

Le Bréard Juillet 2021

GOURMET -34€-

Huîtres N°2 de Gérard Macé, pomme/concombre et échalote

ou

Tomates, Cœur de bœuf, Ananas et zébra, en tartare, carpaccio et sorbet, condiment citron/basilic et fenouil

—

Cabillaud basse T°, risotto blé/céleri, verveine

ou

Râble de lapin/roquette, carottes au cumin, sauce à l'orange et à la graine de moutarde

—

Fraises, crémeux petits pois et sorbet citron basilic

ou

Rhubarbe, crème mascarpone et citron vert, abricot/estragon, glace à la rhubarbe

ou

Les Desserts Signatures :

Le Soufflé chaud aux fruits de passion, glace à la vanille Bourbon

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

A la carte :

Entrées à 18€

Plats à 25€

Desserts à 12€

Le Bréard Juillet 2021

SAVEUR-55€ - 1 Entrée / 1 Plat / Fromage / 1 Dessert

SENSATION-65€- (Dégustation en 6 services) 2 entrées/ 2 Plats/ Fromage/ 1Dessert

Le Foie gras, la rencontre savoureuse et surprenante du canard du Pays d'Auge et du maquereau de la baie de Seine

ou/et

Tomates, Cœur de bœuf, Ananas et zébra, en tartare, carpaccio et sorbet, condiment citron/basilic et fenouil

—

Bar cuit sur la peau, petits pois, le jus des cosses, laitue Celtuce et pancetta

ou/et

Râble de lapin/roquette, carottes au cumin, sauce à l'orange et à la graine de moutarde

—

L'Assiette de Fromage de François

—

Fraises, crémeux petits pois et sorbet citron basilic

ou

Rhubarbe, crème mascarpone et citron vert, abricot/estragon, glace à la rhubarbe

ou

Les Desserts Signatures :

Le Soufflé chaud, aux fruits de passion, glace à la vanille Bourbon

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

—

A la carte :

Huître à 18€/La Tomate à 18€/Le Foie gras à 25€

Le Lapin à 25€/Le Cabillaud à 25€/Le Bar à 35€

Fromage à 9€

Dessert à 12€

Les Apéritifs

Spritz Normand	10,00 €
Les Classiques :	
Champagne Esprit de Chapuy Cuvée Terroir	12€
Kir Royal cassis, mûre, pêche 12cl	12€
Kir classique cassis, mûre, pêche 12cl	8,00 €
Apéritif Anisé 4cl	8,00 €
Martini rouge, blanc : 4cl	8,00 €
Porto rouge Taylor's	8€
Muscat 8cl	8€
Suze 4cl	8€
Pommeau S. Desfrièches 8cl	9,00 €
Américano 6cl	9€
Gin, Christian Drouin 4cl	15€
Vodka de Normandie « C'est Nous » 4cl	15€
Les Whiskies :	
Michel Couvreur, Malt Overaged 4cl	15€
Michel Couvreur, clearach 4cl	12€
Les Calvados :	
Calvados A. Camut 18ans 4cl/2cl	20€/12€
Calvados A. Camut 25ans 4cl/2cl	25€ /15€
Calvados A. Camut « Prestige » 4cl/2cl	45€/25€
Calvados M. D'Apreval XO 4cl/2cl	22€/13€
Calvados M. D'Apreval Gde Réserve 4cl/2cl	20€/10€
Calvados Millésimés C. Drouin :	
1970 4cl/2cl	45€/23€
1973 4cl/2cl	40€/21€
1979 4cl/2cl	38€/19€
Les Digestifs :	
Cognac Sarrazin « Extra old » 4cl	14€
Armagnac 4cl	10€
Bas-Armagnac Darroze,	
Les Grands Assemblages 8 ans	9€
Les Grands Assemblages 12 ans	12€
Les Grands Assemblages 20 ans	15€
Limoncello 4cl	8€
Get 27 4cl	8€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES DU BORDELAIS	Bout.	½ Bout.
BORDEAUX SUPERIEUR : -Château Panchille, cuvée « Alix » 2016	42€	
COTE DE BOURG : -Château la Grolet (agriculture bio) 2017/18	32€	22€
GRAVES DE VAYRES : -Château du Petit Puch 2015	50€	
HAUT MEDOC, Cru Bourgeois : -Château Sociando-Mallet 2007 -Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux 2011	120€ 99€	
SAINT- ESTEPHE : -Château la Rose Brana 2015/2012 -Château Les Ormes de Pez 2011	69€ 110€	40€
PAUILLAC : -Château D'Armailhac 2012 5 ^{ème} Gd Cru classé -Château Tour du Roc Milon 2011	157€ 83€	

VINS ROUGES DU BORDELAIS

Bout.

½ Bout.

