

# APÉRITIFS MAISON

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

3,50 €

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 / Un plat ou une cocotte au choix / Un dessert au choix

50cl de vin pour deux au choix :

AOC Chinon Château de Ligré ou AOC Muscadet ou Rosé

Et 1/2 Plancoët plate ou gazeuse







Café

## LES ENTRÉES

Terrine de foie gras mi-cuit du Père Jean Marc. ....	12,90 €
Poêlon de pétoncles et moules farcies au beurre aillé .....	10,20 €
Rillettes de lapin, moutarde à l'ancienne .....	8,90 €
Véritable coquille saint jacques à la bretonne (supp. 1,5€ au menu).....	9,90 €
Gravlax de saumon "Label rouge" maison et mesclun .....	9,90 €
Cancale : les huîtres "Perle du terroir" 6/9/12.....	10 €/15 €/19 €
Soupe de Poissons rouille, croûtons et fromage. ....	7,90 €

Choisissez votre  
entrée inspirée  
de nos terroirs

## COCOTTES ET LES PLATS

Rognons de veau à la Fourme d'Ambert  .....	14,70 €
Quasi de veau rôti au Jus, crumble de noisette  .....	12,90 €
Magret de canard aux poires et épices  .....	13,20 €
Brochette de saint jacques au romarin  .....	16,80 €
Filet de bœuf à la plancha, frites maison (supp. 4€ au menu).....	18,40 €
Fricassée de coucou de Rennes aux morilles  .....	14,70 €
Tournedos de cabillaud au lard, purée de pommes de terre maison  ...	13,60 €
1/2 homard rôti à la fleur de sel (supp. 6€ au menu).....	25,00 €

Nos viandes 1er choix  
et nos poissons sont  
cuisinés dans un  
esprit de tradition  
et de goût

## LES DESSERTS

Fromages de La Cohue et salade, pain aux noix. ....	6,80 €
Mœlleux caramel au beurre salé et cœur fondant. ....	6,20 €
Fondue au chocolat, fruits frais. ....	7,10 €
Crumble poires et rhubarbe .....	6,10 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille .....	6,20 €
Crêpe façon "Suzette" .....	5,20 €
Café gourmand .....	6,20 €
Crêpe au lait de ferme (flambée, caramel, beurre, chocolat...) ..	Voir la carte des crêpes
Cartes des glaces .....	Voir la carte des glaces

Plaisirs  
&  
Gourmandises

Pour satisfaire les plus gourmands  
notre Chef de cuisine vous concocte tous les mois  
des recettes originales autour d'un produit...  
Agréable découverte !!!

## MENU TERROIR 26,00 €

Carpaccio de saint jacques  
à l'huile de truffe



Fricassée de coucou de Rennes aux morilles



Mœlleux caramel au beurre salé et cœur fondant



## Les spécialités du dimanche

Bouchée à la reine  
façon Mère Pourcel 9,80€

Cocotte de ris de veau,  
cèpes et pommes de terre  
grenaille 19,30€

## PÈRE ALFRED 23,00 €

6 huîtres creuses de Cancale "Perle du terroir"  
(1,5€ l'huître supplémentaire)

Véritable coquille saint jacques à la bretonne (supp. +1,5€)

Soupe de Poissons rouille croûtons et fromage  
Rillettes de lapin, moutarde à l'ancienne



Rognons de veau à la Fourme d'Ambert  
Fricassée de coucou de Rennes aux morilles  
Quasi de veau rôti au jus, crumble de noisette  
Tournedos de cabillaud au lard,  
purée de pommes de terre maison



Mœlleux caramel au beurre salé et cœur fondant  
Crêpe au lait de ferme (caramel, beurre, chocolat...)  
Fondue au chocolat, fruits frais  
Crumble poires et rhubarbe

## VIRGINIE 29,00 €

10 huîtres creuses de Cancale "Perle du terroir"  
(1,5€ l'huître supplémentaire)

Gravlax de saumon "Label rouge" maison et mesclun

Poêlon de pétoncles et moules farcies au beurre aillé

Terrine de foie gras mi-cuit du Père Jean Marc



Filet de bœuf à la plancha, frites maison (supp. +4€)

Brochette de saint jacques au romarin

Magret de canard aux poires et épices

1/2 homard rôti à la fleur de sel (supp. +6€)



Fromages de La Cohue et salade, pain aux noix



Desserts au choix

Crèmerie de la Rance Daniel Bouettard

Escargoterie de l'île de Groix

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.

## POURCEL EXPRESS

**12,90 €**

**Du lundi au vendredi - Le midi**  
**Le Staub du jour**  
**+ café gourmand**

## LE STAUB DU JOUR

mitonné, mijoté... **12,90 €**

Lundi : **Blanquette de veau  
à l'ancienne**

Mardi : **Plat du jour**

Jeudi : **Sauté de veau**  
**1<sup>er</sup> jeudi du mois !! kig ar farz**

Vendredi : **Choucroute de poissons  
au beurre blanc**

## MENU TERROIR ENFANT

**13,00 €**

**Plat et dessert du terroir**

## MENU ENFANT

**10,00 €**

**Steack haché ou filet de poisson**  
**Frites ou légumes**

**Une boisson et une surprise**

