



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>Sirop 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





Une petite faim...



Poke bowl «Végane»

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

16,50 €

Salade «Terre-Mer»

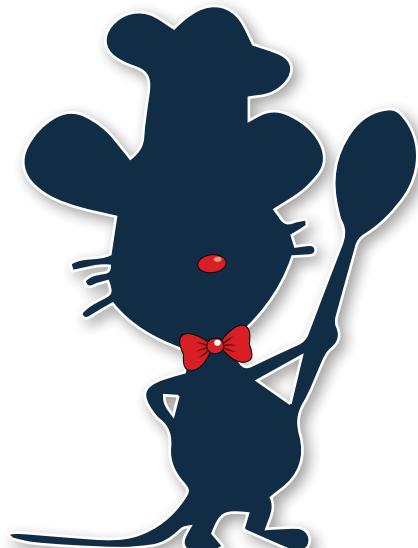
Mâche, terrine de foie gras, magret fumé, saumon fumé, gravlax de cabillaud, terrine de lotte-langoustine, tomates séchées

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 sarrasin, 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)



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



Digestifs

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

Boissons Chaudes

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

Prix nets exprimés en euros



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 Larraie »</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>Luberon 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 Caude »</i>	4,00	14,00
<i>Rosé : IGP Côtes de Gascogne - « Domaine de Caude »</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 €*

