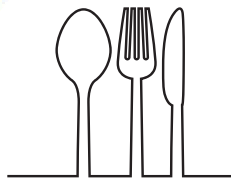


The background of the entire image is a vibrant, artistic illustration of tropical leaves. The leaves are rendered in various shades of teal, turquoise, and deep blue, with some leaves showing natural holes. Interspersed among the green leaves are some reddish-orange leaves, adding a warm contrast. The style is painterly and detailed, with visible brushstrokes.

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 ^{1'2'3'} 1 boisson, steak haché frites ou fish and chips dessert chocolaté ou 2 boules de glace.	10€

Entrée à la carte

Salade horizon ^{1'2'8'9'} 9,20 €
salade du maraicher, courge rôtie, poire en pickles, segment de pamplemousses, mélange de noisettes et de noix, graine de courge, crumble de courge, gorgonzola en croustilles, vinaigrette cacatée.  

Salade César ^{2'8'1'3'10'} 8,70 €
Poulet snacké, œuf dur, diverses salades, pickles de butternut, oignons rouges, parmesan, ciboulette, croûtons, sauce César maison

L'entrée du jour 6,00 €

Plat à la carte

Pasta régal ^{1'2'8'9'} 17,50 €
Tagliatelles, pleurotes marinées, sauce potimarron et parmesan, crumble noisettes, tenders maison, copaux de parmesan, chips de betteraves *Existe en végétarien*

Salade César ^{2'8'1'3'10'} 14,20 €
Poulet snacké, œuf dur, diverses salades, pickles de butternuts, oignons rouges, parmesan, ciboulette, croûtons, sauce César maison

La pièce du boucher ^{1'8'2'10'} 19,50 €
Viande selon arrivage, frites maison, oignon grillée, salade. sauce au choix : Sauce Ouro Verde, sauce poivre, sauce roquefort, sauce fruits rouges, ketchup, moutarde, mayonnaise maison

Salade horizon ^{9'10'} 14,50 €
Salade du maraicher, courge rôtie, poire en pickles, segment de pamplemousses, mélange de noisettes et de noix, graines de courge, crumble de courge, gorgonzola en croustilles, vinaigrette cacatée.  

Frites maison 4,00 € **Supplément sauce** ^{1'8'2'10'} 1,00 €

Dessert à la carte

Dessert du jour 6,50 € **Boule de glace et sorbet** ^{8'9'2'1'} 2,80 €
Bara-krass Créole ^{1'2'8'} 8,00 €
Supplément coulis caramel, coulis fruits rouges, coulis chocolat Ouro Verde ou chantilly 

galettes de sarrasin ganache montée au pain grillé, tartare de fruit exotiques, crumble de pain, sorbet coco, coulis exotique

Café gourmand ^{9'1'2'8'} 7,50 €
+ 1,00 € pour un thé gourmand
+ 1,20 € pour un chocolat chaud gourmand

Fazenda Jacaranda ^{9'1'2'8'} 7,20 €
Biscuit et croustillant praliné et gruê de cacao, crémeux mousse chocolat Ouro Verde, sorbet Ouro Verde
(Ouro Verde : notre exploitation de cacaoyers au Brésil)

Assiette de fromage ^{9'8'} 7,50 €
de Maïwen 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 !



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 "BREIZH"ILIENNE

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