

Sélection de "La Cave" By La Brasserie Bleue

Munissez vous de la carte en liège , nous vous attendons à la Cave pour un plus grand choix!

VIF & FRUITÉ

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

	Verre 12.5cl	Carafe 50cl	Bttle 75cl	Magnum
Anjou " Terre de Haut" Dom. Bois Mozé-Blanc 	5	20	24	-
Corse "U Storicu" Dom. de Terra Vecchia - Blanc 	-	-	33	-
Quincy « Marie » Les vins d'Emmanuelle - Blanc 	6	24	30	-
VdF "La Champine" Syrah Dom. Gerin - Rouge	-	-	22	48
Saint Amour "Esprit de Séduction" Dom. Berthier - Rouge	5	20	26	-
Bourgogne "A Minima" Dom. Trapet - Rouge	-	-	30	-
IGP Côtes du Brian « Sinequano » Dom. Cailhol Gautran - Rouge	4.50	18	20	-

FIN & DELICAT

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

	Verre 12.5cl	Carafe 50cl	Bttle 75cl	Magnum
Côtes de Provence «L'accent» Dom. Clos de L'Ours - Rosé 	5.50	22	28	-
Muscadet S & M / Lies Cru Goulaine Dom. Bonnet-Huteau Blanc 	5.50	22	28	-
Meursault « Les Narvaux » Dom. Michelot - Blanc	-	-	73	144
Languedoc « Les Clapas » Dom. Pas de l'Escalette - Blanc 	-	-	36	-
Corbière "Ad Clivum" Château de Gléon - Rouge 	5	20	24	-
Fleurie « Les Moriers » Dom. Lardy - Rouge	-	-	29	57
Sancerre "La Moussière" Dom. Alphonse Mellot - Rouge 	9	36	51	94

LEGER ET GOURMAND

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

	Verre 12.5cl	Carafe 50cl	Bttle 75cl	Magnum
Rosé de Loire « Les 30 Boisselées » Dom. Bois Mozé - Rosé 	3.90	15.60	19.90	-
Bourgogne Dom. Fellot - Blanc 	5.50	22	28	-
Valencay "Le Claux Delorme" Dom. Minchin - Blanc	-	-	-	-
Anjou « Sonat » Dom. Bois Mozé - Rouge 	5	20	24	-
Cabardès « Nature » Dom. Salitis - Rouge 	5	20	24	-
Pécharmant Dom. Barouillet - Rouge 	-	-	23.50	-





ROND ET COMPLEXE

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

	Verre 12.5cl	Carafe 50cl	Bttle 75cl	Magnum
Saumur "Hérésia" Château d'Eternes - Blanc	-	-	26	-
Sancerre "Jadis" Dom. Bourgeois - Blanc 	-	-	54	-
Terrasse du Larzac "Mas Rousseau" Dom. Pas de l'Escalette - Blanc 	-	-	49	-
Condrieu "Terrasse de l'Empire" Dom. Vernay - Blanc 	14.50	58	86	-
Côtes de Provence Cru Classé Château de Selles Dom. Ott - Rosé	7.50	25	41	90
Gevrey Chambertin Dom. Trapet - Rouge 	-	-	82.90	-
Saint Emilion Grand Cru Château Sanctus - Rouge	8.50	34	48.50	84
Auxey Duressse Dom. Alain Gras- Rouge	-	-	49	-


PUISSANT & VELOUTÉ

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

	Verre 12.5cl	Carafe 50cl	Bttle 75cl	Magnum
VDF « Ligéris Dolium » Dom. Lambert - Orange 	6.50	26	37.50	-
Amistat Dom. Ditté et Cazenave - Blanc	-	-	36	-
Pauillac Réserve de La Comtesse - Rouge 	14.50	58	86	-
Bandol Dom. Tempier - Rouge	9	36	49	92
Côte-Rôtie « Blonde du Seigneur » Dom. Vernay - Rouge	15	60	88	150
Médoc Château de La Tour de By - Rouge 	6	24	30	-
Côtes du Rhône "La Sagesse" Dom. Gramenon - Rouge 	-	-	38	80


