

Les Chemins d'Alexandre Maître restaurateur

Un certain goût de l'art culinaire



Toute mon équipe et moi-même
vous souhaitons la bienvenue
et une bonne dégustation.

Alexandre
Maître restaurateur

Le midi uniquement (hors jours fériés)

Sur les chemins de la simplicité...

Fait maison !

Les formules

8,50 euros

Plat unique

12,00 euros

entrée + plat

OU

plat + fromage

OU

plat + dessert

14,00 euros

entrée + plat + fromage

OU

entrée + plat + dessert

Entrées

- Jambon cru, sorbet melon
- Salade œuf sur le plat, lardons, tomates et croûtons
- Crudités de la semaine
- Quiche lorraine, salade verte

Plats

- Grande salade composée, tomates, œuf, fromage, croûtons, pommes de terre, lardons et oignons.
- Filet de poisson aux petits légumes
- Poulet rôti, pommes purées
- Plat du jour
- Quiche lorraine, salade verte

Fromage

- Assiette de fromages (trois sortes)

Desserts

- Compote de fruits
- Pâtisserie de la semaine
- Mousse au chocolat
- Glace ou sorbet (coupe deux boules)

Menu « aparté » à 19,50 euros

(Servi tous les midis ainsi que les mardi, mercredi et jeudi soirs)

Soupe de melon et sorbet, chiffonnade de jambon cru

ou Assiette de saumon fumé

Pavé de saumon rôti en croûte, pommes purée

ou Filet mignon de porc, pommes de terre poêlées

Soufflé au chocolat

ou Crumble de fruits frais

NOUVEAU !

Le midi et le soir

À choisir dans notre carte

MENU à 23,50 euro

ou

entrée + plat

plat + dessert

MENU à 27,50 euro

Entrée + plat + fromage ou dessert

MENU à 31,00 euro

Entrée + plat + fromage + dessert

MENU Découverte

Selon l'inspiration du chef et des produits du Marché de Talensac

- Menu 4 plats à **44,00 euros**

- Menu 4 plats, accord mets et vins,
apéritif, café et eau minérale à **59,00 euros**

MENU enfant à 10 euros

Consultez-nous !

Tous nos plats sont cuisinés avec des produits frais.
En fonction du marché certains peuvent venir à manquer.
Veuillez nous en excuser.

Alexandre
Maître restaurateur



*La Carte
midi et soir*

“Entrées” sur nos chemins...

	Prix carte	Supplément menu
<i>Les escargots de Bourgogne</i> Poêlés au beurre persillé sur pommes de terre fondante, coulis d’herbes fraîches.	8,00	
<i>La volaille</i> Préparée en ballottine, la carcasse en bouillon gélifié, julienne de poireaux à l’huile de noisette.	8,00	
<i>L’incontournable</i>  Foie gras de canard origine Vendée, marbré aux cinq épices chinoises, accompagné d’une compotée de figues et fruits rouges.	11,00	3,00
<i>Les encornets</i> Sautés à l’huile d’olive, bisque de crevettes gélifiée, boutons de choux fleurs sur navet long poché au safran.	8,00	
<i>Le saumon fumé</i> Tranche de saumon fumé sur un coulis d’asperge des Rochettes (49), radis glacés avec leurs fanes, graines de sésame grillées.	8,00	

Les chemins côtiers...

	Prix carte	Supplément menu
Les fruits de mers	17,00	
Risotto crémeux aux fruits de mers*, algues... *Trois sortes de fruits de mers selon le marché		

Le cabillaud	17,00	
Pavé poêlé, nage d'asperges des Rochettes (49) et champignons chinois, bouillon clair de crevettes et brunoise de courgettes.		

Le saumon	17,00	
Pavé rôti en croûte, pommes purée, coulis de betterave rouge et crème de boudin noir.		

Le merlu	17,00	
Poêlé, accompagné d'une tarte fine à la tomate, courgette, basilic et fleur de thym.		

La terre et ses chemins de traverse...

Le lapin	17,00	
Cuisse de lapin vendéen cuit en cocotte, légumes de saison et petits lardons fumés.		


Le porc	17,00	
Filet mignon de porc gratiné au livarot, pommes de terre poêlées et jus de viande.		

La canette	17,00	
Filet de canette « Domaine de Lanvaux » (56), pommes fruits et dés de céleri cuits au jus de veau.		

La volaille VF	17,00	
Préparée en ballottine, tranche grillée, crème de maïs et billes de pommes de terre.		



Sur les chemins des fromages...

	Prix carte	Supplément menu
Le Livarot  Cuit au four sur une pomme et sa sauce caramel au beurre salé.	7,00	
Le Fromage Assiette de trois fromages.	7,00	



Sur les chemins de la gourmandise...

Il est préférable de commander les desserts en début de repas, car ils nous demandent un certain temps de préparation.

	Prix carte	Supplément menu
L'incontournable 	7,00	
Mousse de chocolat noir que je passe au four en croute de petit beurre LU.		
Les fruits rouges	7,00	
Fraises, framboises ... sur une crème de mascarpone, et son sablé breton.		
Le nutella	7,00	
En mousse accompagné de framboises fraîches et d'un sorbet framboise.		
Tic et Tac	7,00	
Biscuit financier cuit à la commande, glace noisette et crème anglaise pralinée.		
Le chocolat	7,00	
Brownies fondants à cœur, coulis de fruits rouges et glace vanille.		





*La Carte
des boissons*

Boissons

Prix en euros

Eaux

Perrier 20 cl	2,20
Plancoët 50 cl fines bulles	3,20
Évian 50 cl	3,20
Sanpellegrino 50 cl	3,70
Plancoët 100 cl fines bulles	4,50
Évian 100 cl	4,50
Sanpellegrino 100 cl	4,90

Sodas

Coca-Cola	3,50
Jus de fruits	3,50
Orangina	3,50

Bières

1664	3,20
Carlsberg	3,20

Boissons chaudes

Café Nespresso	2,00
Décaféiné Nespresso	2,00
Cappuccino	2,50
Café crème	2,50
Thés Mariages Frères Earl Grey ou Marco Polo	2,50
Infusions Herboristerie de Talensac	2,50
Irish Coffee	8,00

Découvrez les nouvelles destinations culinaires d'Alexandre.



Maître-restaurateur ?

Le titre de maître restaurateur récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Il est attribué par le préfet du département et c'est la seule distinction décernée par l'État dans le secteur de la restauration.

Les règles à respecter

Le maître-restaurateur doit obligatoirement servir une cuisine préparée sur place par un cuisinier à la compétence reconnue par des diplômes, à partir de produits acquis majoritairement frais. Il garantit également la qualité du service et de l'accueil dans son restaurant, et bien évidemment le respect des normes d'hygiène en vigueur.



À emporter

Alexandre vous a cuisiné un succulent

Foie Gras de canard

**11€ pour
100gr**

Passez vite votre commande

