

The background of the entire page is a vibrant, artistic illustration of tropical leaves. The leaves are rendered in various shades of teal, turquoise, and deep blue, with some showing natural holes and textures. Interspersed among these are leaves in warm tones of orange, red, and yellow. The overall style is painterly and lush, creating a sense of a tropical greenhouse or conservatory.

# Restaurant La Serre

PAR

*La Chocolaterie*  
PRODUCTEUR  DE CACAO





# Le menu

SERVICE DE 12H00 À 14H00

## Menu du jour

ENTRÉE, PLAT, DESSERT	23,90€	PLAT DU JOUR	15,20€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	19,50€	MENU ENFANT <sup>1'2'3'</sup> 1 boisson, steak haché frites ou fish and chips dessert chocolaté ou 2 boules de glace.	10€

## Entrée à la carte

**Salade, La magnifique** <sup>9'10'</sup> 9,20€  
Mélange de salades, vinaigrette poivron framboise, pickles de poivrons, concombres, framboises, amandes torréfiées, mousse de burrata, ciboulette, piment d'Espelette, cromesquis d'houmous  

**Salade César** <sup>2'8'1'3'10'</sup> 8,70€  
Poulet snacké, œuf dur, diverses salades, pickles de tomates, oignons rouges, parmesan, ciboulette, croûtons, sauce César maison


**L'entrée du jour** 6,00€

## Plat à la carte

**Spinach Pasta & salmon** <sup>8'3'2'1'</sup> 17,50€  
Sauce épinard et parmesan, saumon grillé, tomate fraîche, pesto, copaux de parmesan *Existe en végétarien*

**Salade César** <sup>2'8'1'3'10'</sup> 14,20€  
Poulet snacké, œuf dur, diverses salades, pickles de tomates, oignons rouges, parmesan, ciboulette, croûtons, sauce César maison

**La pièce du boucher** <sup>1'8'2'10'</sup> 19,20€  
Viande selon arrivage, sauce au choix. Sauce Ouro Verde, sauce poivre, sauce roquefort, sauce fruits rouges, ketchup, moutarde, mayonnaise maison

**Salade, La magnifique** <sup>9'10'</sup> 14,50€  
Mélange de salades, vinaigrette poivron framboise, pickles de poivrons, concombres, framboises, amandes torréfiées, mousse de burrata, ciboulette, piment d'Espelette, cromesquis d'houmous 

**Frites maison** 4,00€ **Supplément sauce** <sup>1'8'2'10'</sup> 1,00€

## Dessert à la carte

**Dessert du jour** 6,50€

**Boule de glace et sorbet** <sup>8'9'2'1'</sup> 2,80€  
Supplément coulis caramel, coulis fruits rouges, coulis chocolat Ouro Verde ou chantilly 

**L'osmose** <sup>1'2'8'9'</sup> 8,00€  
Mousse mais, croustillant pop corn, compotée de fraise, coulis de framboise, fraise et framboise marinée, tuile de lait, pop corn caramélisé, sorbet fraise

**Café gourmand** <sup>9'1'2'8'</sup> 7,50€  
+ 1,00 € pour un thé gourmand  
+ 1,20 € pour un chocolat chaud gourmand

**Fazenda Jacaranda** <sup>9'1'2'8'</sup> 7,20€  
Biscuit et croustillant praliné et grué de cacao, crémeux mousse chocolat Ouro Verde, sorbet Ouro Verde  
(Ouro Verde : notre exploitation de cacaoyers au Brésil)

**Assiette de fromage** <sup>9'8'</sup> 7,50€  
de Maiwen Marc   
+ 1,50 € pour le menu

Notre approche consiste à mettre en valeur chaque produit avec délicatesse et respect.

Inspirés par la nature et le rythme des saisons, nous cultivons une curiosité gourmande pour faire découvrir des mets et des saveurs originales..

**Bon Appétit !**

Jus de pomme, poires et pommes  
Verger Coat Ar Breignou

Maraicher bio - Pierre Guillerm  
Kersaint-Plabennec

Viandes bretonnes  
Ploudaniel

Maraicher bio Ferme du Fessiou  
La Forest-Landerneau

Café de la brûlerie du Léon avec  
un pourcentage de notre propre  
production  
Brest

Pain Semi complet bio  
Boulangerie Le signor  
Saint-Thonan

Cacao de notre ferme Ouro Verde  
Etat de Bahia, Brésil

Qu'est-ce qui se trouve dans le récipient sur votre table ?

On appelle ça du **grué de cacao**



c'est de la **fève de cacao** concassée  
qui s'utilise comme condiment



# Une Histoire "BREIZHILIENNE"

---

L'aventure commence en 2010. Nous étions trois entrepreneurs bretons passionnés de cacao. Nous nous sommes rendus au nord du Brésil, dans l'État de Bahia, avec l'envie de cultiver le meilleur cacao pour faire du chocolat en Bretagne.

Après plusieurs voyages, nous sommes tombés sous le charme d'une ferme brésilienne. Une "fazenda" nichée dans les étendues verdoyantes de la Mata Atlantica, une zone de biodiversité remarquable que nous avons baptisée « Ouro Verde », qui signifie l'or vert en portugais.

L'objectif dès le départ était simple mais ambitieux : cultiver des fèves de très grande qualité, en privilégiant une culture raisonnée et les meilleurs cépages.

Cette aventure, c'est aussi un engagement humain. Plus de 30 familles vivent aujourd'hui grâce à la plantation, et les enfants de la région ont retrouvé le chemin de l'école.

**Ouro Verde, le grand cru de notre ferme :**  
Ouro Verde est l'aboutissement d'un projet insensé mais résolument passionnant, qui nécessite un engagement fort, sans relâche et une implication sur site de tous les jours. Le travail de la terre n'est pas chose aisée.

Les pieds de cacao plantés en 2012 ont produit leurs premières cabosses. Grâce à la sélection des plants, la qualité des sols et les soins apportés tout au long de l'année, la récolte Ouro Verde est pleine de promesses. La qualité de fève est exceptionnelle !

*"Notre ambition : créer des chocolats « maison » de très haute qualité et les vendre à un prix juste, accessible au plus grand nombre."*

Olivier Bordais, Président de La Chocolaterie

Retrouvez nous sur



lachocolaterielanderneau



La Chocolaterie