

Restaurant le Floréal



Menu du jour (à l'ardoise)

Entrée du jour + Plat du jour
ou Plat du jour + Dessert du jour
16,50€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour
18,50€

Le plaisir du Chef ?

Travailler chaque jour des produits différents et pouvoir y apporter sa touche personnelle.

Le Chef de notre restaurant Le Floréal vous concocte une cuisine élaborée à base de produits de qualité. Il utilise dans ses plats les produits régionaux de manière originale afin de vous proposer un mets simple et de qualité.

Carte du Bar

APÉRITIFS



| | |
|------------------------------|----------------|
| Kir (Mûre, cassis, pêche) | 10 cl - 3,50 € |
| Coupe pétillant | 10 cl - 4,20 € |
| Kir pétillant | 10 cl - 4,50 € |
| Pastis | 2 cl - 3,00 € |
| Porto (rouge ou blanc) | 4 cl - 3,00 € |
| Suze | 4 cl - 3,00 € |
| Vermouth (Cinzano) | 4 cl - 3,00 € |
| Soho | 4 cl - 3,00 € |

Kir breton



10 cl - 2,80 €

BOISSONS CHAUDES



| | |
|------------------|--------|
| Café / Décaféiné | 2,00 € |
| Grand café | 3,00 € |
| Chocolat/ Thé | 2,50 € |
| Infusion | 2,10 € |

BOISSONS SANS ALCOOL



| | |
|--|------------------------------|
| Limonade - Diabolo | 25 cl - 3,00 € |
| Vittel sirop | 25 cl - 1,50 € |
| Jus de fruits Pampryl (abricot, ananas, tomate) | 25 cl - 3,50 € |
| Jus d'orange – Jus de pomme | 25 cl - 3,50 € |
| Orangina | 25 cl - 3,50 € |
| Schweppes | 25 cl - 3,50 € |
| Coca Cola | 33 cl - 3,50 € |
| Plancoet | 50 cl - 3,50 € / 1L - 4,00 € |
| Perrier | 33 cl - 3,60 € |
| Plancoet | 50 cl - 3,50 € / 1L - 4,00 € |

BIÈRES ET CIDRES



| | |
|-------------------------|------------------|
| Bière pression Heineken | 25 cl - 3,50 € |
| Picon bière Heineken | 25 cl - 3,50 € |
| Bière pression Heineken | 50 cl - 6,50 € |
| Ballon pression | 12,5 cl - 2,50 € |
| Bière locale | 33 cl - 6,60 € |
| Verre de cidre | 15 cl - 2,00 € |

WHISKYS

| | |
|-------------------|---------------|
| Ballantines Baby | 2 cl - 3,00 € |
| Ballantines | 4 cl - 4,80 € |
| Aberlour Baby | 2 cl - 4,00 € |
| Aberlour (10 ans) | 4 cl - 8,00 € |
| Supplément soda | 8 cl - 1,20 € |

COCKTAILS



| | |
|---|----------------|
| Cocktail sans alcool | 25 cl - 3,00 € |
| Américano | 6 cl - 6,00 € |
| Ty Punch (Rhum, citron vert, sucre de canne) | 6 cl - 6,00 € |
| Cocktail le Floréal | 10 cl - 6,50 € |

DIGESTIFS

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Get 27/ Get 31 | 4 cl - 4,90 € |
| Gin /Vodka/Rhum blanc | 4 cl - 5,30 € |
| Supplément soda | 8 cl - 1,20 € |
| Cognac/Armagnac/Calvados | 4 cl - 6,00 € |
| Eau de vie (Mirabelle, Framboise) | 4 cl - 6,00 € |

Carte des Vins

| | | 37,5 | 75 CL |
|--|--|--|---------|
| Les Vins Blancs | Vins du Val de Loire | | |
| | Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vieilles vignes « Les trois versants » M Martin (37.5 cl 2015/75 cl 2016) | 8,00 € | 16,50 € |
| | Savennière « Château d'Épiré » (SCEA BIZARD) 2016 | | 36,00 € |
| | Sancerre (P.NOEL) 2014 | | 35,00 € |
| ... et Rosés | Bordelais et Sud-Ouest | | |
| | Bordeaux blanc Château Les Matards (Gaec TERRIGEOL) 2015 | | 14,50 € |
| Champagnes et Méthodes Champenoises | <hr/> | | |
| | Champagne G.H. MUMM Cordon rouge Brut ou Rosé Brut | | 75,00 € |
| | Crémant Domaine des Malidores Méthode traditionnelle Brut | | 25,00 € |
| | Cidrerie Michel MAMAN (35150 JANZÉ) |  | 8,50 € |

Les Vins

Rouges

Vins du Val de Loire

37,5 CL 75 CL

Saumur Champigny *Domaine de la Guilloterie* 2014/2015 13,50 € 22,00 €

Saumur *Domaine de la Guilloterie (37.5 cl 2012/75 cl 2015)* 12,50 € 17,50 €

Anjou Eole « *Domaine du petit Metris* » 2015 19,50 €

Clos de Cerisaie Anjou rouge (*SCEA BIZARD*) 2014 21,50 €

Vins des Côtes du Rhône

Coteaux du Lyonnais « *La cuvée de la Tentation* »
(*Domaine FAYOLLE*) 2016 33,00 €

Vins des Côtes du Rhône

Bordeaux supérieurs

Château Freyneau (*EARL MAULIN*) 2014 24,00 €

Médoc

Château Mazails cru Bourgeois (*M. CHACUN*)
vieilli en fût de chêne 2011 28,00 €

Vin Pichet

Vin rouge, rosé
ou blanc

Vin au verre

12.50 cl • 4,00€

Pichet 25 cl • 7,50€

Pichet 50 cl • 10,00€

Vin au verre 12.50 cl : 4,00 €

Pichet 25 cl : 7,50 € Pichet 50 cl : 10,00 €

(Vin rouge, rosé ou blanc.)

A la carte...

Nos entrées

Entrée à l'ardoise • 6,00 €

Nos plats

Plat à l'ardoise • 12,50 €

Faux-filet grillé de notre producteur local : GAEC Maine Atlantique Hervé Hunault, frites maison, salade • 16,50€ 

Le Burger du coin : steak haché français bio, Tome de Gévezé, sauce barbecue, frites maison, salade • 14,00€ 

Grande Salade : crudités, toast de tome locale, jambon, noix • 12,50€ 

Nos desserts

Dessert à l'ardoise • 6,00€

Le duo de fromages de la Moltais, salade • 5,00€ 

Fromage blanc • 4,50€

Yaourt nature ou aux fruits de la ferme de la Sablonnière • 4,50€ 

Salade de fruits frais • 5,00€

Café gourmand • 7,50€



Démarche Producteurs Locaux



Petit-déjeuner

Les crêpes Le Guen
35330 La chapelle Bouëxic

La confiture du Bois Jumel
56910 Carentoir

Le miel de Marc Le Gallec
22170 St-Jean-Kerdaniel

Pain
Boulangerie Augustin
273 rue Chateaugiron
35000 Rennes

Les Yaourts
GAEC de la Sablonnière
35480 GUIPRY-MESSAC

Le Jus de Pomme Michel Maman
Vallée de la Seiche
35150 JANZÉ

Restaurant

Le bœuf AOC
GAEC Maine Atlantique
Hervé Hunault
44110 Soudan

La farine
Moulin de Charbonnière, la
maison blanche
35760 Saint-Grégoire

Pain
Boulangerie Augustin
273 rue Chateaugiron
35000 Rennes

Le fromage de
vache
Ferme de la Moltais
35850 Gévezé

La volaille de Janzé
35150 Janzé

Les crêpes Le Guen
35330 La Chapelle-Bouëxic

Les Boissons

Le vin d'Anjou
GAEC Renou et fils
Domaine du Petit Métris

Le cidre
Michel Maman
La vallée de la Seiche
35150 Janzé

Le saumur
Domaine de la Guilloterie
63, rue Foucault
49260 Saint-Cyr-en-Bourg

Le vin de Savennières
SCEA Bizard Litzow
49170 Savennières