



## Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...

À Lanvallay, le Vendredi 19 Mars 2010

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous avez peut-être choisi notre Restaurant traditionnel « *La Vieille Braise* » pour célébrer un évènement important de votre Vie ou passer un agréable moment avec votre famille et/ou vos amis, et nous vous en remercions.

Pour répondre à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, une documentation complète sur notre restaurant et sur nos différentes propositions de Menus.

Le Restaurant « *La Vieille Braise* » est un site de près de 2 hectares très « nature » au Pays de la Rance, région particulièrement privilégiée tant d'un point de vue climatique que culturel : Triangle historique Dinan/Léhon/Saint-Suliac, 20 kilomètres du Bord de Mer, Port de Dinan à proximité, 20 kilomètres de Dinard, 26 kilomètres du Golf de Saint-Malo et 50 kilomètres du Mont Saint-Michel.

Nous sommes les Spécialistes des repas de groupes, déjeuners de famille, repas de Baptême.... Notre établissement vous offre une salle de restaurant ambiance Chaleureuse avec une Cheminée vue sur notre Jardin et peut accueillir jusqu'à 50 personnes.

Pour cette journée exceptionnelle, nous vous proposons une cuisine inventive aux saveurs marines et du terroir. Une équipe de professionnels vous assurera un service discret, efficace et convivial pour la parfaite réussite de cette journée.

Votre Restaurant « *La Vieille Braise* », vos meilleurs souvenirs vous y attendent !... Quelque soit la formule choisie, vous optez pour un repas en toute liberté.

Nous restons à votre disposition pour d'éventuelles informations complémentaires et,

Dans l'attente du plaisir de pouvoir accueillir votre Famille dans notre établissement, nous vous prions de croire, Chère Madame, Cher Monsieur, à l'assurance de nos sincères salutations.

**LA DIRECTION,  
Mr et Mme Patrick LE COINTE**

**23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY  
Tél./Fax : 02.96.39.40.50**

---

Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**

# **VOUS AVEZ ENVIE D'ORGANISER :**

**UN DÉJEUNER OU DÎNER DE FAMILLE**

**UN REPAS D'ANNIVERSAIRE**

**UN BAPTÊME**

**UNE COMMUNION**

**UNE OCCASION PARTICULIÈRE...**

Alors **BIENVENUE** au

**RESTAURANT « *La Vieille Braise* » à LANVALLAY**

*Nous sommes à votre entière disposition pour étudier toutes vos suggestions...*

*Tous nos plats étant réalisés le jour même et afin de procéder à une bonne mise en marche, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous communiquer le choix de votre Menu (Si possible unique) **une semaine** avant la date prévue...*

*Merci de votre compréhension...*

*Madame et Monsieur Patrick Le Cointe*

*Restaurant « *La Vieille Braise* »*

*23, Rue de Rennes*

*22 100 Lanvallay*

*Tél. /Fax : 02.96.39.40.50*

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

*Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)*

*Ouvert de 11h30 à 15h30 – 19h30 à 22h30*

*(Fermeture Dimanche soir, Mardi Soir et Mercredi sauf exception pour les demandes de Groupes)*

# Carte des Apéritifs

*Tentez une de nos Spécialités??...*

## Nos Cocktails « Maison » ...

<i>Cocktail de Bienvenue</i> 12CL	8€60
<i>Philtre d'Amour</i> (Cocktail dédié à tous les Amoureux...) 12CL	8€20
Apéritif « <i>La Vieille Braise</i> » 12CL	5€50

## Les Cocktails avec Alcool ...

<i>Kir Impérial</i> 12CL	7€90
<i>Kir Royal au Crémant d'Alsace</i> 12CL	5€30
<i>Kir Breton</i> 12CL	2€80
<i>Kir au Vin Blanc</i> 12CL	2€50
<i>Américano « Maison »</i> (Martini rouge, Campari, Soda, ½ tranche d'orange, ½ tranche de Citron) 12CL	5€60
<i>Gin Tonic</i> (Gin, Schweppes, ½ tranche de Citron) 12CL	5€20
<i>Garibaldi</i> (Campari, Jus d'orange, ½ tranche d'orange) 12CL	5€20

## Les Cocktails sans Alcool ...

<i>Florida</i> (Jus d'orange, Jus d'abricots, Jus de Citron, Morceaux de fruits) 20CL	4€60
<i>Pussy Foot</i> (Jus d'orange, Jus de Citron et Grenadine) 20CL	4€30
<i>Le Biberon</i> (Jus d'orange, Lait, ½ tranche d'orange) 20CL	2€90

## Un Verre de Vin Moelleux ...

<i>Verre de Pacherenc du Vic Bihl</i> 12CL	6€80
<i>Verre de Gewürztraminer</i> 12CL	5€20
<i>Coupe de Coteaux du Layon</i> 12CL	3€90

## Une Coupe de Mousseux ...

<i>Coupe de Champagne</i> 12CL	7€50
<i>Coupe de Crémant d'Alsace</i> 12CL	5€00

## Notre sélection de Mousseux ...

<i>Bouteille de Champagne « Fernand LEMAIRE » Millésime 2000</i> 75CL	54€00
<i>Bouteille de Champagne « Fernand LEMAIRE » Carte Bleue</i> 75CL	48€00
<i>Bouteille de Crémant d'Alsace « Freudenreich &amp; Fils »</i> 75CL	25€00

# Plats à la Carte

## Entrées du Chef...

Tentation de Saint Jacques et Langoustines à la Crème de Pommeau	14€50
Flambée de Saint-Jacques et Gambas au Whisky	14€50
Millefeuilles de Tuiles au Foie gras, Caramel de Xérès	14€00
Salade Gourmande de « <i>La Vieille Braise</i> » (Foie gras, Noix de Saint-Jacques, Saumon fumé)	13€80
Pressé de foie gras à la Joue de Bœuf ** Viande née, élevée et abattue en France	13€00
Salade Croquante de Saint-Jacques & Coppa, Parfum de Basilic	12€50
Assiette de Saumon fumé « Maison »	<del>12€10</del> 10€70
Carpaccio de Tête de Veau à la Ravigote ** Viande née, élevée et abattue en Europe	<del>10€60</del> 9€30

## Suggestion du Boissonnier...

Compotée de Raisins au Blanc de Saint-Pierre	16€50
Bourride de Lotte aux Poireaux et à l'Aïoli	15€60
Brochette de Saint Jacques et Gambas au Beurre de Saté	15€50
Rouelle de Saumon au lard fumé, Tagliatelle de Galette de Blé noir	<del>14€50</del> 12€80

## Étal du Boucher... \*\* Viande née, élevée et abattue en France

Tournedos de Bœuf en panure d'Oignons, Crème de Cassis **	17€90
Cœur de Rumsteck en Brochette grillé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge **	<del>17€00</del> 15€20
Tournedos de Canette rôtis à l'Orange, Jus de Verveine	16€50
Poêlée de Mignon de Porc à la Tradition « Irlandaise »	16€00

## Plateau du Maître Fromager...

Camembert rôti au Miel sur nid de Salade	5€00
Aumônière de Saint-Félicien	5€00
Camembert Campagnard de la Ferme des Aulnays sur nid de Salade	5€00
Assiette du Maître Fromager	4€60

## Délices du Pâtissier...

Crème Brûlée à la Mascarpone	<del>5€50</del> 4€90
Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle (À commander en début de repas)	<del>5€50</del> 4€90
Nougat glacé au Miel sur son Coulis de Framboises	<del>5€50</del> 4€90
Petit Cygne au Chocolat	<del>5€50</del> 4€90
Velouté de Chocolat noir glacé à l'abricot, et, ses Sablés Bretons...	<del>5€50</del> 4€90

\*\* Baisse intégrale de la T.V.A

# Menu Bourdaine

34€

Menu à partir de 8 Personnes (Sauf pour les Fruits de Mer...)

Assiette de fruits de Mer  
(Supplément de 2€ par Personne)

Pressé de Foie gras à la Joue de Boeuf  
\* Viande Bovine Française \*

Salade Gourmande de « *La Vieille Braise* »  
(Foie gras, Noix de Saint-Jacques & Saumon fumé)



Croustillant de Saint-Jacques au Beurre Blanc de Xérès

Rouelle de Saumon au lard fumé, Tagliatelle de Galette de Blé noir



Cœur de Rumsteck en Brochette grillé, Sauce Béarnaise au Vin rouge  
\* Viande Bovine Française \*

Tournedos de Canette rôti à l'Orange, et, son Jus de Verveine



Camembert Fermier sur son nid de Salade  
« Ferme des Aulnays »



Crème Brûlée à la Mascarpone

Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle,  
Glace vanille sur coulis de framboises

Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises

Petit Cygne au Chocolat Chaud

Velouté de Chocolat noir glacé à l'abricot, et, ses Sablés Bretons...

