



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 Vendredi 16 Mars 2012

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

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

VOUS 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

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

Centez 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€40
<i>Apéritif de « La Vieille Braise »</i> 12CL	5€50

Les Cocktails avec Alcool ...

<i>Kir Impérial</i> 12CL	8€20
<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

Un Verre de Vin Moelleux ...

<i>Verre de Pacherenc du Vic Bihl</i> 12CL	6€80
<i>Verre de Gewürztraminer</i> 12CL	5€50
<i>Coupe de Coteaux du Layon</i> 12CL	4€00

Une Coupe de Mousseux ...

<i>Coupe de Champagne</i> 12CL	8€00
<i>Coupe de Crémant d'Alsace</i> 12CL	5€00
<i>Coupe de Pétillant rosé de Touraine</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 & Fils »</i> 75CL	25€00
<i>Bouteille de Pétillant rosé de Touraine « L'éclats de Rosé »</i> 75CL	25€00

Plats à la Carte

Entrées du Chef...

Flambée de Noix de Saint-Jacques et Gambas à la crème de Whisky	14€50
Salade Gourmande de « La Vieille Braise » (Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)	14€00
Médallions de Foie gras poché au Vin Chaud	13€80
Tartines de foie gras, Pétales de Magret de canard fumé et sa farandole de Chutney	13€50
Salade Croquante de Noix de Saint-Jacques et Langoustines à l'huile de Noisettes	13€00
Assiette de Saumon fumé « Maison »	12€50 11€00
Terrine de Campagne aux Foies de Volailles et à l'Armagnac	12€00 10€60

Suggestion du Poissonnier...

Turbot en croûte de Bacon	16€90
Brochette de Saint-Jacques et Gambas au Beurre Blanc d'Algues	16€00
Fricassée de Lotte à la Bretonne entre « Terre et Mer »	15€60
Pavé de Truite de Mer braisé dans une Marinère d'Aromates...	15€00 13€25

Étal du Boucher...

Tournedos de Bœuf français au Glacis de Morilles	17€90
Cœur de Rumsteck français en Brochette grillé aux Graines de Moutarde	17€50 15€50
Carré d'Agneau caramélisé au Miel, Vinaigre et Romarin	16€50
Mignon de Porc acidulé aux Mendiants	16€00

Plateau du Maître Fromager...

Camembert rôti au Miel sur nid de Salade	5€50
Toast de Brie aux Éclats de Noisettes	5€50
Camembert Campagnard de la Ferme des Aulnays sur nid de Salade	5€00
Assiette du Maître Fromager	4€60

Délices du Pâtissier...

Calypso sur un Lit de Crème anglaise, Nocturne aux Framboises...	5€50 4€90
Charlotte aux Fruits exotiques sur un coulis de fruits rouges	5€50 4€90
Charlotte à la Poires façon « Belle-Hélène »	5€50 4€90
Douceur Chocolatée aux deux couleurs et sa crème anglaise	5€50 4€90
Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises, Coulis de Fraises	5€50 4€90
Omelette Norvégienne au coulis de Fruits rouges	5€50 4€90

** Baisse intégrale de la T.V.A

Menu Daphné Bois Soli

35€

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

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

Tartines de Foie gras, Pétales de Magret de Canard fumé
Et sa Farandole de Chutney

Salade Gourmande de « *La Vieille Braise* »
(Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)



Croustillant de Fruits de mer à l'Armoricaine



Cœur de Rumsteck en Brochette grillé aux Graines de Moutarde
* Viande Bovine Française *

Carré d'Agneau caramélisé au Miel, Vinaigre et Romarin



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



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

Menu Hortensia

31€

Médailon de Foie gras poché au Vin Chaud

*Salade Gourmande de « La Vieille Braise »
(Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)*



Tournedos de Bœuf français au Glacis de Morilles

Turbot en croûte de Bacon



Camembert rôti au Miel sur nid de Salade

Ou

Camembert Campagnard et sa Salade

Ou

Toast de Brie aux Éclats de Noisettes



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

Menu Ibricotier

26€

*Tartines de Foie gras, Pétales de Magret de Canard fumé
Et sa Farandole de Chutney*

*Salade Croquante de Noix de Saint-Jacques et Langoustines
À l'Huile de Noisettes*

*Verrine de Saumon fumé au Concombre
Et Crackers*



*Cœur de Rumsteck en Brochette grillé aux Graines de Moutarde
* Viande Bovine Française **

*Carré d'Agneau caramélisé au Miel,
Vinaigre et Romarin*

*Brochette de Saint-Jacques et Gambas
Au Beurre Blanc d'Algues*

*Fricassée de Lotte à la Bretonne
Entre « Terre et Mer »*



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



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

Menu Petit Scout

Enfant de moins de 10ans

9€

Jambon blanc

Ou

Salade de tomates



Jambon blanc avec Frites & Ketchup

Ou

Steak haché avec Frites & Ketchup

*** Viande Bovine Française ***



Glace « Enfant »

Ou

Fromage blanc

Sur Coulis de Fruits rouges

15€50

Jambon blanc et Crudités



Brochette de Bœuf avec Frites & Ketchup

** Viande Bovine Française **



Crème Brûlée à la Lavande

*Coupe de Glace au Choix
Avec Chantilly et chocolat chaud*

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

*Verrine Croustillante de Fromage blanc
Au coulis de fruits*

Ou

Dessert identique aux adultes

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 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....

VINS BLANCS ...

75CL

37,5CL

A.O.P Alsace

Gewürztraminer « FREUDENREICH Père & Fils » Cuvée BARBARA 25€00
Riesling « FREUDENREICH Père & Fils » 17€80

A.O.P Bourgogne

Chablis 1er Cru « Monts de Milieu » Domaine BARAT 34€50
Givry 1er Cru « Clos du Cras Long » 29€30
Chablis « Domaine BARAT » 26€80

Val de Loire

A.O.P Sancerre Blanc « Domaine DELAPORTE Vincent » 29€90
A.O.P Savennières « Clos de la Marche » GAEC Joseph RENOU 26€30
A.O.P Menetou Salon « La Tour Saint-Martin » 25€50
A.O.P Muscadet Sur Lie « Les trois versants » Vieilles vignes 11€90

Nos Sélections de Vin Moelleux ...

A.O.P Pacherenc du Vic Bilh « Domaine du Moulié » 39€60
A.O.P Coteaux du Layon « Domaine de la Riffarderie » 15€20

VINS ROSÉS ...

Coteaux du Languedoc

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

Provence

A.O.P Bandol « Château Romassan » DOMAINE OTT 38€50
A.O.P Côtes de Provence « Domaine de la Navarre » 14€90

Val de Loire

A.O.P Menetou Salon Rosé « La Tour Saint-Martin » 25€50
A.O.P Rosé de Loire « Domaine de la Riffarderie » 14€00

VINS ROUGES ...

A.O.P Alsace

Pinot Noir « FREUDENREICH Père & Fils » 18€00

A.O.P Beaujolais

Fleurie « Domaine PARDON & Fils » Cuvée HUGO *Élevé en fûts de Chêne* 25€20
Morgon « Domaine Fabien DESVIGNES » Côte de Py 2006 25€00

Bordeaux

A.O.P Pomerol « Château Bellegrave » 62€50
A.O.P Saint Estèphe « Château Tour des Termes » 1995 29€80
A.O.P Saint Émilion Grand Cru « Château Bellisle-Mondotte » 55€80
A.O.P Saint Émilion Grand Cru « Château DELACOUR » 2003/2004 38€50
A.O.P Graves Rouge « Château des Gravières » 2006 *Élevé en Fûts de Chêne* 29€60
A.O.P Côtes de Bourg « Château La Brunette » 18€00
A.O.P Bordeaux Supérieur « Château La Grave Singalier » 2006 16€00
A.O.P Blaye - Côte de Bordeaux « Château Vieux Planty » 15€00

A.O.P Bourgogne

Givry 1^{er} Cru « Clos du Cras Long » 2008 29€30
Bourgogne Rouge « Domaine DANJEAN-BERTHOUX » 2007 19€90

