# La Serre

PAR

La Chocolaterie

PRODUCTEUR DE CACAO

Une cuisine locale et colorée, riche en saveurs, pensée pour le partage et rythmée par les saisons.

# Menu de La Serre — 35,00 €

## Entrées

**Haddock fumé et céleri en deux textures** 1*3*4*5
Émincé de haddock, céleri rôti au curry, espuma de céleri, condiment pomme kiwi

**L'or et noir** 4*6*7*8
Jaune d'oeuf confit au soja, crème de riz vénéré, noisettes concassées, chips de riz soufflées

**Nuances de betteraves** 3*
Gaspacho de betterave, pétales de betteraves jaunes, espuma de féta

## Plats

**Le cabillaud en robe de grué** 3*
Dos de cabillaud en croûte de grué de cacao, mousseline de pomme de terre vitelottes, carottes glacées au beurre d'algues

**Le co'chou** 3*
Poitrine de porc cuite en basse température, mousseline de chou-fleur, méli-mélo de chou, polenta croustillante

**La sélection du boucher** **+ 1,50 €**
Pièce du boucher (environ 200 g), frites maison
Sauce au choix : ouro verde, poivre, roquefort, chimichurri, moutarde, mayonnaise maison

## Desserts

**Assiette de fromage** GOUTSSA!

**L'ananas & co'** 3*2*8*
Siphon coco, ananas confit au poivre de Sichuan et à la cardamome, financier coco, chips d'ananas, sorbet litchi

**Le Fazenda** 3*2*8*
Entremet chocolat, sorbet cacao Ouro Verde

**Café gourmand** / + 1,00 € pour un thé gourmand / + 1,20 € pour un chocolat chaud gourmand

## Le saviez-vous

Pour notre Chef et son équipe, la cuisine est avant tout une histoire de partage et de convivialité.

À La Serre, ils imaginent une cuisine locale, de saison et raffinée, où les arômes et les saveurs se rencontrent avec justesse.

Une cuisine sincère et généreuse, pensée pour rassembler, surprendre et créer de beaux moments autour de la table, au cœur de notre cadre atypique et verdoyant.

*ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : * 1*Céleri - 2*Œuf - 3*Lactose - 4*Poisson - 5*Kiwi - 6*Soja - 7*Fruits à coque - 8*Gluten

# L'Ardoise

| | |
|---|---|
| Entrée + Plat + Dessert | 23,90 € |
| Entrée + Plat ou Plat + Dessert | 19,50 € |
| Menu enfant | 12,00 € |

Volaille frites ou fish and chips, glace deux boules au choix,
jus de pomme ou limonade ou diabolo ou sirop à l'eau

## Entrées à la carte

**Haddock fumé et céleri en deux textures** 1*3*4*5 — 9,30 €
Émincé de haddock, céleri rôti au curry, espuma de céleri, condiment pomme kiwi

**L'or et noir** 4*6*7*8 — 8,50 €
Jaune d'oeuf confit au soja, crème de riz vénéré, noisettes concassées, chips de riz soufflées

**Nuances de betteraves** 3* — 7,50 €
Gaspacho de betterave, pétales de betteraves jaunes, espuma de féta

**Entrée du jour** — 6,00 €

## Plats à la carte

**Le cabillaud en robe de grué** 3* — 19,50 €
Dos de cabillaud en croute de grué de cacao, mousseline de pomme de terre vitelottes, carottes glacées au beurre d'algues

**Le co' chou** 3* — 19,00 €
Poitrine de porc cuite en basse température, mousseline de chou fleur, méli-mélo de chou, polenta croustillante

**Le sous bois** 3*8* — 15,50 €
Tagliatelles aux champignons et crème de cèpes

**La sélection du boucher** — 20,90 €
Pièce du boucher (environ 200 g), frites maison
Sauce au choix : ouro verde, poivre, roquefort, chimichurri, moutarde, mayonnaise maison

**Plat du jour** — 15,20 €

**Supplément frites** — 4,00 €

**Supplément sauce** — 1,00 €

## Desserts à la carte

**Assiette de fromage** 3* GOUTSSA! — 7,50 €

**L'ananas & co'** 3*2*8* — 8,00 €
Siphon coco, ananas confit au poivre de Sichuan et à la cardamome, financier coco, chips d'ananas, sorbet litchi

**Fazenda** 3*2*8* — 7,20 €
Entremet chocolat, sorbet cacao Ouro Verde

**Café gourmand** / + 1,00 € pour un thé gourmand / + 1,20 € pour un chocolat chaud gourmand — 7,50 €

**Dessert du jour** — 6,50 €

*ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : * 1*Céleri - 2*Œuf - 3*Lactose - 4*Poisson - 5*Kiwi - 6*Soja - 7*Fruits à coque - 8*Gluten

# La Cave

## Vins blancs

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| IGP Côtes de Gascogne moelleux<br>Domaine Malartic | 6,50 € | 36,00 € |
| IGP Côtes de Gascogne<br>Domaine Malartic | 6,20 € | 31,00 € |
| AOC Sauvignon “St Bris”<br>La Manufacture | 7,20 € | 39,00 € |
| IGP Chardonnay “Flores” | 4,80 € | 29,00 € |

## Vins rouges

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| IGP Côtes de Gascogne<br>Domaine Malartic | 5,00 € | 30,00 € |
| AOP Côtes du Rhône Bio<br>Domaine Laury | 6,50 € | 35,00 € |
| AOP Lalande de Pomerol Bio<br>Château La Rose Trémière | 8,50 € | 43,00 € |

