



CHEZ
LA MÈRE
POURCEL
restaurant



CHEZ
LA MÈRE
POURCEL

Dinan

fondateurs de "Chez la
histoire de cette maison et
sant leurs idées et secrets
leur passion d'Aubergiste
ons notre temps à faire
et des produits de saison.
ne de goûts, dans le cadre
pages du XVème siècle.

Alfred et Virginie POURCEL célèbres fondateurs de "Chez la
Mère Pourcel" en 1927 ont marqué l'histoire de cette Maison et
ont donné l'esprit à ce restaurant en puisant leurs idées et secrets
dans l'amour de la ville de Dinan et dans leur passion d'Aubergiste
et de Mère Cuisinière. Nous consacrons notre temps à faire
renaître cet amour de la bonne cuisine et des produits de saison.
Une cuisine authentique, de terroir, pleine de goûts, dans le cadre
exceptionnel de ce bâtiment à colombages du XVème siècle.

La Trouspinette
Vin rouge, eau de vie de cidre parfumé à la grenadine
Comme un vin cuit...
3,50 €

APERITIFS MAISONS

La Pousse Rapière
Liqueur d'Armagnac à l'orange et crémant de Loire
Comme un pétillant...
3,50 €

MENU TOUT COMPRIS 35,00 €

Trouspinette ou Pousse rapière
Au choix à la carte ci-dessous
Une entrée au choix / Une cocotte au choix / Un dessert au choix

50cl de vin pour deux au choix :
AOC Chinon Château de Ligré 50cl ou AOC Muscadet 50cl
Et ½ eau minérale plate ou gazeuse

Café

LES ENTREES

Canard :	Duo de Foie gras Mi-cuit et son Escalope sur Tartine, chutney de saison	12,90 €
Coquillages :	Poêlon de Pétoncles et Moules Farcies au Beurre Aillé	9,20 €
La Terre :	Poêlée d'Escargots «Recette du Chef» Terrine de Lapin Moutarde à l'Ancienne	8,60 € 8,10 €
La Mer :	Carpaccio de St-Jacques à l'Huile d'Avocat et Crabe Gravlax de Saumon Label Rouge Maison, Roquette	10,20 € 9,20 €
Cancale :	Les Huîtres 9 Les Huîtres 12	11,90 € 14,20 € 12,40 €
Soupe de Poissons, Rouille, Croûtons et Fromage.... à Volonté		7,90 € 6,95 €

LES PLATS

Rognons de Veau à la Fourme d'Ambert	13,90 €
Travers de Cochon Caramélisés, Pommes de Terre Grenailles	12,90 € 11,35 €
Magret en Croûte de Pistache	13,80 €
Montgolfière de St-Jacques, Jus Safrané	16,10 €
Filet de Boeuf à la Plancha, Nature ou Rossini	16,20 €
Fricassée de Coucou de Rennes aux Morilles	13,20 €
Dos de Bar Rôti, Pointes d'Asperges et Huile Vierge	14,70 €

Pommes de Terre au Choix avec votre Plat :
Frites Maison au Couteau, Grenailles Rôties à la Fleur de Sel,
Pommes de Terre Ecrasées au Beurre 1/2 Sel

LES DESSERTS

Fromage de la Maison BORDIER, salade et Pain aux Noix	6,50 €
Moelleux Caramel au Beurre Salé et Coeur Fondant	7,20 €
Fondue au Chocolat, Fruits frais et Chamallows	6,80 €
Mille Feuille à la Vanille (à commander en début de repas)	7,80 €
Gratin aux Pommes, Sabayon au Cidre	6,20 €
Crème Brulée Passion Ananas Acidulé	6,20 €
BREIZH Tiramisu	6,60 €
Coupe de Glaces	5,90 €
Crêpe au Lait de Ferme (Caramel, Beurre, Chocolat...)	4,20 € 3,90 €

PERE ALFRED

22,00 €

9 Huîtres de Cancale
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'avocat et Crabe
Soupe de Poissons
rouille croûtons et fromages... a volonté
Terrine de Lapin Moutarde à l'ancienne
...
Rognons de veau à la fourme d'Ambert
Fricassée de Coucou de Rennes aux Morilles
Travers de Cochon Caramélisé
Pomme de Terre grenailles
La STAUB du JOUR
...
Moelleux Caramel au Beurre Salé et cœur fondant
Crêpe au Lait de Ferme
(Caramel, Beurre, Chocolat...)
Fondue au Chocolat fruits frais et Chamallows
Crème Brulée Passion Ananas acidulé

VIRGINIE

28,00 €

12 huîtres de Cancale
Gravlax de Saumon Label Rouge maison et Roquette
Poêlon de Pétoncles et Moules farcies au Beurre Aillé
Duo de Terrine Mi-cuit et son Chutney
et Escalope de Foie Gras sur sa Tartine
...
Montgolfière de Saint Jacques jus safranée
Filet de Bœuf à la Plancha nature ou Rossini
Dos de bar Rôti pointe d'asperges et huile vierge
Magret en Croûte de Pistache
Le mois du Homard (supp.+ 3€)
...
Fromage de la maison BORDIER et salade
Pain au Noix
...
Desserts au Choix

LES MOULES DE BOUCHOT EN SAISON

Moules Marinières (600gr) 10,20 €
Moules à la crème Fermière (600gr) 10,20 €
Assiette de frites 2,60 €

LA STAUB DU JOUR MITONE, MIJOTE...

Lundi
Blanquette de Veau à l'Ancienne

Mardi
Tajine d'Agneau

Jeudi
KIG AR FARZ

Vendredi
Choucroute de Poissons au Beurre Blanc

Samedi
Consulter l'Ardoise

Dimanche
Consulter l'Ardoise

DECEMBRE & JANVIER

Les Mois du Homard

Pour satisfaire les plus gourmands notre Chef de Cuisine vous a concocté des recettes originales en entrées, en plats autour du Homard...

Agréable découverte !!!

Salade de Homard vinaigrette acidulée et pointe d'asperges	15,00 €
Blanquette de Homard en Cocotte et petits légumes	17,00 €
½ Homard rôti à la fleur de Sel	17,00 €
Steak & Lobster (Filet de bœuf à la Plancha et Médaille de Homard)	29,00 €

MENU TERROIR

26,00 €

ESCAPADE GOURMANDE EN BRETAGNE

Salade Gourmande de l'Armor
(Saint-Jacques et pointes d'asperges)

Fricassée de Coucou de Rennes
aux Morilles

Fromage de la maison BORDIER
et salade Pain au Noix

Gratin aux Pommes Sabayon au Cidre

MENU TERROIR ENFANT 13,00 €

Crèmerie de la Rance Daniel Bouettard
Escargots Val de Rance Yann Jourdan
La Vallée de la Seiche
Michel Maman jus de pomme

Charte de Qualité
Restaurant du Terroir

Pour obtenir et conserver ce label,
les restaurants du Terroir sont contrôlés
par des critiques gastronomiques indépendants
et ils vous garantissent :

- Une rencontre avec des passionnés formés à de nouvelles saveurs
- Une découverte du patrimoine culinaire breton qui entre tradition et innovation se décline de mille façons
- Un partenariat avec des producteurs régionaux, gage d'utilisation de produits du terroir
- Et une véritable envie de vous faire découvrir et aimer la Bretagne.

Les Prix barrés ont bénéficié de la baisse de TVA à 5,5%
Prix nets en euros service compris

POURCEL EXPRESS

Servi uniquement le midi
du lundi au vendredi hors jours fériés

12,00 €

La STAUB du Jour
...
Café Gourmand