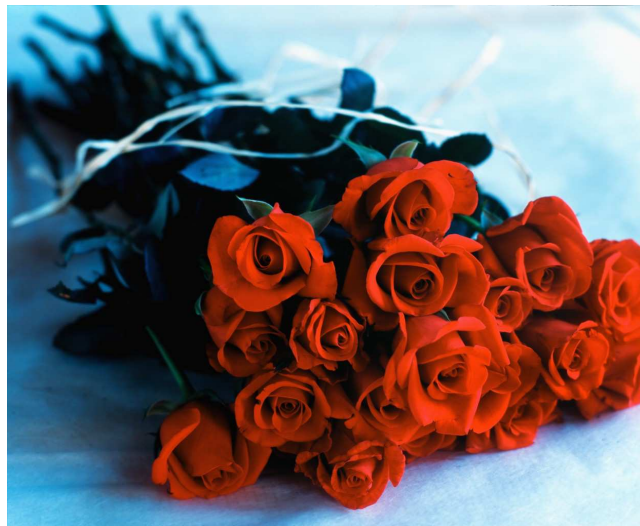
Val de Loire

A.O.P Sancerre Rouge « Domaine DELAPORTE Vincent » 29€90
A.O.P Menetou Salon Rouge « La Tour Saint-Martin » 27€50
A.O.P Bourgueil « Domaine les Pins » Vieilles Vignes 19€50
A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Domaine de la Rodaie » 18€00
A.O.P Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » 17€50

Vallée du Rhône

A.O.P Saint-Joseph « Cave de Tain L'Hermitage » Nobles rives 27€50
A.O.P Crozes-Hermitage « Cave de Tain L'Hermitage » Nobles rives 24€80

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



MENU À 53 €

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



Assiette de Fruits de Mer

(Supplément de 2€ par Personne)

Salade Gourmande de « La Vieille Braise »

(Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)

Tartines de Foie gras, Pétales de Magret de Canard fumé

Et sa Farandole de Chutney



Croustillant de Fruits de mer à la Sauce Armoricaïne

Pavé de Lieu jaune laqué aux échalotes



Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef

Carré d'Agneau caramélisé au Miel, Vinaigre et Romarin



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

Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon / Riesling

Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil

Vittel et Café

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

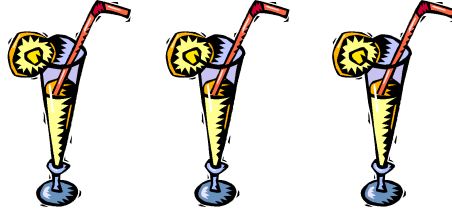
Riesling : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Côtes de Bourg Ou St Nicolas de Bourgueil : 8 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

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

MENU À 45€50

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



Médailles de Foie gras poché au Vin chaud

Salade Gourmande de « La Vieille Braise »

(Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)



Tournedos de Bœuf français au Glacis de Morilles

Turbot en croûte de Bacon

Magret de Canard au cidre



Toast de Brie aux Éclats de Noisettes



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 ou Coteaux du Layon

Bordeaux Supérieur

Vittel et Café

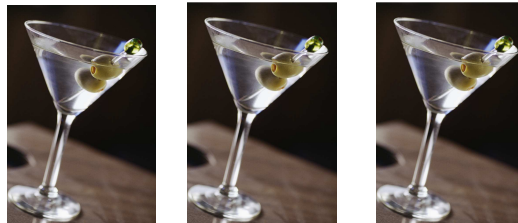
Muscadet Sur lie Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Bordeaux supérieur : 8 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

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

MENU À 39€70

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



*Tartines de Foie gras, Pétales de Magret de Canard fumé
Et sa Farandole de Chutney*

*Salade Croquante de Noix de Saint-Jacques et Langoustines
À l'huile de Noisettes*



*Fricassée de Lotte à la Bretonne entre « Terre et Mer »
Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef
Carré d'Agneau caramélisé au Miel, Vinaigre et Romarin*



*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*

*Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon
Blaye - Côte de Bordeaux
Vittel et Café*

*Muscadet Sur Lie Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes
Blaye - Côte de Bordeaux : 7 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes
Vittel : 8 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes*

MENU À 36€10

☆☆ Kir Pétillant et ses Amuse-Bouches ☆☆



*Tartines de Foie gras, Pétales de Magret de Canard fumé
Et sa Farandole de Chutney*

*Salade Croquante de Noix de Saint-Jacques et Langoustines
À l'huile de Noisettes*



*Fricassée de Lotte à la Bretonne entre « Terre et Mer »
Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef
Carré d'Agneau caramélisé au Miel, Vinaigre et Romarin*



*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*

*Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon
Blaye - Côte de Bordeaux
Carafe d'eau et Café*

*Muscadet Sur Lie Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes
Blaye - Côte de Bordeaux : 7 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes*