



## 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 Braise »...*

À Lanvallay, le Jeudi 23 Mars 2017

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous avez 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 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](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

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

# **V**OUS AVEZ DÉCIDÉ DE FÊTER...

**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 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. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70**

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

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

## **Nos inspirations du Moment ...**

<i>Cocktail de Bienvenue</i> 12CL	8€60
<i>Philtre d'Amour</i> (Cocktail dédié à tous les Amoureux...) 12CL	8€60
<i>Cocktail de la Bonne Humeur</i> 12CL	8€60
<i>Apéritif « 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'aranas, 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>Calypto sur un Lit de Crème anglaise, Nocturne aux Framboises...</i>	5€50
<i>Charlotte aux Fruits exotiques, Charlotte aux Poires façons « Belle-Hélène »</i>	5€50
<i>Douceur Chocolatée aux deux couleurs et sa crème anglaise</i>	5€50
<i>Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises, Coulis de Fraises</i>	5€50
<i>Omelette Norvégienne au coulis de Fruits rouges</i>	5€50

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

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

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



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

# *Menu Daphné Bois Soli*

**40€** *(Hors Boissons)*

*Menu à possible à partir de 8 Personnes uniquement (Pour les Fruits de Mer, 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*



*Calypso Sur un nid de Crème Anglaise*

*Charlotte aux Fruits exotiques et son coulis de Framboises*

*Charlotte aux Poires à la façon « Belle-Hélène »*

*Douceur chocolatée aux deux couleurs sur un lit de Crème Anglaise...*

*Fondant de Chocolat au Cœur de fraises*

*Nocturne aux Framboises*

*Omelette Norvégienne Sur son Coulis de Fruits Rouges*

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

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

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





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

# *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*



*Calypso Sur un nid de Crème Anglaise*

*Charlotte aux Fruits exotiques et son coulis de Framboises*

*Charlotte aux Poires à la façon « Belle-Hélène »*

*Douceur chocolatée aux deux couleurs sur un lit de Crème Anglaise...*

*Fondant de Chocolat au Cœur de fraises*

*Nocturne aux Framboises*

*Omelette Norvégienne Sur son Coulis de Fruits Rouges*

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

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

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





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

# 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 » sur nid de Salade*



*Calypso Sur un nid de Crème Anglaise*

*Charlotte aux Fruits exotiques et son coulis de Framboises*

*Charlotte aux Poires à la façon « Belle-Hélène »*

*Douceur chocolatée aux deux couleurs sur un lit de Crème Anglaise...*

*Fondant de Chocolat au Cœur de fraises*

*Nocturne aux Framboises*

*Omelette Norvégienne Sur son Coulis de Fruits Rouges*

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

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

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



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

# Menu Petit Scout

Enfant de moins de 10ans

10€ (Hors Boissons)

Assiette de Jambon blanc

Salade de tomates



Jambon blanc avec Frites & Ketchup

Steak haché français, Frites & Ketchup



Glace « Enfant »

Fromage blanc  
Sur Coulis de Fruits rouges

18€ (Hors Boissons)

Jambon blanc et Crudités



Brochette de Bœuf avec Frites & Ketchup

\* Viande Bovine Française \*



Crème Brûlée au Miel de fleurs

Coupe de Glace au Choix  
Avec Chantilly

Verrine transparente de Fromage blanc  
Aux Fruits rouges et Spéculoos

**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 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....

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

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

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



## VINS BLANCS ...

**75CL**

**37,5CL**

### A.O.P Alsace

Pinot Blanc d'Alsace « HARTMANN André & Fils »	15€00	4€50 12CL
Riesling « HARTMANN André & Fils »	18€30	
Gewürztraminer « HARTMANN André & Fils »	27€00	6€00 12CL
Riesling Bildstoecklé « HARTMANN André & Fils »	27€80	

### A.O.P Bourgogne

Bourgogne Blanc « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »	20€90	
Chablis « Domaine BARAT »	26€80	14€80
Givry 1er Cru « Clos du Cras Long »	29€30	17€90
Chablis 1er Cru « Monts de Milieu » Domaine BARAT	34€50	22€90

### Val de Loire

A.O.P Muscadet Sur Lie « Les trois versants » Vieilles vignes	12€00	10€00
A.O.P Menetou Salon « La Tour SAINT-MARTIN »	26€00	16€00
A.O.P Savennières « Clos de la Marche » GAEC Joseph RENOUE	27€30	6€00 12CL

### Nos Sélections de Vin Moelleux ...

A.O.P Coteaux du Layon « Domaine de la Riffarderie »	16€00	5€00 12CL
A.O.P Pacherenc du Vic Bilh « Domaine du Moulié»	39€60	6€80 12CL