MARGAUX :

-Château Haut Breton Larigaudière, « Trianon »
2014

65€

-Château Haut Breton Larigaudière Cru bourgeois
2011

95€

SAINT- EMILION :

-Château Saint Martial, Grand Cru 2015

65€

38€

-Château Le Chatelet, Grand Cru 2010

110€

-Château Larcis Ducasse, Grand Cru classé 2008

rupture

-Puisseguin Saint- Emilion, Château la Millerie 2014

35€

-Montagne Saint-Emilion,
Château Rocher-Gardat 2017

23€

LALANDE DE POMEROL :

-Château Brouard 2014

55€

POMEROL :

-Château Gouprie 2014

85€

VINS ROUGES DE BOURGOGNES

Bout. ½ Bout.

COTE DE NUIT :

-Bourgogne, René Bouvier, « Chapitre suivant » 2018	48€	
-Hautes Côte de Nuit, Domaine Dufouleur 2018	64€	
-Nuits-Saint-Georges, Domaine Duband 2014	115€	
-Gevrey-Chambertin, Domaine Marchand-Grillot 2016	95€	

COTE DE BEAUNE :

-Maranges 1 ^{er} cru, Domaine Bachelet, «La Fussiére» 2017/16	65€	38€
-Savigny les Beaune, Domaine Rollin 2015	80€	
-Aloxe-Corton, Domaine Ravaut 2017/2014	81€	54€
-Pommard, Domaine Diconnes, « Les Vignots » 2016	90€	
-Saint Romain, Alain Gras, 2018	65€	38€
- Chassagne-Montrachet, Lamy-Pillot, 2016	95€	

COTE CHALONNAISE :

- Rully, « Les Cailloux », Domaine Debavelaere 2013	65€	
-Mercurey, Domaine Garrey 2018/2015	58€	34€

VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

-Beaujolais « A L'Ancienne », Domaine Joubert 2016	38€	
-Brouilly « Vieilles Vignes », Domaine Joubert 2018	44€	
-Chiroubles Domaine Joubert 2016	40€	

VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

Bout.

½ Bout.

-Côte du Rhône Village, Domaine de L'Echevin 2016	42€	
-Crozes Hermitage, 2018, Les Vins de Vienne	52€	
-Gigondas « Les Pimpignoles » 2016, Les Vins de Vienne	55€	
-Saint Joseph, « L'Arzelle » 2018, Les Vins de Vienne	65€	
-Vacqueyras, « La Sillote » 2016, Les Vins de Vienne	53€	
-Château Neuf du Pape, Domaine Grand Veneur Jaume 2016	85€	
-Côte-Rôtie, « Les Essartailles » 2017, Les Vins de Vienne	95€	

VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut 2017	55€	43€ (50cl)
-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Cuvée « Tête de Bélier » 2016	75€	

VINS ROUGES DU SUD OUEST

-Cahors, Château du Cèdre, « Prestige » 2014/15	55€	38€
- Madiran, Château Aydie, Laplace 2014	60€	
- Marcillac, Cuvée « Les Rougiers » D. du Cros 2011	53€	
- Côtes de Bergerac, Château Tour des Gendres, « La Gloire de Mon Père » 2015	53€	
- Fronton, Le Roc, Cuvée « Don Quichotte » 2009	50€	

VINS ROUGES DE LA VALLEE DE LA LOIRE

-Côte Roannaise, Sérol et Fils, « Les Originelles » 2018	35,00 €	
-Saumur Champigny D. Joseph, « Le Petit St Vincent » 2018	42,00 €	27,00 €
-Saint Nicolas de Bourgueil Domaine De La Cotelleraie « La Croisée 2018 »	39,00 €	
-Sancerre Yves et Pierre Martin, « Chavignol » 2017	46€	27€
-Valençay, « Le Claux Delorme » Domaine B. Minchin 2018	35€	22€
-Chinon, Pierres Chaudes 2018, Domaine Gasnier	45€	

VINS BLANCS DE BOURGOGNE	Bout.	½ Bout.
LES AUXERROIS :		
-Chablis Domaine Laroche 2018	62€	37€
-Chablis 1 ^{er} Cru Laroche 2017, « Les Vaillons » Vieilles Vignes	75€	
-Vézelay 2018, Domaine La Croix Montjoie, « L'impatiente »	45€	
-Vézelay 2018, Domaine La Croix Montjoie, « La Voluptueuse »	53€	
LES MACONNAIS :		
-Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2018 Collovray&Terrier	67€	36€
-Saint-Véran Domaine Thibert, « Champ Rond » 2016	60€	
-Saint-Véran Domaine des Deux Roches 2017 Collovray&Terrier		35€
COTE DE NUITS :		
-Marsannay, Les Longeroies, Régis Bouvier 2018	75€	
COTE DE BEAUNE :		
-Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « En Créot » Domaine Lamy-Pillot 2017	80€	
- Meursault Domaine Bachelet, «Clos du Cromin» 2017	95€	
-Auxey Duresses, Domaine Diconne, « Vieilles Vignes » 2016	72€	
-Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru, Les Folatières 2016	115€	
- Saint-Romain, Alain Gras, 2018	62€	35€
COTE CHALONNAISE :		
-Montagny 1 ^{er} cru, Domaine Denizot « Vieux Château » 2018/2017	55€	33€
-Rully, Philippe Milan, 2018	48€	28€

VINS BLANCS DE LA VALLEE DU RHONE

Bout.