Possibilité de confectionner un gâteau à partir de 8 personnes :

Calypso et sa crème anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques sur son coulis

Douceur chocolatée aux deux couleurs sur un lit de crème anglaise

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises, Coulis de Fraises

Nocturne aux Framboises et son Coulis

Omelette Norvégienne sur un Lit de Framboises

# Menu Primevère

30€

Millefeuilles de Tuiles au Foie gras,  
Caramel de Xérès

Salade Gourmande de « *La Vieille Braise* »  
(Foie gras, Noix de Saint-Jacques, Saumon fumé)



Compotée de Raisins au Blanc de Saint-Pierre

Tournedos de Bœuf en Panure d'Oignons, Crème de Cassis  
\* Viande Bovine Française \*



Aumônière de Saint-Félicien  
Ou

Camembert rôti au Miel sur nid de Salade  
Ou

Camembert Campagnard et sa Salade



Crème Brûlée à la Mascarpone

Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle,  
Glace vanille sur coulis de framboises

Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises

Petit Cygne au Chocolat Chaud

Velouté de Chocolat noir glacé à l'abricot,  
Et ses Sablés Bretons...

Possibilité de confectionner un gâteau à partir de 8 personnes :

Calypso et sa crème anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques sur son coulis

Douceur chocolatée aux deux couleurs sur un lit de crème anglaise

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises, Coulis de Fraises

Nocturne aux Framboises et son Coulis

Omelette Norvégienne sur un Lit de Framboises

# Menu Magnolier

25€50

*Pressé de Foie gras à la Joue de Bœuf*

*\* Viande Bovine Française \**

*Salade Croquante de Saint-Jacques & Coppa, au parfum de Basilic*

*Samossas aux deux Saumons à la Saveur de Pesto...*



*Bourride de Lotte aux Poireaux et à l'Aïoli*

*Brochette de Saint-Jacques et Gambas au Beurre de Saté*

*Cœur de Rumsteck en Brochette grillé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge*

*\* Viande Bovine Française \**

*Tournedos de Canette rôti à l'Orange, et, son Jus de Verveine*



*Camembert Campagnard sur nid de Salade*

*« Ferme des Aulnays »*



*Crème Brûlée à la Mascarpone*

*Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle,*

*Glace vanille sur coulis de framboises*

*Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises*

*Petit Cygne au Chocolat Chaud*

*Velouté de Chocolat noir glacé à l'abricot,*

*Et ses Sablés Bretons...*

*Possibilité de confectionner un gâteau à partir de 8 personnes :*

*Calypso et sa crème anglaise*

*Charlotte aux Fruits exotiques sur son coulis*

*Douceur chocolatée aux deux couleurs sur un lit de crème anglaise*

*Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises, Coulis de Fraises*

*Nocturne aux Framboises et son Coulis*

*Omelette Norvégienne sur un Lit de Framboises*

# Menu Cacaoyer

19€

*Carpaccio de Tête de Veau à la ravigote*  
\* Viande Bovine Européenne \*

*Fondant de Pétoncles sur Salade*



*Poêlée de Mignon de Porc à la tradition « Irlandaise »*

*Rouelle de Saumon au lard fumé*  
*Sur Tagliatelle de Galette de Blé noir*



*Crème Brûlée à la Mascarpone*

*Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle,*  
*Glace vanille sur coulis de framboises*

*Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises*

*Petit Cygne au Chocolat Chaud*

*Velouté de Chocolat noir glacé à l'abricot,*  
*Et ses Sablés Bretons...*

# Menu Petit Scout

Enfant de moins de 10ans

8€50

*Jambon blanc*

*Ou*

*Salade de tomates*



*Steak haché avec Frites & Ketchup*

*\*\* Viande Bovine Française \*\**



*Glace « Enfant »*

*Ou*

*Fromage blanc*

*Sur Coulis de Fruits rouges*

15€00

*Jambon blanc et Crudités*



*Brochette de Bœuf avec Frites & Ketchup*

*\* Viande Bovine Française \**



*Crème Brûlée à la Mascarpone*

*Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle,  
Glace vanille sur coulis de framboises*

*Nougat glacé au Miel*

*Sur son coulis de Framboises*

*Petit Cygne au Chocolat Chaud*

*Velouté de Chocolat noir glacé à l'abricot,  
Et ses Sablés Bretons...*

*Pour éviter que vos enfants trouvent le temps trop long au Restaurant, nous avons conçu un set de jeux appelé « Croquastuces » (Composé de divers jeux tels que coloriages, point à relier, questions, devinettes etc.) pour aider à les divertir le temps de savourer votre Repas...*

*Nous leur fournissons des crayons et feutres et, par beau temps, n'hésitez pas à nous demander les jeux à utiliser sur notre jardin privé tels que Raquettes, pétanques, ballon....*

## VINS BLANCS ...

### A.o.c Alsace

Gewürztraminer « FREUDENREICH Père & Fils » Cuvée BARBARA

**75cl**

**37,5cl**

Riesling « FREUDENREICH Père & Fils »

### A.o.c Bourgogne

Chablis 1er Cru « Monts de Milieu » Domaine BARAT

Chablis « Domaine BARAT »

Saint-Véran « Château de Chasselas »

### Val de Loire

A.O.C Sancerre Blanc « Domaine DELAPORTE Alain »

A.O.C Savennières « Clos de la Marche »

A.O.C Menetou Salon « La Tour Saint-Martin »

A.O.C Muscadet Sur lie « Les trois Versants » Vieilles Vignes

### Nos Sélections de Vin Moelleux ...

A.O.C Pacherenc du Vic Bilh « Domaine du Moulié »

A.O.C Coteaux du Layon « Domaine de la Riffarderie »

## VINS ROSÉS ...

### Coteaux du Languedoc

A.O.C Saint Christol « Cuvée Vieilles Vignes »

### Provence

A.O.C Bandol « Château Romassan » DOMAINE OTT

A.O.C Côtes de Provence « Domaine de la Navarre »

### Val de Loire

A.O.C Menetou Salon Rosé « La Tour Saint-Martin »

A.O.C Rosé de Loire « Domaine de la Riffarderie »

## VINS ROUGES ...

### A.o.c Alsace

Pinot Noir « FREUDENREICH Père & Fils »

### A.o.c Beaujolais

Fleurie « Domaine PARDON & Fils » Cuvée HUGO *Élevé en fûts de Chêne*

Brouilly « Domaine TAVIAN »

### Bordeaux

A.O.C Pomerol « Château Bellegrave » 2001

A.O.C Saint Estèphe « Château Tour des Termes » 1995

A.O.C Saint Émilion Grand Cru « Château Bellisle-Mondotte » 2001

A.O.C Médoc Rouge « Château La Mothe » 1995 Cru Bourgeois

A.O.C St Émilion Grand Cru « Château DELACOUR » 2002

A.O.C Graves Rouge « Château des Gravières » *Élevé en Fûts de Chêne*

A.O.C Bergerac « Château Lamothe Bel Air »

A.O.C Côtes de Bourg « Château La Brunette »

A.O.C Côtes de Roussillon Villages « Cuvée Étienne MALIS »

A.O.C Bordeaux Supérieur « Château La Grave Singalier »

A.O.C Premières Côte de Blaye « Château Vieux planty »

### A.o.c Bourgogne

Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Cras Long » 2007

Bourgogne Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »

### Val de Loire

A.O.C Sancerre Rouge « Domaine DELAPORTE Alain »

A.O.C Menetou Salon Rouge « La Tour Saint-Martin »

A.O.C Bourgueil « Domaine les Pins » Vieilles Vignes

A.O.C St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Rodaie »

A.O.C Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie »

### Vallée du Rhône

A.O.C Saint-Joseph « Cave de Tain L'Hermitage » Nobles rives

A.O.C Crozes-Hermitage « Cave de Tain L'Hermitage » Nobles rives

25€00

17€20

34€50

26€80

23€60

29€90

26€30

25€50

11€90

39€60

15€20

14€30

38€50

14€90

25€50

13€90

18€00

25€20

22€30

62€50

59€70

55€80

53€90

38€50

29€60

18€90

18€00

16€70

16€00

15€00

29€30

19€90

29€90

27€50

19€50

18€00

17€50

27€50

24€80

5€20 12CL

22€90

14€80

4€90 12CL

16€90

5€50 12CL

15€90

9€50

6€80 12CL

3€90 12CL

21€50

10€90

14€60

29€80

19€90

16€50

14€00

11€50

16€90

16€20

12€00

11€50