## 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	12€00
A.O.P Bandol « Château Romassan » DOMAINE OTT	38€50	21€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	13€50

## 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	12€50
Moulin-à-Vents « Domaine BERROD & Fils »	26€00	14€60

### Bordeaux

A.O.P Blaye - Côte de Bordeaux « Château Vieux Planty »	16€00	12€00
A.O.P Côtes de Bourg « Château La Brunette »	18€00	14€00
A.O.P Graves Rouge « Château des Gravières » <i>Élevé en Fûts de Chêne</i>	29€60	16€50
A.O.P Saint Émilion « Château DELACOUR »	38€50	19€90
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	29€80

### A.O.P Bourgogne

Bourgogne Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »	19€90	
Givry 1 <sup>er</sup> Cru « Clos du Cras Long » 2011	29€30	18€70
Mercurey Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »	31€00	

### Val de Loire

A.O.P Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie »	17€50	11€50
A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Domaine de la Rodaie »	18€00	12€00
A.O.P Bourgueil « Domaine les Pins » Vieilles Vignes	20€50	
A.O.P Menetou Salon Rouge « La Tour Saint-Martin »	27€50	16€20

### Vallée du Rhône

A.O.P Costière de Nimes « Château BEAUBOIS » Expression	17€00	
A.O.P Côtes du Rhône « Domaine MONTINE » Gourmandise	22€60	16€60
A.O.P Saint-Joseph « Domaine Bernard GARAYT » Cerisiers	33€80	17€20

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





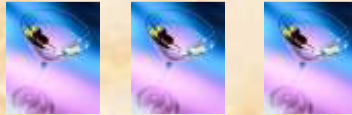


*Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...*

# MENU À 54€

---

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



*Assiette de Fruits de Mer (Supplément de 6€ par Personne)*

*Aumônière de Saint Jacques et Langoustines aux petits légumes, Beurre Blanc de Xérès*

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



*Feuilleté de Fruits de mer à la Sauce Armoricaïne*

*Pavé de Lieu jaune rôti au Yuzu et fenouil confit*



*Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef*

*Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne*

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



*Assiette du Maître-Fromager et sa Salade verte*



*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*

*Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil*

*Vittel et Café*

*Riesling : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes*

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

*Vittel : 8 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes*

**23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY**

**Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70**

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

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



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

# MENU À 48.60€

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



*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*

*Magret de Canard à la Sauce Miel-Vanille*



*Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnay » et Salade verte*

*Pastilla de Livarot aux fruits secs et Romarin sur son bouquet 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*

*Pinot Blanc d'Alsace ou Coteaux du Layon*

*Blaye - Côtes de Bordeaux*

*Vittel et Café*

*Pinot Blanc d'Alsace Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes*

*Blaye - Côtes de Bordeaux : 6 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes*

*Vittel : 8 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes*

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

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

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





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

# MENU À 44€

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



*Aumônière de Saint-Jacques et Langoustines aux Petits Légumes, Beurre Blanc de Xérès  
Carré de Foie Gras au Jarret de Veau Français,  
Gelée de Cassis et Confit d'Oignons rouges à la grenadine  
Toast grillé au Saumon et Magret de Canard fumés, fleurs de brebis et Coulis de Myrtilles*



*Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef  
Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne  
Punta de Lomo, Cochon Noir d'Espagne à la Moutarde Violette  
Pavé de Lieu Jaune rôti au Yuzu et fenouil confit sur purée de Pommes de Terre douce*



*Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnays » et 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*

*Pinot Blanc d'Alsace ou Coteaux du Layon  
Blaye - Côtes de Bordeaux  
Vittel et Café*

*Pinot Blanc d'Alsace Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes  
Blaye - Côtes de Bordeaux : 6 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes  
Vittel : 8 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes*

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

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

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



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

# MENU À 40€

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



*Aumônière de Saint-Jacques et Langoustines aux Petits Légumes, Beurre Blanc de Xérès  
Carré de Foie Gras au Jarret de Veau Français,  
Gelée de Cassis et Confit d'Oignons rouges à la grenadine  
Toast grillé au Saumon et Magret de Canard fumés, fleurs de brebis et Coulis de Myrtilles*



*Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef  
Poitrine de Canette grillée et laquée aux Épices à la Vigneronne  
Punta de Lomo, Cochon Noir d'Espagne à la Moutarde Violette  
Pavé de Lieu Jaune rôti au Yuzu et fenouil confit sur purée de Pommes de Terre douce*



*Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnays » et 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*

*Muscadet Sur Lie  
Blaye - Côte de Bordeaux  
Carafe d'eau et Café*

*Muscadet Sur Lie : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes  
Blaye - Côte de Bordeaux : 6 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes*

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

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

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