et Nature»	9.90
Sardines à l'huile de Homard «Groix et Nature»	11.00
Friture d'éperlan, sauce tartare	5.50
Acras de homard maison, les 100g	9.90
Les rillettes de la conserverie «Groix et Nature» *(Pâté marin ou Grondin au massala ou Haddock curry ou Maquereaux Poivre Sichuan ou St Jacques à la Bretonne*	8.90
Foie gras de Canard Maison en bocal les 200g	17.9

Bieres pression

Leffe Blonde	25cl	4.10	33cl	5.50	50cl	7.50
Loburg Blonde	25cl	3.90	33cl	5.20	50cl	7.20
Panaché -Monaco	25cl	3.90	33cl	5.20	50cl	7.20
Picon bière	25cl	4.50	33cl	6.30	50cl	8.30

Demandez la bière du moment

Bières bouteilles morbihannaises

La Flemme, La Fougue, La Fièvre	33 cl	6.00
Brasserie de Vannes La Dilettante		

Cidres

Cidre Artisanal Brut Breton	12.5cl	2.90

Eaux - Soda

Plancoët ou Plancoët Fines Bulles	100cl	4.10
Plancoët ou Plancoët Fines Bulles	50cl	3.50
Chateldon	75cl	7,50
Perrier	33cl	3.90
Sirop à l'eau	20cl	1.90
Limonade - Diabolo	20cl	2.50
Sirops Monin : menthe, citron, pêche, kiwi, fraise, framboise		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta, Sprite	33cl	3.90
Finley Tonic et Finley «agrumes»	20cl	3.90
Thés glacés maison citron, marrakech, framboise	33cl	4.90
Jus de fruits Pago	20cl	3.90
Orange, ananas, abricot, tomate		
Jus de fruits à la verse	20cl	2.50
Fraise, pomme, pamplemousse		

Boissons chaudes

Expresso, allongé, déca, noisette, macchiato	1.90
Double expresso, grand crème, chocolat chaud	3.80
Cappuccino, latté, moka	4.10
Thés, tisanes	3.50
Irish Coffee	11cl 10.00

Prix net en euros, services et toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Le Banc de l'écailler

Aussi disponible en vente à emporter, -10% sur votre note

En provenance de nos côtes / Selon arrivage

Plateaux de l'écailler

Plateau Classique pour 1 per. 39.90
(6 huîtres du Golfe n°3, 100g langoustines, crevettes roses, bigorneaux, bulots, 1/2 araignée)

Plateau Royal pour 1 per. 59.90
(1/2 Homard, 6 huîtres du Golfe n°3, 100g langoustines, crevettes roses, bigorneaux, bulots 1/2 araignée)

Araignée ou tourteau (arrivage), mayonnaise **15.00**
1/2 Homard breton, mayonnaise **19.90**
Crevettes roses (la portion de 200g) **8.00**

Bigorneaux (la portion de 200g) **9**
Bulot (la portion de 200g) **8.50**
Langoustines vivante (la portion de 300g) **19.90**

Huîtres de Séné N°3
"Jacques Richard" à Séné
les 6...10 les 9...15 les 12...20

Huîtres naturelles N°2 de la baie de Quiberon
"Culture Marine" à St Philibert
les 6...14 les 9...21 les 12...28

Assiette de l'écailler
(1/2 araignée, 2 huîtres n°3, langoustines vivantes 50g, 3 crevettes roses, bigorneaux, bulots) **19.90**

Palourdes bretonnes gratinées au beurre d'ail **12.00**

Twistez vos huitres

3 N°3+ 3 N°2 ... 12 | **5 N°3+ 4N°2 ... 17** | **6 N°3+ 6 N°2 ... 24**

Tous nos fruits de mer sont accompagnés de Beurre Bordier
1€ le beurre supplémentaire

Nos entrées

Conseil du Caviste :
Anjou Blanc " Terre de Haut"
Dom.De Bois Mozé

Soupe de poissons et crabes verts, rouille et croûtons **8.90**
Gravlax Lieu jaune, gochtial et crème acidulée au lait ribot **13.90**
Pâté en croûte maison, tomates séchées et foies de volailles **8.90**
Fraicheur de tourteau au wasabi, pomelos et pousses de moutarde **12.90**
Tartine de foie gras poêlé, compotée de Belchard au piment d'Espelette **14.90**
Champignons de saison et oeuf poché bio, coulis d'ail rosé **10.90**

INFO DU CHEF
Le Gotchial est un pain brioché fabriqué à st Armel uniquement et dont la recette est gardée secrete !

