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 Domaine Malartic	6,50 €	36,00 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine Malartic	6,20 €	31,00 €
AOC Sauvignon “St Bris” La Manufacture	7,20 €	39,00 €
IGP Chardonnay “Flores”	4,80 €	29,00 €

Vins rouges

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

Vins rosés

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

Vins pétillants

	12cl	75cl
Prosecco brut DOC Edouardo Rota Italie	4,60 €	27,00 €
Devaux 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 6,00 €
Sans alcool

Brasserie de Coat Merret
Lanhouarneau

Blanche	33cl	6,50 €
Blonde	33cl	6,50 €
IPA	33cl	6,50 €

Bières pressions	25cl	50cl
IPA Lagunitas	4,50 €	8,70 €
Gallia Blonde	4,30 €	8,10 €

Nos softs

Original Kombucha
Plonéour-Lanvern

Kombucha combava citron	25cl	6,50 €
Kombucha 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	6,00 €

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 75cl 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	2,10 €
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 €
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



