

Toi et Moi

33 € par personne

AMUSES-BOUCHES

UNE GALETTE


Georges BRASSENS

Fourme d'ambert, poire, speck, crème crue fermière

 Rosé de Sophie (5,80 €)

George CLOONEY

Chèvre Sainte-Maure AOP, épinards, tomate, basilic, sorbet concombre

 Côtes du Rhône AOP bio (5,80 €)


Georges PERNOUD

Chair de tourteau, artichaut, fenouil, crème crue fermière, citron confit, baies roses

 Muscadet Sèvre et Maine (5,70 €)

George ELISABETH

Carpaccio de bœuf, mozzarella, tapenade de tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre sautées, glace wasabi

 Morgon AOP (6,00 €)

UNE CRÊPE

CHAMALLOW

Caramel au beurre salé maison, chamallows caramélisés, boule de glace vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, chantilly

OR

Ananas, coulis de fruits rouges, glace au yaourt bulgare à la groseille, chantilly

CROQUANTE

Subtile mélange de Spéculoos, Nutella et sa boule de glace Spéculoos

KINDER

Kinder, chantilly et sa surprise


Les yeux dans les yeux

37 € par personne

AMUSES-BOUCHES

Giorgio ARMANI

Foie gras poêlé, pommes de terre, magret de canard, fleur de sel, réduction balsamique

 St-Georges St-Emilion (9,10 €)

Georges CHAKIRIS

Foie gras poêlé, pain d'épices, poire, réduction balsamique

 Côtes de Gascogne (5,70 €)

George LAUTNER

Duo de Saint-Jacques et andouille de Guéméné, écrasé de pommes de terre

 Terra Santa (5,80 €)

Georges SIMENON

Saint-jacques, crevettes, tomate, persillade

 Chardonnay (5,70 €)

Georges WASHINGTON

Steak haché de bœuf frais aller-retour, cornichons, tomates fraîches, œuf, cheddar, pommes de terre persillées

 St-Georges St-Emilion (9,10 €)

Georges SEGAL

Saint-Jacques, poireaux, réduction balsamique, sorbet carotte curry

 Muscadet Sèvre et Maine (5,70 €)

BRETONNE

Palet breton, caramel au beurre salé maison, poire, glace caramel au beurre salé, chantilly

PARIS-RENNES

crème praliné maison, noisettes torréfiées, glace praliné-noisettes

TARTE AU CITRON

Crème de citron maison, sablé breton, meringue, glace citron meringué, chantilly

CACAHUÈTE

Cacahuètes caramélisées, chocolat, caramel au beurre salé maison, chantilly

SPÉCULOOS

pâte à tartiner spéculoos, chocolat blanc, noix de macadamia, glace Spéculoos, chantilly

Boissons

déguster

Cocktails Maison (14 cl)

- Le Saint-Georges7,00 €
Le gingembre s'enlace avec la poire, un trait de vodka, le tout légèrement pétillant.
- L'Americano8,00 €
Martini rouge, Campari, Noilly Prat.
- Spritz9,50 €
Apérol, eau gazeuse, prosecco
- Spritz Saint-Germain12,00 €
Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, prosecco
- Italicus Spritz12,00 €
Italicus, eau gazeuse, prosecco
- Mojito (classique/framboise/passion)9,00 €
Rhum blanc, cassonade, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche
- Mojito royal12,00 €
Rhum blanc, cassonade, citron vert, champagne, menthe fraîche
- Daiquiri9,00 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne
- Framboise de luxe11,00 €
Vodka, champagne, pulpe de framboises, citron vert
- Cucumber Gin9,00 €
Gin, citron vert, sirop de concombre, eau gazeuse
- Gin Dina9,50 €
Gin, Schweppes, Apérol, sirop de pastèque, citron
- Virgin Mojito (sans alcool)6,50 €
Jus de pomme, cassonade, eau gazeuse, menthe fraîche
- Maxi Limonade (sans alcool)
- Fraise/melon5,50 €
 - Pamplemousse rose/banane verte5,50 €
 - Kiwi/banane verte5,50 €

laissez-vous séduire

- Champagne brut
- Veuve Clicquot75 cl...70,00 €
- Champagne Nicolas Feuillatte brut réserve75 cl...60,00 €
la coupe 12 cl...10,00 €
- Cidre rosé de Brocéliande14 cl...3,90 €
- Kir breton12 cl...4,30 €
- Martini blanc ou rouge5 cl...4,60 €
- Chouchen5 cl...3,80 €
- Ricard2 cl...3,60 €
- Kir (cassis - pêche - framboise - mûre)12 cl...4,30 €
- Bière bretonne blonde Lancelot33 cl...5,00 €
- Bière bretonne blanche au froment Blanche Hermine33 cl...5,00 €
- Whisky JB4 cl...5,20 €
- Whisky Eddu Silver 40°4 cl...6,90 €
Whisky breton, au blé noir, arôme fruité et floral - à découvrir
- Whisky Lands of Scotland 40°4 cl...6,90 €
Highland single malt. Parfum d'agrumes légèrement fumé. Finale longue et épicée
- Whisky Ardbeg 10 ans4 cl...6,90 €
Single malt de l'île d'Islay, un des plus tourbés et des plus fins par son coté iodé