DOUX & RICHE

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

	Verre 12.5cl	Carafe 50cl	Bttle 75cl
Coteaux de L'Aubance « Elegance » Dom. Bois Mozé - Moelleux 	5.50	22	28
Tokaji Aszú « 5 puttonyos » Dom. Disznoko - Liqueureux - Vin Hongrois -	-	-	50cl-51.90
Pacherenc du Vic-Bilh Dom. Labranche-Laffont - Moelleux	-	-	28.50

LE MONDE DES BULLES

Bttle 75cl Magnum

Crémant de Loire "Blanc Secret" Dom. Bois Mozé	32	62
Crémant Brut Rosé "Désirée Anne" Dom. Bois Mozé	23	
Louis Roederer Brut « Premier »	67	110
Hugues Godmé « Extra Brut » 	57	-
Bollinger « Brut »	68	-
Ruinart Brut « Blanc de blanc »	97	-
Billecart Salmon Brut « Rosé »	89.50	-
Louis Roederer Brut « Cristal »	221	490

SELECTIONS DE VINS D'EXCEPTION

	Bttle 75cl	Verre 12.5cl
Saumur «Réserve du Pigeonnier» Château de Fosse-Sèche - Rouge 	74	-
Sancerre «Cuvée Edmond» Dom Alphonse Mellot - Blanc 	76.50	13
Margaux Château Prieuré Lichine 2010 - Rouge 	122	-
Puligny Montrachet 1er Cru « La Quintessence » Dom. Matrot - Blanc	91	-
Chambolle Musigny 1er Cru « Les Feusselottes » 2011 Dom. Pousse d'Or - Rouge	125	-
Igp Alpilles 2005 Dom. Trévallon - Rouge	115	-

 Les préférences du caviste

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

Les planches de dégust

3 verres de 6cl

Créez votre planche de dégustation
parmi les vins au verre
Si champgne : +4€

Demandez les vins du moment

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
<i>Nos crèmes Marie Brizard : cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois</i>				
Vodka Sobiesky, 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 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

Aberlour, Glenfiddich, Knockando	4cl	7.00
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans	4cl	14.00

Blend

Jack Daniel's, Jameson, Nikka, Four Roses	4cl	6.00
Flatnose, Jameson Black Barrel	4cl	7.00
Chivas 18 ans	4cl	11.00

Whiskys français

Single malt

Couvreur Clearach, Rozelieures bleu	4cl	7.00
Eddu Silver, Hepp, Rozelieures rouge	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
Americano	12cl	8.00
<i>Martini rouge, Noilly Prat, Campari, rondelle orange</i>		
Spritz	15cl	8.00
<i>Apérol, crémant, rondelle orange</i>		
Mojito	12cl	8.00
<i>Rhum cubain, citron vert, eau pétillante, sucre, menthe fraîche</i>		
Mojito Champagne	12cl	12.00
<i>Rhum cubain, citron vert, champagne, sucre, menthe fraîche</i>		
Mojito Framboise	12cl	8.00
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

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
<i>Brasserie de Vannes La Dilettante</i>		

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
<i>Sirops Monin : menthe, citron, pêche, kiwi, fraise, framboise</i>		
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
<i>Orange, ananas, abricot, tomate</i>		
Jus de fruits à la verse	20cl	2.50
<i>Fraise, pomme, pamplemousse</i>		

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

APEROTIPI

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) 11.00
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 9.90

Acras de homard au piment d'Espelette les 100g 9.90

Les rillettes de la conserverie «Groix et Nature» 9.90
(Pâté marin/Grondin au massala/ Maquereaux Poivre Sichuan / St Jacques à la Bretonne / Haddock au curry)

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. 39.9

(6 huîtres du Golfe n°3, langoustines vivantes 100g, crevettes grises, bigorneaux, bulots, 1/2 araignée ou tourteau)

Plateau Royal pour 1 per. 59.9

(1 demi homard, 6 huîtres du Golfe n°3, langoustines vivantes 100g, crevettes grises, bigorneaux, bulots, 1/2 araignée ou tourteau)

Bigorneaux (la portion de 200g)	9.50
Bulots (la portion de 200g)	9.00
Langoustines vivantes (la portion de 300g)	19.50

L'araignée entière ou tourteau (arrivage), mayonnaise	15.00
Le 1/2 homard breton , mayonnaise	24.90
Crevette grises (la portion de 200g)	8.00

Huîtres du Golfe N°3

"Jacques Richard" à Sené

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 ou tourteau), 2 huîtres n°3, langoustines vivantes 50g, crevettes grises, bigorneaux, bulots)