Nos poissons

Retour de pêche grillé, pommes de terre grenailles **15.90**
Osso-buco de lotte à l'américaine, pâtes fraiches **26.90**
Saumon mi-cuit fumé, potimarrons et pickles d'oignons rosés **15.90**
Brochette de gambas et beurre d'agrumes **19.90**
Cabillaud rôti sur peau, émulsion de champignons et épinards aux châtaignes **21.90**
Haddock « maison » au beurre blanc, œuf poché et pommes vapeur **20.90**

Conseil du Caviste:
Quincy "Marie"
Les Vins d'Emmanuelle

Nos légumes

Conseil du Caviste:
Anjou "SoNat"
Dom. Bois Mozé

Ravioles de potimarron et truffe blanche **12.90**

Végé/Mix de saison 10.90

Nos viandes

Le "4 B" Breizh/Burger/Brasserie/Bleue

Boeuf haché VBF, tome de Rhuys, buns maison, ketchup de betterave **18.90**

Conseil du Caviste:
St Emilion Grand Cru
Château Sanctus

Croustillant de joue de Veau, ravigote et carottes confites **17.90**

Onglet de Boeuf et os à moelle, béarnaise de Homard, frites

XS (180g) 18.90 **XL (360g) 33.80**

Côte de bœuf pour 2 pers (1,2kg) **69.90**

Nos fromages

Tous les fromages sont au lait cru

Plateau de fromages affinés par "La Fromagerie des halles" et sélectionnés par nos soins

Les 3 morceaux 7.00

Les 5 morceaux 9.00

Les 7 morceaux 11.00

Conseil du Caviste:
VdF "Ligéris Dolium" Dom. Lambert

Comté extra affinage 14 mois - *Vache*

Pavé Cendré - *Chèvre*

Timanoix de l'abbaye de Timadeuc- *Vache*

Cabri de Sologne - Chèvre

Bethmale- *Vache*

Bleu d'Auvergne- *Vache*

Camembert de Normandie- *Vache*

Nos desserts

Conseil du Caviste:
Crémant de Loire Dom. Bois Mozé ou "Champagne du moment"

Riz au lait, nougatine cacahuètes et caramel au "beurre salé" **6.50**

Pain d'épices, crémeux maïs et mangue fraiche **7.00**

Tartare de fruits d'automne miel/ghoa, sorbet betterave **7.00**

Tartelette Fraise/Yuzu 7.00

Baba rhum/Mojito maison, chantilly **7.00**

Conseil du Caviste:
Porto rouge "Ramos Pinto"

Soufflé au chocolat «Guanaja 70%» **-** à *commander en début de repas* **8.00**

Café *ou* Thé Gourmand 7.50

Irish Gourmand (11cl) 12.00

Secret Gourmand Crémant de Loire "Blanc Secret" (11cl) **12.00**

Les Glaces Alain Chartier

2 boules **6.90** 3 boules **8.90**

Les crèmes glacées

Vanille gourmande caramel et noisettes caramélisées
Caramel fleur de sel de Guérande
chocolat du Brésil 80%, éclats de chocolat
(1er chocolat au lait breton)
Baba au Rhum Clément
Café intense

Les sorbets

Fraise de Plougastel
Citron vert - gousse de Vanille
Framboise Morbihannaise
Menthe fraîche
Fruits exotiques (mangue-passion)
Cassis du Val de Loire
Fruits aphrodisiaques (gingembre-grenade-kiwi-ananas-fraise-poivre de Timut)

Menu Brasserie

Entrée + Plat + Dessert : 25.90

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert : 19.90

uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée du jour*

Soupe de poissons et crabes verts "maison", Rouille et croûtons

Pâté en croûte maison, tomates séchées et foies de volailles

Assiette de l'écailler (Crevettes roses, bulots et bigorneaux)

Plat du jour*

Saumon mi-cuit fumé, potimarrons et pickles d'oignons rosés

Retour de pêche grillé, pomme de terres grenailles

Croustillant de joue de Veau, ravigote et carotte confites

Dessert du jour*

Baba rhum/mojito Maison, chantilly

Riz au lait, nougatine cacahuètes et caramel au beurre salé

Tartare de fruits d'automne miel/ghoa, sorbet betterave

*Uniquement du lundi au vendredi midi

Menu Conleau

Entrée + Plat + Dessert : 34.90

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert : 27.90

uniquement le midi du lundi au vendredi

Gravlax Lieu jaune, gochtial et crème acidulée au lait ribot

Fraicheur de tourteau au wasabi, pomelos et pousses de moutarde

Champignons de saison et oeuf poché bio, coulis d'ail rosé

Haddock « maison » au beurre blanc, œuf poché et pommes vapeur

Brochette de gambas à la plancha

Onglet de Boeuf , béarnaise de Homard, frites

Pain d'épices, crémeux maïs et mangue fraiche

Tartelette Fraise/Yuzu

Soufflé au chocolat «Guanaja 70% »

à commander en début de repas

Découvrez nos différents espaces

- LE RESTAURANT -
De la Loire à l'Océan. Notre équipe vous propose une carte à base de produits frais et de
saison faisant la part belle aux produits de la mer et aux fabuleux vins de Loire.

- L'HÔTEL -
Pour vos séjours professionnels ou lors de vos week-ends et vacances en famille ou
entre amis, le Golfe Hôtel met à votre disposition 53 chambres et studios parfaitement équipées pour combler toutes vos envies.

- LA CAVE -
Et si vous prolongiez le plaisir de la dégustation chez vous ? Désormais, vous pouvez
acheter votre vin à la cave de la Brasserie, afin de le faire découvrir à vos amis ou simplement compléter votre cave avec de jolis flacons.

- SÉMINAIRES -
Pour vos réunions, vos incentives, vos congrès, cocktails et séminaires, le Golfe Hôtel
met à votre disposition tout son savoir-faire avec ses 5 salles de réunion équipées et sa salle de restaurant.

La cave by B

LES SOIRÉES DÉGUST' !

10/09 - La Bourgogne
24/09 - 5 grands Blancs
01/10 - Cépages Méconnus
15/10 - 5 grands Rouges
05/11 - Languedoc-Roussillon
26/11 - Loire - Nantes à Tours
03/12 - A l'Aveugle
10/12 - Loire - Tours à St Pourcain
17/12 - Champagne

SUR RÉSERVATION
02 97 46 40 39
OU
CAVE@BRASSERIE-BLEUE.FR

5 VINS EN DÉGUST
30€ / PERS
DÉBUT 19H30
DURÉE 2H

PLANCHES
FROMAGES/CHARCUT'
&
RÉDUCTIONS SUCRÉES

PENSEZ AU CHÈQUE CADEAU!
1 SOIRÉE = 30€
PASS 4 SOIRÉES = 100€

"La Cave" by La Brasserie Bleue
02 97 46 40 39
91 rue Winston CHurchill
56000 Vannes
cave@brasserie-bleue.fr

Formule express
18,00

Du lundi au vendredi au déjeuner
(sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Suggestion du jour

Ou

Retour de pêche grillé, pomme de terre grenailles

Ou

Tartare de Bœuf, frites et salade

Ou

Végé/ Mix de saison

Café mignardises

Menu homard
48.50

Amuse Bouche

Un homard entier (environ 500g)
rôti au beurre d'estragon,
pommes grenailles

Dessert au choix à la carte