-Crozes Hermitage 2016, Vins de Vienne	55€	
-Côtes Du Rhône Viognier « Les Vignes d'à côté » 2018 Domaine Cuilleron	48€	
-Taburnum, 2016, Vignoble de Seyssuel, IGP collines Rhodaniennes, Vins de Vienne	90€	
-Saint-Péray, « Les Bialères » 2017 Vins de Vienne	49€	
-Saint-Joseph, « Les Elouèdes » 2018 Vin de Vienne	65€	
-Châteauneuf du pape, DGV, 2016	82€	

VINS BLANCS DU BORDELAIS

LES GRAVES :

-Château Saint Jean des Graves 2019/2017	35€	
-Pessac Léognan « Croix Carbonnieux » Château Carbonnieux 2011	60€	

VINS BLANCS DU SUD OUEST

-Bergerac Sec, « Moulin des Dames » De Conti 2014	80€	
-Jurançon Sec, Cuvée « Marie » Domaine Uroulat 2015	55€	

VINS BLANCS DE LA VALLEE DE LOIRE

-Menetou- Salon Morogues, « La Tour St Martin » B. Minchin 2018	48€	23€
-Menetou -Salon Morogues, Cuvée « Honorine » B.Minchin 2018	55€	
-Touraine, « Hortense en Sauvignon » B. Minchin 2018	38€	
-Valençay, Domaine B. Minchin 2018		19€
-Montlouis sur Loire D. Le Rocher des Violettes « Touche-Mitaine » 2017	47€	
-Pouilly Fumé, « Les Petites Eaux Bues » Domaine Tabordet 2017/2019	70€	32€
-Sancerre Yves et Pierre Martin, Chavignol 2019/18	55€	33€
-Sancerre « La moussière » Domaine Alphonse Mellot 2017	63€	
-Vouvray Sec, Vincent Carême 2018	50€	

VINS LIQUOREUX :

	Bout.	½ Bout.
-Vouvray tendre, Vincent Carême 2016	48€	
-Sauternes Château du Levant 2009/2015	56€	31€
-Sainte Croix du Mont 1 ^{ère} cuvée Château du Mont 2016	35€	

VINS BLANCS D'ALSACE

-Alsace Riesling Philippe Gocker 2018	35,00 €	23,00 €
-Alsace Riesling Grand cru Schlossberg J. Fritsch 2017	47€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker 2018	35€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker « Vieilles Vignes » 2016	46€	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker 2018	39,00 €	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker «Vieilles Vignes» 2015	46€	

VINS ROSE

-Sancerre rosé Domaine Yves et Pierre Martin « Chavignol »2018	45€	28€
-Côtes de Provence, Château de Roquefort, « Corail » 2019	45€	

VINS DE CHAMPAGNE

-Champagne Billecart-Salmon Brut réserve	90€	
-Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	125€	
-Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs GC	130€	
-Champagne De Venoge Cuvée Louis XV 2006 Brut	150€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Cuvée Terroir	70€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Rosé	100€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Terroir	65€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Rosé	85€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Blanc de Blancs	90€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Blanc de Noirs	90€	

LES EAUX

- **Eau Cryo** plate ou légèrement pétillante 75cl 5€
Eau de dégustation pure et neutre produite à la demande au sein de notre établissement et dans le respect de l'environnement
- Chateldon 75cl 5,50€

LES BIERES

- « La Caenette » 33cl Bière blanche 7€.
- «Conte et Fleurette » 33cl Bière Rousse 7€
- 1664 sans alcool 4€

LE CIDRE

- Cidre fermier brut « Lieu Chéri » S. Desfrièches 15€
- Cidre fermier brut « Lieu Chéri » 33cl 7€

Les Sans Alcool

- Jus de fruit Patrick Font 25cl : 5,50€
 - orange, pêche, tomate
- Jus de pomme S, Desfrièches Lieu Chéri 20cl 4,50€
- Perrier, Schweppes, Coca cola 4€

Vin doux naturel au verre :

- Rivesaltes Ambré 1982 10€
- Maydie Tannat Vintage 10€
- Moelleux de pomme « Givre » Domaine Dupont 10€
- Sainte Croix du Mont 1^{ère} cuvée 10€
Château du Mont 2016

Les Vins au verre

Les Blancs

- Hortense, Domaine B. Minchin 2018 8€
- Château Saint Jean des Graves 2019 8€
- Alsace Riesling Philippe Gocker 2018 8€
- Vézelay 2018,« L'impatiente » 10€
- Lanquedoc, cuvée Argali rosé 2019 8€

Les Rouges

- Valençay, « Le Claux Delorme » 2018 8€
- Bordeaux Supérieur Château Panchille, 2016 9€
- Bourgogne, René Bouvier, 2018 9€
- Syrah, Domaine Y.Cuilleron 2019 9€