## Vins rosés

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| AOC Coteaux d'Aix en Provence "Héol"<br>Château de Fonscolombe | 5,00 € | 28,00 € |
| IGP Ile de Beauté “Fiorella”<br>Domaine Terra Vecchia | 6,50 € | 30,00 € |

## Vins pétillants

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| Prosecco brut DOC<br>Edouardo Rota Italie | 4,60 € | 27,00 € |
| Devaux<br>Champagne brut AOP, grande réserve | | 60,00 € |

# Nos Boissons

## Apéritifs

| | | |
|---|---|---|
| **Spritz** | | 7,50 € |
| Apérol, vin pétillant, eau pétillante, orange | | |
| **Américano** | | 7,50 € |
| Gin, Martini rouge, Campari | | |
| **Kir Breton ou pétillant** | | 4,80 € |
| Mûre, cassis, pêche | | |
| **Kir** | | 5,00 € |
| Mûre, cassis, pêche | | |
| **Cidre brut** | 33cl | 4,50 € |
| **Pastis ty jaune** | 5cl | 3,00 € |
| **Martini Bianco 14°4** | 5cl | 3,50 € |
| **Martini Rosso 14°4** | 5cl | 3,50 € |
| **Suze** | 5cl | 3,50 € |
| **Ricard** | 5cl | 3,00 € |
| **Rhum** | 4cl | 7,00 € |
| Maca spiced 40% | | |
| **Whisky** | 4cl | |
| Eddu silver 43% | | 8,00 € |
| Caol ila 15 ans d'âge 40% | | 10,00 € |
| Jack Daniel's | | 6,50 € |

## Nos bières

| | | |
|---|---|---|
| **Leffe blonde 00%** | 33cl | 4,20 € |
| Sans alcool | | |
| **Brasserie de Coat Merret** | | |
| *Lanhouarneau* | | |
| **Blanche** | 33cl | 6,50 € |
| **Blonde** | 33cl | 6,50 € |
| **IPA** | 33cl | 6,50 € |

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **Bières pressions** | | |
| **Blanche** | 4,30 € | 8,10 € |
| **Blonde** | 4,30 € | 8,10 € |

## Nos softs

**Original Kombucha**
*Plonéour-Lanvern*

| | | |
|---|---|---|
| **Kombucha combava citron** | 25cl | 6,50 € |
| **Kombucha combava cassis** | 25cl | 6,50 € |
| **Ginger beer** | 25cl | 6,00 € |

**Maison Osmé**
*Carantec*

| | | |
|---|---|---|
| **Kefir nature** | 33cl | 6,00 € |
| **Fuzetea** | | 3,60 € |
| **Recolt - Jus Breton Bio** | 25cl | 4,20 € |
| Orange, pomme, ACE, pomme abricot, pomme fraise, pomme rhubarbe. | | |
| **Coca Cola sans sucre** | 33cl | 3,20 € |
| **Limonade** | 25cl | 3,00 € |
| **Limonade schorle Bio** | 33cl | 4,20 € |
| Citron gingembre | | |
| **Sirop à l'eau** | 25cl | 2,50 € |
| Grenadine, fraise, violette, citron, menthe, cassis, pêche, banane kiwi. | | |
| **Diabolo** | 25cl | 3,00 € |
| Grenadine, fraise, violette, citron, menthe, cassis, pêche, banane kiwi. | | |
| **Indian tonic** | 25cl | 3,50 € |

## Nos eaux

| | | |
|---|---|---|
| **Castalie plate** | 25cl | 3,00 € |
| Bouteille d'eau plate | | |
| **Castalie petillante** | 75cl | 3,20 € |
| Bouteille d'eau gazeuse | | |
| **Plancoët fines bulles** | 33cl | 3,40 € |
| Bouteille d'eau gazeuse | | |

# Nos boissons

## Nos cafés

| | |
|---|---|
| Café expresso / allongé | 1,80 € |
| Café crème | 3,20 € |

Allongé accompagné de son lait froid ou chaud.

| | |
|---|---|
| Décaféiné | 1,90 € |
| Double expresso | 3,50 € |
| Cappuccino | 3,50 € |

## Nos digestifs

| | | |
|---|---|---|
| Baileys Irish Cream 17% | 4cl | 6,00 € |
| Cognac | 4cl | 9,00 € |
| Calvados Avallen 40% | 4cl | 7,00 € |
| Eau de vie poire Williams 40% | 4cl | 6,00 € |
| Get 27 | 4cl | 6,00 € |
| Get 31 | 4cl | 6,00 € |

## Nos chocolats chauds

Notre chocolat chaud est fait maison avec du lait entier.
La recette a été élaborée par nos chocolatiers.

| | |
|---|---|
| Chocolat chaud | 3,30 € |
| Chocolat viennois | 3,90 € |

Chocolat chaud accompagné de sa crème fouettée.

*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*

## Nos thés et tisanes

Thé Dammann 3,20 €

Thés verts : Oriental, Bali, Gunpower, Minty.
Thés noirs : Jardin bleu, Darjeeling, Breakfast.

Tisane Dammann 3,20 €

Roiboos oriental, Tisane du berger.

Thé Inzaï 3,20 €

Thé vert : cerise romarin

Thé noir : bergamote bleuet, orange zeste d'agrume

Tisane : Énergie vitalité (pomme papaye, gingembre, citronnelle).
Détente harmonie (camomille, verveine citronnée, tilleul).

Rooibos : vanille tonka

## Retrouvez-nous sur

lachocolaterielanderneau

La Chocolaterie

*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