



LA P'TITE SOURIS

*restaurant
Vannes*





Apéritifs

<i>Coupe de Champagne (12 cl)</i>	8,50
<i>Kir breton ou vin blanc (12 cl)</i> (Cassis, mûre, pêche OU framboise)	3,80
<i>Kir royal (12 cl)</i>	9,00
<i>Ricard (2 cl)</i>	3,80
<i>Vermouth (4 cl)</i> (Martini Blanc, Martini Rouge)	3,80
<i>Campari (4 cl)</i>	3,80
<i>Suze (4 cl)</i>	3,80
<i>Vins d'apéritif (4 cl)</i> (Chouchen, Porto Rouge, Muscat)	3,80
<i>Whisky (4 cl)</i> (Paddy, Aberlour, Glenfiddish)	7,00
<i>Whisky Lagavulin 16 ans (4 cl)</i>	12,00
<i>Alcool blanc (4 cl)</i> (Gin, Vodka, Rhum)	6,00
<i>Américano «maison» (20 cl)</i>	8,50
<i>Sangria «maison» (20 cl)</i>	5,00
<i>Rosé pamplemousse (12 cl)</i>	4,20



Bières

<i>Pression Heineken (25 cl)</i>	3,80
<i>Bouteille Blanche Hermine (33 cl)</i>	5,00



Boissons fraîches

<i>Coca, Coca Zéro (33cl)</i>	4,00
<i>Orangina (25 cl)</i>	4,00
<i>Ice Tea pêche (25 cl)</i>	3,80
<i>Schweppes Tonic (25 cl)</i>	3,80
<i>Perrier (33 cl)</i>	3,80
<i>Limonade (33 cl)</i>	3,80
<i>Jus de Fruits Pampryl (25 cl)</i> (Orange, pomme, pamplemousse, abricot OU tomate)	3,80
<i>Sirup à l'eau (25 cl)</i>	2,00
<i>Diabolo (25 cl)</i> (Menthe, grenadine, fraise, pêche OU citron)	4,00
<i>Cocktail sans alcool</i>	5,00



Eaux

<i>Evian (75 cl)</i>	4,50
<i>Badoit verte (75 cl)</i>	4,50
<i>San Pellegrino (50 cl)</i>	4,00
<i>San Pellegrino (1L)</i>	5,00

Prix nets exprimés en euros



Menu du Marché

Servi le midi du lundi au vendredi
(hors samedis et jours fériés)

Au choix sur l'ardoise

14,50 €
entrée + plat
ou plat + dessert

17,50 €
entrée + plat
+ dessert

Plat du jour **13,00 €**



Menu P'tite Souris 26 €

(entrée + plat + dessert)

Les desserts sont pris à la commande

Entrées au choix

Fingers de confit de canard et pommes rôties au Chouchen	6,50
Cassolette de noix de pétoncles à la crème persillée et champignons	6,50
Terrine de lotte et langoustine, mayonnaise au Wakamé	6,50

Plats au choix

« Souris » d'agneau confite (jarret avant), jus d'ail corsé, miel et thym, pommes Grenaille	17,50
Pavé de merlu au curry « Breton », lait de coco et coriandre, écrasé de pommes de terre	17,50
Tataki de saumon au sésame, wakamé et risotto	17,50

Desserts au choix sur la carte*

* avec un supplément de 2,00 € pour le café ou déca gourmand
et l'assiette de fromages

* avec un supplément de 3,50 € pour une infusion ou un thé gourmand

Prix nets exprimés en euros





Une petite faim...



Poke bowl «Végane»

Fève, maïs, concombre, riz, wakamé, tomates séchées, radis, tofu, mangue

16,50 €

Salade «Terre-Mer»

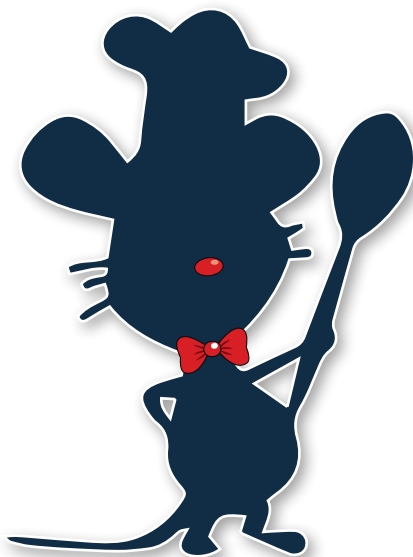
Mâche, terrine de foie gras, magret fumé, saumon fumé, gravlax de cabillaud, terrine de lotte-langoustine, tomates séchées

18,00 €

Burger végétarien

Steak végétal, guacamole, petits légumes et pommes Grenaille

16,50 €



Menu «Souriceau» 12,00 €

(jusqu'à 10 ans)

*Filet de poisson ou steak haché,
(Ecrasée de pommes de terre ou légumes)*

*«Boum - Boum clown»
(glace barbe à papa ou vanille ou chocolat)
ou fromage blanc*

*Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise,
pêche ou citron), coca-cola ou jus d'orange.*

Prix nets exprimés en euros

Menu Gourmand 33 €

(Entrée, plat et dessert au choix sur la carte)
Les desserts sont pris à la commande



Entrées



Assiette « Terre-Mer » (saumon fumé, magret fumé et gravlax de cabillaud), émulsion aux agrumes	11,00
Terrine de foie gras mi-cuit, compotée d'oignons de Roscoff au cidre fermier	11,00
Tartare de cabillaud à la mangue, algue dulse et coulis marin	11,00
Foie gras poêlé, chutney chou rouge, coulis framboise-orange	11,00
Suggestion du moment	11,00



Plats



Filet de bar, écrevisses à la Chablisienne, écrasé de pommes de terre et légumes	22,00
Daurade royale servie « entière » en croûte d'herbes, sauce romarin, écrasé de pommes de terre et légumes	22,00
Noix de Saint-Jacques justes snackées, saucisse de Molène, crémeux « Le petit Lorientais » (fromage) et risotto	22,00
Lotte rôtie, sauce au lard fumé, crumble au sarriasin, purée de chou-fleur	22,00
Filet de boeuf, sauce foie gras, confit d'échalotes et pommes Grenaille	22,00

Prix nets exprimés en euros



Desserts (pris à la commande)



Trilogie de fromages de la Kerouzine	7,50
Tiramisu «breton», glace palet breton (pommes rôties, caramel au beurre salé et crumble amande-noisette)	7,50
Moelleux chocolat, coeur coulant beurre de cacahuète et glace « Chouchou »	7,50
Cheesecake revisité saveur exotique (crèmeux vanille-citron vert, ananas au rhum, sablé noix de coco, sorbet mangue)	7,50
Crumble de saison	7,50
Suggestion du pâtissier	7,50
Café ou déca gourmand	7,50
Thé ou infusion gourmand (prix du menu gourmand +1,50 €)	9,00



Digestifs

Irish Coffee	9,00
Armagnac	10,00
Cognac Vs	10,00
Baileys	8,00
Get 27	8,00
Eau de vie de poire	9,00
Manzana Verde	7,00
Rhum arrangé « maison »	6,00



Boissons Chaudes

Expresso «Café Richard»	2,00
Décaféiné	2,00
Café crème	2,20
Double expresso	4,00
Grand crème	4,50
Cappuccino	5,00
Café Viennois	5,00
Chocolat chaud	4,40
Thé OU Infusion	3,50

Prix nets exprimés en euros

Prix nets exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Notre carte des Vins

Vins Blancs

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<i>Touraine AOC « Domaine Saint Roch »</i>	12,00		22,00
<i>Chardonnay - IGP - Méditerranée « Marrenon »</i>			24,00
<i>Reuilly AOP - « Domaine Lafond Laraie »</i>	15,00		26,00
<i>Menetou Salon AOP - « Henry Pellé » - Les Bornés</i>	18,00		32,00
<i>Chablis AOP - « Domaine Delaloye »</i>			34,00
<i>Viognier « Sainte-Fleur » - IGP Méditerranée - « Triennes »</i>		24,00	32,00
<i>Côtes du Rhône « Rive Droite » - Luc Baudet</i>			32,00

Vins Rosés

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<i>Méditerranée IGP - « Triennes »</i>		18,00	24,00
<i>Corse IGP - « Domaine Casa Rossa »</i>			22,00
<i>Chinon AOP - « Domaine Charles Pain »</i>	12,00		22,00

Vins Rouges

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<i>Espagne Rioja Navajas Tinto</i>			22,00
<i>Corbières AOP « Château De Luc » Cuvée Cécile - BIO</i>			24,00
<i>Lubéron IGP - Vallée du Rhône - « Grand Marrenon »</i>			28,00
<i>Sainte Foy Bordeaux AOP « Château des Chapelains Prélude »</i>	12,00		22,00
<i>Saint Nicolas de Bourgueil AOP « Domaine Olivier »</i>	15,00		26,00
<i>Graves AOP « Château Carbon d'Artigues »</i>	16,00		28,00
<i>Menetou Salon AOP « Henry Pellé » - Les Bornés</i>	18,00		32,00
<i>Côtes du Rhône « Rive Droite » - Luc Baudet</i>			32,00

Vins au Verre et Pichet

	Verre (12 cl)	Pichet (50 cl)
<i>Blanc : IGP Côtes de Gascogne - Sauvignon - « Domaine de Caudé »</i>	4,00	14,00
<i>Rosé : IGP Côtes de Gascogne - « Domaine de Caudé »</i>	4,00	14,00
<i>Rouge : AOC Minervois - Languedoc - « Domaine Pujol Izard »</i>	4,00	14,00

**Champagne Brut AOC
Charpentier « Tradition »**
La coupe 8 €
La bouteille 75 cl 45 €

**Cidre Loïc Raison brut
« Bolée d'Armorique »**
La bouteille 75 cl 15 €

Prix nets exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

