

Plat du Jour 9,80€
uniquement le midi en semaine

Formule du Jour 13,50€
uniquement le midi en semaine
**ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT**

Plat du jour
+
Café Gourmand
14,50€

uniquement le midi en semaine

N'oubliez pas nos
suggestions à l'ardoise

Plat du jour
+
Thé Gourmand
14,80€

uniquement le midi en semaine

Formule Grillade

uniquement le midi en semaine

**ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT GRILLADE
+ DESSERT DU JOUR**
17,00€

**ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT GRILLADE
OU
PLAT GRILLADE
+ DESSERT**
15,50€

Formule Bambino

(-12ans)

8,90€

Steak haché

ou Pizza (tomate,
mozzarella, jambon)

2 boules de glace
ou yaourt

1 verre de jus d'orange
ou coca



Nos produits sont faits maison
et élaborés à partir de produits bruts.

Les Apéritifs

Kir 10cl	2,60€
Kir breton 10cl	2,70€
Pastis-Ricard 2cl.....	2,80€
Porto blanc ou rouge 5cl.....	3,20€
Martini blanc ou rouge 5cl.....	3,70€
Américano maison 8cl.....	7,00€
Pétillant	3,90€
Lillet Blanc ou Rosé.....	3,60€
Bière Tuborg 25cl.....	3,00€
Bière d'Abbaye Tongerlo 25cl ...	4,00€
Coupe de champagne 12cl.....	9,00€

Consultez l'ardoise
et
la carte des vins

Vins Blancs au verre 12cl

Menetou «Domaine de Chatenoy»	4,40€
Viognier.....	3,50€
Macon villages Bourgogne.....	4,60€
Sauvignon Petit Bourgeois	3,50€
Coupe de champagne	9,00€

Voir nos suggestions à l'ardoise.

Whiskies

Four Roses Small Batch 4cl.....	7,00€
Baby Jameson 2cl	3,20€
Jameson 4cl.....	5,50€
Aberlour (10ans d'âge) 4cl.....	7,80€
Chivas Regal 12ans 4cl	7,80€
18ans 4cl.....	8,50€
Glenlivet 15ans 4cl.....	9,00€
18ans 4cl.....	10,50€
Strathisla 12ans 4cl	8,50€
Jack Daniel's 4cl	7,80€
Talisker 10ans 4cl	10,50€
Oban 14ans 4cl	10,50€
Lagavulin 18ans 4cl	12,00€

Champagnes 75 cl

Ruinart « Le R »	65,00€
Ruinart Blanc de blancs	90,00€
Billecart Salmon « Réserve »	60,00€
Billecart Salmon Blanc de blancs ..	90,00€
Bollinger	70,00€

Les Eaux..... 50cl.... 100cl

San Pellegrino.....	3,30€.... 4,70€
Vittel.....	2,80€.... 4,30€
Plancoët.....	3,80€
Sodas et jus de fruits.....	3,20€

Boissons chaudes

Thé	2,80€
Café.....	1,60€

Les Digestifs

Menthe Pastille, Get, Bailey's, Cognac 5cl	6,00€
Armagnac 5cl	6,50€
Liqueur de poire 5cl	7,50€
Cognac XO.....	20,00€
Cognac Augier V.S.	12,00€
Cognac aux Amandes	7,00€
Calva Fine	9,50€
Calva Fine 30 ans	20,00€
Vieux Rhum Dzama 1998	10,50€
Pruneau Marqueste au à l'Armagnac...	6,50€

Les Salades Repas

Salade Folle.....	18,50€
Salade, foie gras, magrets fumés, gésiers, tomates confites et toasts	
Salade de l'Argoat.....	13,50€
Salade, andouille au lard, julienne de Serrano, pommes fruits, tomates confites, sauce moutarde à l'ancienne	
Salade Gourmande.....	19,50€
Salade, saumon, noix de St-Jacques et gambas poêlées, balsamique	
Salade verte.....	2,50€

Poissons du marché
selon arrivage.

Consulter l'ardoise



Nos produits sont faits maison
et élaborés à partir de produits bruts.

Les Grillades au Feu de Bois et Viandes

Le faux-filet.....	17,50€
L'entrecôte.....	19,80€
La côte de bœuf.....	50,00€
(pour 2 pers. minimum 900g)	
La pièce de bœuf.....	14,00€
Andouillette ficelle de l'Argoat.....	14,90€
Le pavé d'andouille au lard.....	13,50€
Côte de veau façon normande.....	19,50€
Tartare de bœuf haché au couteau.....	16,50€

sauce au choix
béarnaise,
mignonette,
échalotes confites
gorgonzola
ou
beurre maître d'hôtel

Les Pizzas

Rennaise	8,50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème	
L'Îlle	11,40€
Tomate, mozzarella, lardons, oignons cuits, pommes de terre, Reblochon	
Vilaine	10,50€
Tomate, mozzarella, jambon, salami, chorizo, poivrons cuits, crème	
Piverdière	12,50€
Tomate, mozzarella, gésiers, magrets fumés, pommes de terre, salade	
4 Fromages	9,90€
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan	
L' Apigné	9,00€
Tomate, mozzarella, tapenade d'olives, anchois, crème, olives vertes	
Bretonne	14,90€
Tomate, mozzarella, St-Jacques, beurre persillé, crème	
L' Argoat	11,00€
Tomate, mozzarella, andouille, oignons cuits, pommes fruits, crème, salade	

TOUTES LES PIZZAS SONT AUSSI À EMPORTER



Nos produits sont faits maison
et élaborés à partir de produits bruts.

Les Pâtes

Pennes aux fruits de mer	18,90€
Pennes à la Carbonara	10,00€
Lardons, champignons, jaune d'œuf, crème, calva	
Pennes au Saumon	13,90€
Saumon frais, crème Noilly	



REMPLE
LE BEURRE

l'Assiette de Fromage 5,00€

Les Desserts Maison

Crème brûlée.....	6,00€
Tiramisu.....	5,50€
Moelleux au chocolat, glace vanille.....	6,80€
Carpaccio d'ananas et sorbet	6,00€
Café Gourmand.....	5,90€
Thé Gourmand	6,80€

Nos
suggestions
de
desserts
voir ardoise

Les Coupes Glacées

Fraîcheur	6,50€
Boules ananas, orange, citron vert, coulis, Chantilly	
Dame Blanche.....	5,50€
Boules vanille, sauce chocolat, Chantilly	
Profiteroles	7,50€
Choux, boules vanille, sauce chocolat, Chantilly	
Café Liégeois.....	5,50€
Boules café, sauce caramel, Chantilly	
Colonel.....	6,50€
Boules citron vert, vodka	

Sorbet

2 boules.....	3,50€
3 boules.....	4,50€

Nos coulis sont fabriqués maison



Nos produits sont faits maison
et élaborés à partir de produits bruts.

Pensez
à consulter
notre ardoise
de suggestions

RESTAURANT - GRILL AU FEU DE BOIS - PIZZERIA

L'ATRE

VOUS REMERCIE
DE VOTRE VISITE

Possibilité d'organiser des soirées privées !
Nous consulter...

Le personnel est à votre disposition pour tout renseignements
concernant les éventuels allergènes présents dans les plats.

GRAPES

CHOCOLAT

PAIN
FRANCAIS

RENNES