



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.

*Toutes les prestations choisies sont notées sur un contrat.
Pour toute réservation nous demandons des arrhes.*

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

Dans l'attente du plaisir de pouvoir vous accueillir 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

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE FÊTER :

VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER DE FAMILLE

VOTRE REPAS D'ANNIVERSAIRE

LE BAPTÊME DE VOTRE ENFANT

LA COMMUNION DE VOTRE ENFANT

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 UNIQUE & IDENTIQUE **quinze jours** 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

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Ouvert de 11h30 à 16h00 - 19h30 à 23h00

(Fermeture Dimanche soir, Mardi Soir et Mercredi toute la journée sauf sur réservation 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
<i>Apéritif « 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

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 & Fils »</i> 75CL	25€00

Plats à la Carte

Entrées du Chef...

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

Suggestion du Poissonnier...

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

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

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

Plateau du Maître Fromager...

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

Délices du Pâtissier ...

<i>Calypso sur lit de crème anglaise, Nocturne aux Framboises...</i>	5€50 4€90
<i>Charlotte aux Fruits exotiques et son Coulis</i>	5€50 4€90
<i>Charlotte aux Poires, Sauce au Chocolat chaud</i>	5€50 4€90
<i>Douceur Chocolatée aux deux couleurs</i>	5€50 4€90
<i>Fondant de Chocolat au Cœur de fraises</i>	5€50 4€90

** Baisse intégrale de la T.V.A

Menu Bourdaine

34€

Menu à partir de 15 Personnes (Possibilité de réaliser un gâteau d'anniversaire)

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

Moelleux de Foie gras de Canard aux Pommes

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



Croustillant de Saint-Jacques au Beurre Blanc de Xérès

Pavé de Lieu jaune laqué aux échalotes



Cœur de Rumsteck en croûte à la façon du Chef
Viande Bovine Française

Mignon de Porc à la Sauce Miel-Vanille



Assiette du Maître-Fromager sur nid de Salade



Calypso Sur un nid de Crème Anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques

Douceur chocolatée aux deux couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne Sur son Coulis de Fruits Rouges

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 sur nid de Salade



Calypso Sur un nid de Crème Anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques

Douceur chocolatée aux deux couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne Sur son Coulis de Fruits Rouges

Menu Magnolier

25€50

*Aumônière de Saint-Jacques aux Petits Légumes
Beurre blanc de Xérès*

*Pressé de Foie gras à la Joue de Bœuf
Viande Bovine Française*

Samossas aux deux Saumon à la Saveur de Pesto...



Brochette de Saint-Jacques et Gambas au Beurre de Saté

Bourride de Lotte aux Poireaux et à l'Aïoli

*Cœur de Rumsteck en croûte à la façon du Chef
Viande Bovine Française*

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



*Camembert Campagnard sur nid de Salade
« Ferme des Aulnays »*



Calypso Sur un nid de Crème Anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques

Douceur chocolatée aux deux couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne Sur son Coulis de Fruits Rouges

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

Ou

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

15€00

Assiette de Crudités

Ou

Jambon blanc et Salade Verte



Brochette de Bœuf avec Frites & Ketchup

*** Viande Bovine Française ***



Calypso Sur un nid de Crème Anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques

Douceur chocolatée aux deux couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne, Coulis de Fruits Rouges

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...

75cl

A.o.c Alsace

Gewürztraminer « FREUDENREICH Père & Fils » Cuvée BARBARA 25€00

Riesling « FREUDENREICH Père & Fils » 17€20

A.o.c Bourgogne

Chablis 1er Cru « Monts de Milieu » Domaine BARAT 34€50

Chablis « Domaine BARAT » 26€80

Saint-Véran « Château de Chasselas » 23€60

Val de Loire

A.O.C Sancerre Blanc « Domaine DELAPORTE Alain » 29€90

A.O.C Savennières « Clos de la Marche » 26€30

A.O.C Menetou Salon « La Tour Saint-Martin » 25€50

A.O.C Muscadet Sur lie « Les trois Versants » Vieilles Vignes 11€90

Nos Sélections de Vin Moelleux ...

A.O.C Pacherenc du Vic Bilh « Domaine du Moulié » 39€60

A.O.C Coteaux du Layon « Domaine de la Riffarderie » 15€20

VINS ROSÉS...

Coteaux du Languedoc

A.O.C Saint Christol « Cuvée Vieilles Vignes » 14€30

Provence

A.O.C Bandol « Château Romassan » DOMAINE OTT 38€50

A.O.C Côtes de Provence « Domaine de la Navarre » 14€90

Val de Loire

A.O.C Menetou Salon Rosé « La Tour Saint-Martin » 25€50

A.O.C Rosé de Loire « Domaine de la Riffarderie » 13€90

VINS ROUGES...