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

Twistez vos huîtres

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

Soupe de poissons et crabes verts « maison », rouille et croûtons **8.90**

Gravlax de saumon Label rouge, gochtial et crème acidulée au lait ribot **13.90**

Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras **8.90**

Marinière de coques et couteaux au kari-gosse **12.90**



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



INFO DU CHEF

Les coques et les couteaux sont
en provenance des côtes Bretonnes

Nos Fraicheurs

Salade César, acras de **homard** et tome de Rhuys

12.90(XS) 24.90(XL)

Burrata di Buffala, Jambon fumé des Pyrénées et Tomates de saison

9.90(XS) 18.90(XL)

Nos poissons



Retour de pêche grillé, beurre blanc et pomme de terre grenailles **15.90**

Thon rouge mi-cuit à la plancha sauge vierge **24.90**

Filets de Maquereaux de nos côtes rôtis au chorizo, coulis de piquillos **15.90**

Brochette de gambas et beurre de tomates **19.90**

Merlu demi-sel émulsion de coquillage **18.90**

Conseil du Caviste :
Saumur blanc "Hérésia"
Château d'Eternes

Conseil du Caviste:
Sancerre "cuvée Edmond"
Alphonse Mellot



Conseil du Caviste:
Cabardès "Nature"
Dom. Salitis

Nos légumes

Petits légumes du moment au beurre de tomate **11.90**



Nos viandes

Le 4 B

Breizh/Burger/Brasserie/Bleue (Boeuf haché, badennois, buns maison, ketchup de betterave) **18.00**

Conseil du Caviste:
St Emilion Grand Cru
Château Sanctus

Entrecôte de veau dorée, échalotes confites et jus court **22.00**

Onglet de Bœuf et os à moelle, Béarnaise de Homard, frites

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

Côte de bœuf pour 2 pers (1,2kg) **35.00/pers**

Nos fromages

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





Nos desserts



Conseil du Caviste:

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

Gochtiel perdu à la rhubarbe et miel de châtaigner **7.00**

Sablé noisette, crème vanille et fruits rouges « Damien Rio » **7.00**

Baba rhum/passion Maison , chantilly **7.00**

Conseil du Caviste:

Porto rouge "Ramos Pinto"

Soufflé au chocolat «Guanaja 70% » **8.00**

Café ou Thé Gourmand 7.50

Irish Gourmand (11cl) 12.00

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



INFO DU CHEF
"Pomme "Avalou" est un producteur
de pommes situés dans
l'île et Vilaine
tout proche de la Gacilly



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•

Oeufs 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

Fruit aphrodisiaque (gingembre-grenade-kiwi-ananas-fraise-poivre de Timut)

Menthe fraîche

Fruit mangue - passion

Cassis du Val de Loire





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, ris de veau et foie gras

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

Plat du jour*

Filets de Maquereaux de nos côtes rôtis au chorizo, coulis de piquillos

Retour de pêche rôti, beurre blanc et pomme de terre grenailles
Entrecôte de veau dorée, pomme de terre tapée et jus court

Dessert du jour*

Baba rhum/passion Maison , chantilly

Gochtial perdu à la rhubarbe et miel de châtaigner

Coupe de crème glacée ou sorbet « Alain chartier »
(2 boules parfum au choix)

*Uniquement du lundi au vendredi midi



Menu Couleau

Entrée + Plat + Dessert : 34.90

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 27.90
uniquement le midi du lundi au vendredi

Gravlax de saumon Label rouge, gochtial et crème acidulée au lait ribot

Burrata di Buffala, Jambon d'Auvergne et Tomates de saison

Marinière de coques et couteaux au kari-gosse

Merlu demi-sel, émulsion de coquillages

Brochette de gambas à la plancha

Onglet de bœuf et os à moelle, béarnaise de homard, frites

Sablé noisette, crème vanille et fruits rouges "Damien Rio" Coupe de crème glacée ou sorbet « Alain chartier »
(3 boules parfum au choix)

Soufflé au chocolat «Guanaja 70% »





Formule express

18,00

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Suggestion du jour

Ou

Retour de pêche rôti, beurre blanc et pomme de terre
grenailles Ou

Tartare de Bœuf, frites maison et salade

Ou

Petits légumes du moment à la plancha au beurre de tomate

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