se rafraîchir

Boissons fraîches

- Jus et nectar de fruits
- Alain Milliat (33 cl)5,90 €
suivant la saison : abricot, ananas, fraise, fruit de la passion, mandarine, pêche, mangue, pomme, tomate...
- Coca-Cola, Coca Zéro... 33 cl...4,00 €
- Limonade33 cl...3,50 €
- Orangina ou Ice Tea25 cl...4,00 €
- Schweppes25 cl...4,00 €
- Perrier33 cl...3,50 €

l'accord parfait

Cidre

- Cuvée Dorée Coat Albret Série limitée : 500 bout. ...75 cl...12,50 €
Cuvée au nez fleuri et élégant, très fruitée et peu alcoolisée
- Cuvée Extra Brut Coat Albret La bouteille de 75 cl12,50 €
Arômes d'eau de vie et de marc de pomme. Une bouche vive, un peu minérale avec une légère finale amère. Original et séduisant.
- Cidre artisanal Coat Albret Brut ou 1/2 Sec ou Fruité La bouteille de 75 cl9,50 €
La bouteille de 37,5 cl5,90 €
Le verre de cidre brut 14 cl3,40 €
- Fermier de Brocéliande bio Cidre doux75 cl...10,80 €
- Cidre rosé de Brocéliande Le verre de 14 cl3,90 €
La bouteille de 75 cl11,20 €
- Cidre Royal Guillevic Label Rouge 75 cl11,90 €
- Cidre châtaine KYSTIN 75 cl18,50 €
- Cidre sarrasin torréfié KYSTIN 75 cl18,50 €
- Le lait ribot 20 cl2,80 €

douceur gourmande

Boissons chaudes

- Café ou Décaféiné
- NESPRESSO2,20 €
- Café crème NESPRESSO2,50 €
- Cappucino NESPRESSO3,60 €
- Thés - Infusions KUSMI TEA3,90 €
Large choix présenté dans un coffret
- Irish coffee9,00 €
- Café douceur7,70 €
- Thé douceur8,70 €
- Café ou thé et ses 2 douceurs : mini crêpe chocolat, beurre-sucre ou caramel beurre salé maison et 1 boule de glace au choix.

Digestifs (4 cl)

- Champagne Douceur12,90 €
Une coupe de champagne 12 cl et ses 2 douceurs : mini crêpe chocolat, beurre sucre ou caramel beurre salé maison et 1 boule de glace au choix.
- Eau de vie de pommes6,50 €
- Lambig (goût cidré) Eau de vie de poires6,50 €
- Cognac Charpentron VSOP7,00 €
- XO 1^{er} cru Grande Champagne9,00 €
- Get 27 ou 316,50 €
- Amaretto ou Bailey's6,50 €
- Irish coffee9,00 €

pour parfaire le repas

Vins

Verre 75 cl

- Blanc Moelleux
- Cybelles si tendre Côtes de Gascogne IGP. 5,70 €..28,50 €
Nez d'agrumes et de fruits exotiques.
- Blanc
- Le Pallet Muscadet Sèvre et Maine AOP5,70 €..28,50 €
Blanc surprenant aux arômes de pommes cuites.
- Chardonnay Marcel Martin Pays d'Oc IGP5,70 €..28,50 €
Vin rond et gourmand
- Domaine Siret-Courtaud Quincy AOC6,70 €..33,50 €
Arômes de buis et fleurs blanches.
- Rosé
- Terra Santa rosé Ile de Beauté IGP5,80 €..29,00 €
Vin frais avec une jolie personnalité et des fruits blancs type pêche.
- Rosé de Sophie Côtes de Provence AOP 5,80 €..29,00 €
Le vin idéal pour une terrasse l'été. Avec ces légères notes d'amertume de pamplemousse.
- Rouge
- Château Coccinelles bio Côtes du Rhône AOP5,80 €..29,00 €
Vin puissant légèrement épicé.
- Terra Santa rouge Ile de Beauté IGP5,80 €..29,00 €
Vin gourmand avec des notes de fruits rouges.
- La Croix Gaillard Morgon, Beaujolais AOP 6,00 €..30,00 €
Nez de petits fruits noirs mêlés à des fruits noirs à noyau.
- Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOP8,70 €..43,50 €
Fruits rouges finement grillés.
- Château Saint-Georges St-Georges St-Emilion AOP9,10 €..45,50 €
Vin ample et charnu.
- N°2 de Maucaillou Moulis AOP10,10 €..50,50 €
Nez puissant et mûr de fruits noirs toastés épices et réglisse.
- Château d'Alix Pessac Léognan AOP11,10 €..55,50 €
Un beau vin gourmand et boisé. Des tanins bien fondus et épicés.
- Mercury 1^{er} cru Les Puillets Mercury AOP15,00 €..75,00 €
Un vin plein de finesse et de délicatesse avec des notes de fruits noirs.
- Domaine Les Entrefaux bio de Gramont Crozes Hermitage AOP. 11,10 €..55,50 €
Un vin fin avec une longueur en bouche incroyable et un équilibre parfait entre les notes de cuir et de framboises confites.
- Menetou Salon Olivier Foucher Menetou Salon AOP8,70 €..43,50 €
Gourmand, flatteur, facile et plein de promesses.
- Eaux minérales
- Perrier33 cl...3,50 €
- Plancoët (plate)50 cl...2,90 €
- Plancoët (plate)100 cl...4,60 €
- Plancoët Fines Bulles (pétillante)50 cl...2,90 €
.....100 cl...4,60 €

pureté

Création Les MOTS pour le DIRE Cesson-Sévigné (35) 06 80 50 08 37 01/2024 - RENNES