A.o.c Alsace

Pinot Noir « FREUDENREICH Père & Fils » 18€00

A.o.c Beaujolais

Fleurie « Domaine PARDON & Fils » Cuvée HUGO *Élevé en fûts de Chêne* 25€20

Brouilly « Domaine TAVIAN » 22€30

Bordeaux

A.O.C Pomerol « Château Bellegrave » 2001 62€50

A.O.C Saint Estèphe « Château Tour des Termes » 1995 59€70

A.O.C Saint Émilion Grand Cru « Château Bellisle-Mondotte » 1999 55€80

A.O.C St Émilion Grand Cru « Château DELACOUR » 2002 38€50

A.O.C Graves Rouge « Château des Gravières » *Élevé en Fûts de Chêne* 29€60

A.O.C Bergerac « Château Lamothe Bel Air » 18€90

A.O.C Côtes de Bourg « Château La Brunette » 18€00

A.O.C Côtes de Roussillon Villages « Cuvée Étienne MALIS » 16€70

A.O.C Bordeaux Supérieur « Château La Grave Singalier » 16€00

A.o.c Bourgogne

Givry 1^{er} Cru « Clos du Cras Long » 2006 29€30

Bourgogne Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX » 19€90

Val de Loire

A.O.C Sancerre Rouge « Domaine DELAPORTE Alain » 29€90

A.O.C Menetou Salon Rouge « La Tour Saint-Martin » 27€50

A.O.C Bourgueil « Domaine les Pins » Vieilles Vignes 19€50

A.O.C St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Rodaie » 18€00

Vallée du Rhône

A.O.C Saint-Joseph « Cave de Tain L'Hermitage » *Nobles rives* 27€50

A.O.C Crozes-Hermitage « Cave de Tain L'Hermitage » *Nobles rives* 24€80

Pour
vous guider
dans votre Choix,
voici quelques
exemples de Menus...



MENU À 52€

★★ Kir Royal au Crémant d'Alsace et ses Amuse-Bouches ★★

Assiette de Fruits de Mer

(Supplément de 2€ par Personne)

Moelleux de Foie gras aux Pommes

Salade Gourmande de « La Vieille Braise »

(Foie gras, Noix de Saint-Jacques & Saumon fumé)



Croustillant de Saint-Jacques au beurre blanc de Xérès

Pavé de Lieu jaune laqué aux échalotes



Cœur de Rumsteck en croûte à la façon du Chef

Viande Bovine Française

Mignon de Porc à la Sauce Miel-Vanille



Assiette du Maître-Fromager & Salade



Charlotte aux Fruits exotiques

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon / Riesling

Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil

Vittel

Café

Muscadet Sur Lie Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Riesling : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Côtes de Bourg Ou St Nicolas de Bourgueil : 7 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Vittel : 4 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes

MENU À 43€50

**** Kir Royal au Crémant d'Alsace et ses Amuse-Bouches ****

*Aumônière de Saint Jacques aux Petits Légumes,
Au Beurre Blanc de Xérès
Millefeuilles de Tuiles au Foie gras, Caramel de Xérès*



*Comptée de Raisins au Blanc de Saint-Pierre
Tournedos de Bœuf en panure d'Oignons, Crème de Cassis
Viande Bovine Française
Magret de Canard au cidre*



Camembert rôti au Miel sur nid de salade



*Calypso Sur son Nid de Crème Anglaise
Charlotte aux Fruits exotiques
Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises
Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges
Omelette Norvégienne sur lit de Framboises*

*Riesling ou Coteaux du Layon
Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil
Vittel
Café*

*Riesling Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes
Côtes de Bourg Ou St Nicolas de Bourgueil : 7 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes
Vittel : 4 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes*

MENU À 39€

★★ *Kir Royal au Crémant d'Alsace et ses Amuse-Bouches* ★★

Croustade de Fruits de Mer à la Crème de Whisky

Pressé de foie gras à la Joue de Bœuf

Viande Bovine Française



Brochette de Saint-Jacques et Gambas au beurre de Saté

Cœur de Rumsteck en croûte à la façon du Chef

Viande Bovine Française

Mignon de Porc à la Sauce Miel-Vanille



Camembert Campagnard sur nid de Salade

« Ferme des Aulnays »



Calypso Sur son Nid de Crème Anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Riesling ou Coteaux du Layon

Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil

Vittel

Café

Riesling Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Côtes de Bourg Ou St Nicolas de Bourgueil : 7 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Vittel : 4 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes

MENU À 35€50

**** Kir Pétillant et ses Amuse-Bouches ****

Croustade de Fruits de Mer à la crème de Whisky

Pressé de foie gras à la Joue de Bœuf

Viande Bovine Française



Brochette de Saint-Jacques et Gambas au beurre de Saté

Cœur de Rumsteck en croûte à la façon du Chef

Viande Bovine Française

Mignon de Porc à la Sauce Miel-Vanille



Camembert Campagnard sur nid de Salade

« Ferme des Aulnays »



Calypso Sur son Nid de Crème Anglaise

Charlotte aux Fruits exotiques

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Riesling ou Coteaux du Layon

Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil

Vittel

Café

Riesling Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Côtes de Bourg Ou St Nicolas de Bourgueil : 7 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Vittel : 4 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes