



Maryline et Patrick Lecoince

vous souhaitent la bienvenue dans leur maison
pour des instants de gourmandises...

La tradition du Terroir Breton et la créativité d'une cuisine toute en saveur, sont à l'image de notre manière d'être, simple et authentique.

Pour partager cette convivialité et cet état de vivre, nous sommes heureux de vous accueillir à notre table !

La mer ayant ses caprices, les marchés n'étant pas toujours approvisionnés dans une qualité nous convenant, nous vous prions de bien vouloir ne pas nous tenir rigueur si certains plats ne pourraient être servis.

Nous vous souhaitons Bon Appétit !



Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braïse »...

À Lanvallay, le Jeudi 23 Février 2017

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous avez choisi notre Restaurant traditionnel « **La Vieille Braïse** » 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 Braïse** » 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 Braïse** », 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 un versement d'acompte.*

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. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE CÉLÉBRER :

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 **Huit 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. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

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 Cocktails

Tentez une de nos spécialités...

Cocktail de Bienvenue 12CL	8€60
Philtre d'Amour (Cocktail dédié à tous les Amoureux...) 12CL	8€60
Cocktail de la Bonne Humeur 12CL	8€60
Apéritif « <i>La Vieille Braise</i> » 12CL	6€00

Cocktails à Base de Rhum Blanc ...

<i>Panthère Rose</i> 10CL 2 cl Rhum Blanc, 2 cl Crème de Pêche, 2 cl Liqueur de Fraise des Bois, 1 cl Jus de Citron et 3cl Jus d'Ananas	6€50
<i>Planteur's Punch à la façon de Maryline Le Cointe</i> 15CL 2 cl Rhum Blanc, 2 cl Rhum Ambré, 5 cl Jus d'Orange, 4 cl Jus d'Ananas et 2 cl Jus de Citron	6€50
<i>Sunny Boy</i> 15CL 4 cl Rhum Blanc, 4 cl Jus d'Ananas, 4 cl Jus Pamplemousse et 3cl Limonade	6€50

Cocktails à Base de Gin ...

<i>Abricotier</i> 10CL 3 cl Gin, 3 cl Liqueur d'abricots, 3 cl Jus d'Orange et 1 cl Sirop de Fraise	6€50
<i>Gin Tonic</i> 12CL 4 cl Gin, 8 cl Schweppes Indian Tonic, ½ tranche de Citron	5€50
<i>Pomme d'Api</i> 15CL 4 cl Gin, 5 cl Jus de Pommes, 5 cl Limonade et un trait de Grenadine	6€50

Cocktails à Base de Vodka ...

<i>Play Boy</i> 15CL 4 cl Vodka, 6 cl Schweppes Indian Tonic et 5 cl Jus de Pamplemousse	6€50
<i>Octobre Rouge</i> 15CL 4 cl Vodka, 9 cl Schweppes Indian Tonic et 2 cl Crème de Cassis	6€50
<i>Orchidée</i> 10CL 2 cl Vodka, 2 cl Crème de Framboise, 3 cl Jus d'orange et 3 cl Jus de Pamplemousse	6€50

Cocktails à Base d'Alcool et à Base de Vin ...

<i>Américano « Maison »</i> 12CL 2 cl Martini rouge, 2 cl Campari, 1 cl Gin, 7 cl Schweppes Indian Tonic, ½ tranche d'orange, ½ tranche de Citron	6€00
<i>Chamberry Fraises</i> 12CL 4 cl Martini blanc, 2 cl Liqueur de Fraise des Bois et 6 cl Schweppes Indian Tonic	6€50
<i>Garibaldi</i> 12CL 4 cl Campari, 8 cl Jus d'orange, ½ tranche d'orange	5€50

Les Cocktails traditionnels ...

<i>Fraise Royale</i> (Liqueur de Fraise des Bois et Champagne) 12CL	8€20
<i>Royal Fantaisie à la Pêche</i> (Liqueur de Pêche et Champagne) 12CL	8€20
<i>Kir Royal au Champagne</i> 12CL (Abricot, Cassis, Cerise, Fraise des Bois, Framboise, Mûre et Pêche)	8€20
<i>Kir Royal au Crémant d'Alsace</i> 12CL (Abricot, Cassis, Cerise, Fraise des Bois, Framboise, Mûre et Pêche)	6€00
<i>Kir Breton</i> 12CL	3€00
<i>Kir au Vin Blanc d'Alsace</i> 12CL (Abricot, Cassis, Cerise, Fraise des Bois, Framboise, Mûre et Pêche)	2€50

Les Vins de Liqueur ...

<i>Pineau des Charentes « Claude THORIN » RUBIS</i> 10CL	5€50
<i>Pineau des Charentes « Claude THORIN »</i> 10CL	3€00
<i>Muscat de Rivesaltes « Les Vignerons de TRÉMOINE »</i> 10CL	3€00

Les Cocktails sans Alcool ...

<i>Candy Limonade</i> (Jus d'orange, Limonade et Sirop Fraise Bonbon) 20CL	3€00
<i>Biberon</i> (Jus d'orange, Lait, ½ tranche d'orange) 20CL	3€00
<i>Pommes d'Amour</i> 20CL Jus de Pommes, Jus d'orange et Sirop Fraise Bonbon	4€80
<i>Virgin Punch</i> 20CL Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de Citron, Sirop de Grenadine et Morceaux de fruits	4€80

Les Cocktails des Petits Scouts ...

<i>L'Indien</i> (Orangina avec Sirop de Grenadine) 28CL	3€30
<i>Le Cow Boy</i> (Orangina avec Sirop de Menthe) 28CL	3€30
<i>Rastaman</i> (Orangina avec Sirop de Mangue) 28CL	3€30
<i>L'Aristo</i> (Orangina avec Sirop de Cassis) 28CL	3€30

Un Verre de Vin Moelleux ...

<i>Verre de Pacherenc du Vic Bihl</i> 12CL	6€80
<i>Verre de Gewürztraminer, Verre de Muscat d'Alsace</i> 12CL	6€00
<i>Coupe de Coteaux du Layon</i> 12CL	5€00

Une Coupe de Mousseux ...

<i>Coupe de Champagne</i> 12CL	8€00
<i>Coupe de Crémant d'Alsace</i> 12CL	5€80
<i>Coupe de Pétillant rosé de Touraine</i> 12CL	5€80

Notre sélection de Mousseux ...

<i>Bouteille de Champagne « Fernand LEMAIRE » Millésime 2002</i> 75CL	54€00
<i>Bouteille de Champagne « Fernand LEMAIRE » Carte Bleue</i> 75CL	48€00
<i>Bouteille de Crémant d'Alsace « Domaine André HARTMANN »</i> 75CL	30€00
<i>Bouteille de Pétillant rosé de Touraine « L'éclats de Rosé »</i> 75CL	30€00

Plats à la Carte

Entrées du Chef...

<i>Flambée de Noix de Saint-Jacques et Gambas à la crème de Whisky</i>	14€80
<i>Noix de Saint-Jacques juste poêlées à l'effeuillé de Saumon fumé « Maison »</i>	14€50
<i>Petit Lingot de Foie gras aux Pommes sur brioche grillée</i>	14€00
<i>Carré de Foie gras au Jarret de Veau français, Gelée de Cassis</i>	13€50
<i>Salade Croustillante de Palourdes roses et Langoustines aux Jeunes pousses</i>	13€50
<i>Assiette de Saumon fumé « Maison »</i>	13€50

Suggestion du Poissonnier...

<i>Tronçon de Turbot rôti à la Marinière de Coques</i>	18€50
<i>Brochette de Noix de Saint-Jacques et Gambas grillée au Beurre Blanc moutardé</i>	17€50
<i>Pavé de Lieu Jaune rôti au Yuzu et fenouil confit sur purée de Pommes de Terre douce</i>	16€50

Étal du Boucher...

<i>Tournedos de Bœuf français entrelardé aux échalotes confites, Jus de Banyuls</i>	18€00
<i>Brochette de Bœuf français grillée à la sauce Bercy</i>	17€50
<i>Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne</i>	16€50
<i>Punta de Lomo, Cochon Noir d'Espagne, sur Plancha à la Moutarde Violette...</i>	16€00

Plateau du Maître Fromager...

<i>Pastilla de Livarot aux fruits secs et Romarin sur son bouquet de Salade</i>	6€00
<i>Assiette du Maître Fromager et sa Salade</i>	6€00
<i>Camembert de « La Ferme des Aulnays » sur nid de Salade</i>	5€00

Délices du Pâtissier...

<i>Crème brûlée aux fruits rouges et Lait de Coco</i>	6€00
<i>Demi-Sphère Chocolatée à l'espuma de Citron et fraises fraîches sur son fondant noir</i>	6€50
<i>Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle, Glace vanille (À commander en début de repas)</i>	6€50
<i>Nougat glacé au Miel sur Coulis de Framboises</i>	6€00
<i>Petit Cygne glacé au Choco-Caramel</i>	6€50
<i>Verrine transparente de Fromage blanc aux fruits rouges et Spéculoos</i>	6€00

23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLEY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Menu Daphné Bois Soli

40€ (Hors Boissons)

Menu à possible à partir de **8 Personnes** uniquement
(Pour les Fruits de Mer, merci de nous consulter auparavant)

Assiette de fruits de Mer
(Supplément de 6€ par Personne)

Aumônière de Saint Jacques et Queues de Langoustines à la Julienne de Légumes
Beurre Blanc de Xérès

Foie gras aux Jarret de Veau Français,
Gelée de Cassis et Confit d'Oignons rouges à la grenadine



Feuilleté de Fruits de Mer à l'Armoricaine



Brochette de Bœuf française grillée à la Sauce Bercy
Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne
Punta de Lomo, Cochon Noir d'Espagne à la Moutarde Violette



Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnays » et son bouquet de Salade



Crème Brûlée aux fruits rouges et lait de Coco
Demi-Sphère Chocolatée à l'Espuma de Citron et fraises fraîches sur son fondant noir

Fine Tarte aux Pommes à la Cannelle,
Glace vanille sur coulis de framboises
Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises
Petit Cygne glacé au Choco-Caramel

Verrine transparente de Fromage blanc aux fruits rouges et Spéculoos

Possibilité de confectionner un gâteau à partir de 8 personnes :

Calypto 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

23, Rue de Rennes - 22 100 L'ANVALLEY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Menu Tamaris

35€ (Hors Boissons)

*Petit Lingot de Foie gras aux Pommes sur brioche grillée,
Billes et Coulis de Betteraves au Balsamique*

Noix de Saint Jacques juste poêlées à l'effeuillé de Saumon fumé « Maison »



*Tournedos de Bœuf français entrelardé aux échalotes confites,
Jus de Banyuls*

Tronçon de Turbot rôti à la Marinière de Coques



*Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnays » et son bouquet de Salade
Ou*

Pastilla de Livarot aux fruits secs et Romarin, Salade verte



Crème Brûlée aux fruits rouges et lait de Coco

Demi-Sphère Chocolatée à l'Espuma de Citron et fraises fraîches sur son fondant noir

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

Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises

Petit Cygne glacé au Choco-Caramel

Verrine transparente de Fromage blanc aux fruits rouges et Spéculoos

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

*23, Rue de Rennes - 22 100 L'ANVALLEY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Menu Glaïeul

29,50€ (Hors Boissons)

*Carré de Foie gras au Jarret de Veau Français,
Gelée de Cassis et Confit d'oignons rouges à la grenadine*

*Salade Croustillante de Palourdes roses et Langoustines aux jeunes pousses,
Caramel acidulé à l'Orange et Citronnelle*

*Toast grillé au Saumon et Magret de Canard fumés par nos soins,
Fleurs de Brebis nappées d'un Coulis de Myrtilles*



Brochette de Noix de Saint-Jacques et Gambas grillé au Beurre Blanc Moutardé

*Filet de Lieu Jaune rôti au Yuzu et fenouil confit
Sur une purée de Pommes de Terre douce...*

Brochette de Bœuf française grillée à la Sauce Bercy

Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne

Punta de Lomo, Cochon Noir d'Espagne à la Moutarde Violette



Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnays » et son bouquet de Salade



Crème Brûlée aux fruits rouges et lait de Coco

Demi-Sphère Chocolatée à l'Espuma de Citron et fraises fraîches sur son fondant noir

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

Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises

Petit Cygne glacé au Choco-Caramel

Verrine transparente de Fromage blanc aux fruits rouges et Spéculoos

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

*23, Rue de Rennes - 22 100 L'ANVALLEY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Menu Myrtillier

21€ (Hors Boissons)

Brochette de Noix de Saint-Jacques et Gambas grillé au Beurre Blanc Moutardé

*Filet de Lieu Jaune rôti au Yuzu et fenouil confit
Sur une purée de Pommes de Terre douce...*

Brochette de Bœuf française grillée à la Sauce Bercy

Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne

Punta de Lomo, Cochon Noir d'Espagne à la Moutarde Violette



Crème Brûlée aux fruits rouges et lait de Coco

Demi-Sphère Chocolatée à l'Espuma de Citron et fraises fraîches sur son fondant noir

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

Nougat glacé au Miel Sur son coulis de Framboises

Petit Cygne glacé au Choco-Caramel

Verrine transparente de Fromage blanc aux fruits rouges et Spéculoos

23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLEY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Menu Petit Scout

Enfant de moins de 10ans

10€ (Hors Boissons)

Assiette de Jambon blanc

Ou

Salade de tomates



Jambon blanc avec Frites & Ketchup

Ou

Steak haché avec Frites & Ketchup



Glace « Enfant »

Ou

Fromage blanc

Sur Coulis de Fruits rouges

18€ (Hors Boissons)

Jambon blanc et Crudités



Brochette de Bœuf avec Frites & Ketchup

* Viande Bovine Française *



Coupe de Glace au Choix
Avec Chantilly

Fromage blanc avec sucre

Fromage blanc sur Coulis de Fruits rouges

P

our 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 coloriations, 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....

23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

VINS BLANCS ...

A.O.P Alsace

Pinot Blanc d'Alsace « HARTMANN André & Fils »	15€00	
Riesling « HARTMANN André & Fils »	18€30	
Gewürztraminer « HARTMANN André & Fils »	27€00	
Riesling Bildstoecklé « HARTMANN André & Fils »	27€80	

A.O.P Bourgogne

Bourgogne Blanc « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »	20€90	
Chablis « Domaine BARAT »	26€80	
Givry 1er Cru « Clos du Cras Long »	29€30	
Chablis 1er Cru « Monts de Milieu » Domaine BARAT	34€50	

Val de Loire

A.O.P Muscadet Sur Lie « Les trois versants » Vieilles vignes	12€00	
A.O.P Menetou Salon « La Tour SAINT-MARTIN »	26€00	
A.O.P Savennières « Clos de la Marche » GAEC Joseph RENOU	27€30	

Nos Sélections de Vin Moelleux ...

A.O.P Coteaux du Layon « Domaine de la Riffarderie »	16€00	
A.O.P Pacherenc du Vic Bilh « Domaine du Moulié»	39€60	

VINS ROSÉS ...

Languedoc Roussillon

A.O.P Minervois rosé « Domaine des MAËLS»	20€50	
A.O.P Faugères rosé « LA TOUR PENEDESSES » Montagne noire	25€50	

Provence

A.O.P Côtes de Provence « LA TOUR SAINT-HONORÉ »	15€00	
A.O.P Bandol « Château Romassan » DOMAINE OTT	38€50	

Val de Loire

A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil Rosé « Domaine de la Rodaie »	19€50	
A.O.P Cheverny Rosé « Domaine MAISON »	20€90	

VINS ROUGES ...

A.O.P Alsace

Pinot Noir d'Alsace « HARTMANN André & Fils »	20€00	
---	-------	--

A.O.P Beaujolais

Fleurie « Domaine BERROD & Fils » LES ROCHES DU VIVIER	22€50	
Moulin-à-Vents « Domaine BERROD & Fils »	26€00	

Bordeaux

A.O.P Blaye - Côte de Bordeaux « Château Vieux Planty »	16€00	
A.O.P Côtes de Bourg « Château La Brunette »	18€00	
A.O.P Graves Rouge « Château des Gravières » <i>Élevé en Fûts de Chêne</i>	29€60	
A.O.P Saint Émilion « Château DELACOUR »	38€50	
A.O.P Saint Émilion Grand Cru « Château Bellisle-Mondotte »	55€80	
A.O.P Listrac-Médoc « Château BAUDAN » 1995	60€20	
A.O.P Pomerol « Château BELLEGRAVE » 2001/2005	65€50	

A.O.P Bourgogne

Bourgogne Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »	19€90	
Givry 1 ^{er} Cru « Clos du Cras Long » 2011	29€30	
Mercurey Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »	31€00	

Val de Loire

A.O.P Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie »	17€50	
A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Domaine de la Rodaie »	18€00	
A.O.P Bourgueil « Domaine les Pins » Vieilles Vignes	20€50	
A.O.P Menetou Salon Rouge « La Tour Saint-Martin »	27€50	

Vallée du Rhône

A.O.P Costière de Nîmes « Château BEAUBOIS » Expression	17€00	
A.O.P Saint-Joseph « Domaine Bernard GARAYT » Cerisiers	33€80	

75CL

37,5CL

4€50 12CL

6€00 12CL

14€80

17€90

22€90

10€00

16€00

5€50 12CL

5€00 12CL

6€80 12CL

12€00

21€50

13€50

12€50

14€60

12€00

14€00

16€50

19€90

55€80

60€20

65€50

29€80

19€90

29€30

31€00

18€70

17€50

18€00

20€50

27€50

16€20

17€00

33€80

17€20