

Starter - Main course ou Main course - Dessert €27

Starter - Main course - Dessert €32

The chef's suggestions «on the slate»

A tempting selection of dishes inspired by today's market fresh produce.
Look for the chef's slate.

Our starters* €10

Cream of red kuri squash soup with camomile and apple flavours,
and honey from La Gacilly 🌿 Ⓞ Ⓛ

Mushroom broth with miso and Timur berries, rice noodles,
mint and fresh coriander 🌿 Ⓞ Ⓛ

6 oysters sourced from Mr Le Goff in Pencadénic, shallot and dulce vinaigrette Ⓞ Ⓛ

Trout pastrami, leek tagliatelle with liquorice powder, haricot beans with Breton seaweed

Our main courses* €20

Vegetable curry with coconut milk and red split lentils, mix of 3 cardamom-scented rices,
cumin crispy biscuit 🌿 Ⓛ

Catch of the day on a red cabbage bed, baby spinach salad,
carrot and star anise espuma

Pan-fried scallops, buckwheat cream, celeriac with buttermilk, Breton gomasio Ⓞ

Fillet of duckling** with citrus fruit meat jus reduced with Grand Marnier, squash purée,
roasted vegetables, citrus zest

Our desserts* €10

Selection of Breton cheeses 🌿

Dark chocolate craquant, caramelised pear and pumpkin seed praline,
hot chocolate sauce 🌿 Ⓞ

Poached clementines with chai spices, espuma of chestnuts from Christophe Royer in Cournon,
gingerbread crumble 🌿

Coffee, tea or herbal infusion Gourmand (+€1)

CHILDREN'S MENU

€12,50

Main courses*

Catch of the day,
shoestring fries 

or

Roasted filet mignon**,
émash of seasonal vegetables 

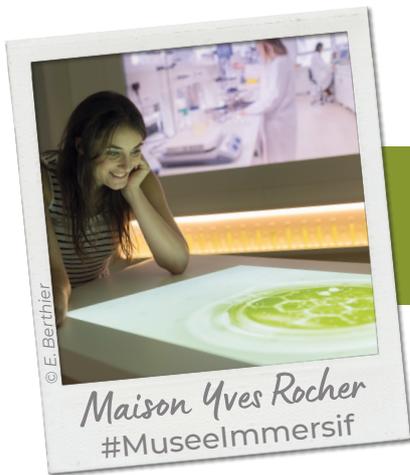
Desserts*

Poached clementines with chai spices,
chestnut espuma,
gingerbread crumble 

or

A selection of sweet treats 

Flash the qr code to
consult our wine menu
and our choice of drinks



Make the most of your time at Maison Yves Rocher to go behind the scenes of your beauty brand with a visit to the Yves Rocher Immersive Museum

Reduced rate for Restaurant Le Végétarium clients on presentation of your till receipt or reservation



All our dishes are homemade and inspired by the season

*Please make sure, asking our team, that one of these 15 allergens, listed below, does not appear in the choice of your dishes : Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts and peanut-based products, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / l, Lupine, Molluscs, Buckwheat.



Le Végétarium is a member of 1% for the Planet and, as such, contributes 1% of its revenue to environmental associations.

 Lactose free  Gluten free  Vegetarian



MAISON YVES ROCHER

FONDÉE EN 1959

** Poultry and pork meat from animals born, reared and slaughtered in France
All prices include taxes and service charge but not drinks
October 2023

CHAMPAGNE BIO & MÉTHODE TRADITIONNELLE BIO

	Flûte 12cl	Bouteille 75cl
Notre Sélection de Champagne Bio du Moment.....	14 €	85 €
IGP Val de Loire - « J'aime de Malidain ».....	8,50 €	48 €

Arôme de fruits blancs briochés, attaque fraîche de fruits jaunes et final de pamplemousse

RHUMS 4cl

Angostura 1919, 8 ans d'âge - Trinidad et Tobago	10 €
Notes de vanille, caramel au beurre salé et fruits tropicaux	
Don Papa, 7 ans d'âge - Philippines	10 €
Très fruité et vanillé avec de belles notes pâtisseries	
Diplomatico, 12 ans d'âge - Venezuela	10 €
Noix, caramel, vanille, poivre, gingembre avec une note fumée	
Musalem, 15 ans d'âge - République Dominicaine	10 €
Vanille, caramel, tabac, épices douces, fruits secs et confits	
Trois Rivières, Hors d'âge Triple Millésime - Martinique	12 €
Notes d'épices, de poivre gris, de muscade, de fruits frais et confits	

WHISKIES 4cl

Eddu silver (Whisky breton au blé noir)	7,90 €
Notes d'abricot confit, agrumes et figue mûre	
Jameson	7,90 €
Un nez épicé puis fruité (pêche) qui évolue sur des notes de céréales et d'épices	
Bunnahabhain	12 €
Iodé avec un soupçon de fumé et des notes de fruits secs	
Caol Ila	14 €
Iodé et tourbé, avec des notes d'huile d'olive, amande et agrumes	
Oban	14 €
Ample et iodé avec quelques notes de tourbe	
Scapa	18 €
Douceur et richesse des tonalités miellées et délicatement fumées	

DIGESTIFS 4cl

Get 27, Menthe Pastille, Bailey's, Cognac aux amandes	6 €
Calvados, Grand Marnier, Cointreau	7,50 €
Poire Williams, Vieille Prune, Bas Armagnac	10 €
Cognac H By Hine	12 €

*Pour accompagner votre apéritif
laissez-vous tenter par un amuse-bouche de saison !
Fancy a seasonal amuse bouche?*

	1 pers.	2 pers.	3 pers.	4 pers.
Amuse-bouche.....	3,60 €	6,95 €	9,95€	12,95€

*Une petite faim ? Demandez nos plats servis en continu !
Feeling peckish? Ask about our all-day dishes!*



*Et pensez à notre
carte des vins 100% Bio !
Ask for the organic wine list !*



Végan
 Agriculture Biologique
Prix nets & service compris
Février 2023
Par souci d'écologie, nos pailles sont en amidon de maïs.
To preserve the environment, our straws are made from corn starch.

Le Végétarium est membre 1% for the Planet et à ce titre reverse 1% de son chiffre d'affaires à des associations environnementales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

☞ Espresso ou Décaféiné	1,95 €
☞ Grand Café ou Décaféiné	3,90 €
☞ Cappuccino ou Cappuccino Décaféiné	4,50 €
☞ Grand Chocolat Chaud	4,20 €
☞ Grand Viennois - Chocolat, café ou décaféiné	4,75 €
Dammann Frères	3,80 €
Thés verts : Yunnan, Menthe Touareg - Thés noirs : Earl Grey, Ceylan - Thé sombre : 4 fruits rouges - Infusion Rooibos Citrus	
☞ Infusions Bio Yves Rocher produites en Pays de La Gacilly	3,60 €
<i>Camomille romaine, menthe poivrée, verveine citronnée Roman camomile, peppermint, lemon verbena</i>	
Supplément - Lait froid ou lait chaud	0,20 €
Cuban Coffee	11,50 €

JUS DE FRUITS & SIROPS JUICES & SYRUPS

Envie d'un cocktail de jus de fruits de saison ? Demandez l'inspiration du barman !	4,60 €
<i>Want a homemade fruit cocktail? Ask the Barman's inspiration! • 25cl</i>	
Jus de fruits - Juices	
Pamplemousse, mangue, cranberry, ananas, abricot, orange, tomate • 20cl	3,95 €
<i>Grapefruit, mango, cranberry, pineapple, apricot, orange, tomato</i>	
☞ Jus de Pommes Bio - Organic apple juice • 20cl	3,95 €
☞ Jus de Pommes Bio Pétillant - Sparkling Organic apple juice • 20cl	3,95 €
Jus de fruits frais pressés - Fresh squeezed juice	
Orange ou pamplemousse • 20cl ou Citron jaune • 8cl	6,50 €
<i>Orange or grapefruit (20cl) - lemon (8cl)</i>	
Sirop à l'eau - Syrup with water	
Grenadine, fraise, citron, coco, orgeat, menthe, violette, framboise, cerise • 20cl	1,60 €
<i>Grenadine, strawberry, lemon, coconut, almond, mint, violet, raspberry, cherry</i>	

SMOOTHIES 25cl

*Entre fraîcheur et gourmandise, à chaque saison ses recettes !
Fresh and indulgent, recipes for all seasons!*

Envie d'un smoothie maison ? Demandez l'inspiration du barman !	6,50 €
<i>Fancy a homemade smoothie? Get inspiration from the barman!</i>	

SODAS

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro, Breizh Agrum', Breiz Tea • 33cl	3,75 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic • 25cl	4,75 €
Limonade • 25cl	2,80 €
Diabolo - Grenadine, fraise, citron, coco, menthe, violette, framboise, cerise • 25cl	3,10 €
<i>Grenadine, strawberry, lemon, coconut, mint, violet, raspberry, cherry</i>	

EAUX WATER

Perrier • 33cl	3,90 €
Plancoët - Plate ou gazeuse	50cl • 3,50 € 100cl • 4,75 €
Supplément - sirop	0,50 €

LES BIÈRES BRETONNES LOCAL BEERS

Bouteille • 33cl	6,50 €
Blanche Hermine	
☞ Morgane Bio	
Pression	25cl 50cl
• Duchesse Anne	4,50 € 9 €
• Lancelot	3,50 € 7 €
• Panaché	3,50 € 7 €
• Monaco, Twist ou Tango	3,60 € 7,20 €
☞ Bière Bio Blonde DREMMWEL sans alcool • 25cl	4,50 €

APÉRITIFS

Envie d'un apéritif maison ? Demandez l'inspiration du barman ! • 15cl	6,95 €
<i>Fancy a seasonal appetizer? Get inspiration from the barman!</i>	
Muscat petit grain moelleux - le demi Bœuf • 12,5cl	6,50 €
Kir - Cassis, mûre, framboise ou pêche - blackcurrant, blackberry, raspberry or peach	
• Kir maison au vin blanc • 12cl	4,30 €
• Kir Breton • 12cl	3,90 €
• Kir Pétillant • 12cl	8,90 €
Pastis de Provence • 4cl	5,50 €
Martini - Blanc ou rouge • 5cl	5 €
Cidre fermier du pays de Brocéliande	12,5cl • 3,75 € 75cl • 22,50 €

COCKTAILS avec alcool

Fiero Limo • 20cl	6,50 €
Ti'Punch • 6cl	7,50 €
<i>Rhum Trois Rivières, sucre de canne, citron vert</i>	
Caïpiriña • 6cl	7,50 €
<i>Tranche de citron vert et cachaça</i>	
"Notre Americano" Long drink • 20cl	8,50 €
<i>Vermouths, campari et eau gazeuse</i>	
Cosmopolitan • 7cl	8,50 €
<i>Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert</i>	
Margarita "Frozen" • 7cl	9,50 €
<i>Sucre de canne, Grand Marnier, Téquila</i>	
Mojito - Classique, fraise, mangue ou violette • 35cl	8,50 €
<i>Rhum Bacardi, citron vert, feuilles de menthe, sucre blanc, eau gazeuse</i>	
Piña Colada • 20cl	9 €
<i>Rhum 3 rivières, sirop de coco, jus d'ananas, crème chantilly</i>	
Bombay Sapphire & Tonic • 20cl	11 €

COCKTAILS sans alcool

Virgin Mojito • 35cl	7 €
Virgin Piña Colada • 20cl	7 €
Américano • 20cl	6,50 €
Camomille & Tonic • 20cl	6 €

LA BERGERIE YVES ROCHER LES ATELIERS CULINAIRES LOCAVORES ET DE SAISON

Pour tous les gourmands et gourmets, enfilerz toque et tablier pour un cours de cuisine 100% locavore & de saison qui vous fera redécouvrir le plaisir de cuisiner et de bien manger !

Guidés pas à pas par notre Chef Mark Greenfield, vivez un moment de créativité culinaire dans un tout nouveau lieu de vie, LA BERGERIE YVES ROCHER en plein cœur de La Gacilly, à 5 minutes à pied de la Maison Yves Rocher



POUR EN SAVOIR DAVANTAGE

SUR CE LIEU **UNIQUE** ET **INNOVANT**

rendez-vous sur **labergerieyvesrocher.com**

et réservez-vite **VOTRE ATELIER CULINAIRE LOCAVORE**



VINS BLANCS BIO

	Verre 12,5cl	Pot Lyonnais 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
IGP Val de Loire - Chardonnay - Vignoble Malidain - « Le Demi-Bœuf » Arôme flatteur de bourgeons de Genêt, ananas confit et fruits exotiques	3,95 €	7,90 €	14,60 €	26 €
IGP Val de Loire - Sauvignon - Vignoble Malidain - « Le Demi-Bœuf » Arômes d'agrumes, écorce d'orange et citron confit, fleur blanche	3,95 €	7,90 €	14,60 €	26 €
IGP Coteaux du pont du Gard - Domaine de la Patience - « Chardonnay » Arômes de zestes d'orange, amande, pêche et miel au goût frais et croquant				32 €
IGP Côtes Catalanes - Domaine Rière Cadène - « J'ai rendez-vous avec vous » Arômes d'anis, citron et pêche de vigne, une belle fraîcheur	5,75 €	11,50 €	21 €	32 €
AOC Côtes du Rhône - Domaine Grand Veneur - « Réserve » Arômes primaires de fleurs blanches aux notes très minérales	6,50 €			37 €
IGP Alpilles - Vignobles Benoit - Domaine du Val de l'Oule Arômes d'agrumes et fleurs blanches aux notes de pêche, abricot et aubépine	5,75 €			32 €
IGP Val de Loire - Vignoble Malidain - « Muscat Petit Grain » Arômes en bouquet de coing, caramel et miel. Un vin gourmand et soyeux	6,50 €			37 €

Laissez-vous tenter par nos coups de coeurs insolites et découvrez un nouveau vin blanc tous les mois... Consultez nos équipes, prix à l'ardoise.

VINS ROSÉS BIO

	Verre 12,5cl	Pot Lyonnais 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
IGP Val de Loire - Vignoble Malidain - « Le Demi-Bœuf » Arômes acidulés de fraise et framboise. Rond et frais en bouche.	3,95 €	7,90 €	14,60 €	26 €
IGP Alpilles - Vignobles Benoit - Domaine du Val de l'Oule Arômes d'agrumes et groseille avec une pointe d'accacia	6,50 €			35 €
AOC Côteau Varois - Domaine du Loou Arômes délicats de fruits exotiques et mandarine aux notes d'épices et miel				39 €

Végan
Agriculture Biologique

VINS ROUGES BIO

	Verre 12,5cl	Pot Lyonnais 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
IGP Sables de Camargue - Domaine de Figueirasse - « Les Baronnets » Arôme de garrigue, épices et olive noire. Une belle rondeur en bouche	5 €	10 €	17,50 €	28 €
IGP Côtes Catalanes - Domaine Rière Cadène - « J'ai rendez-vous avec vous » Arômes gourmands et friands, aux notes de fruits rouges et de fraise écrasée	5,75 €	11,50 €	21 €	32 €
AOC Côtes de Blaye - Vignerons de Tutiac - « L'Ironda » Arômes de fruits murs, réglisse, poivre et épices. Tannins fins et élégants	6 €	12 €	22,50 €	34 €
AOC Côtes du Rhône - Domaine Grand Veneur - « Réserve » Arômes légers de fraîche, baies rouges, framboise sauvage cassis et mûre.	6,50 €			37 €
AOC Pic St Loup - Château Lascours - « Nobilis » Arômes intenses de cassis, myrtille et violette. Bouche généreuse aux tannins denses				36 €
AOC Chinon - Domaine Raffault - « Les Galuches » Arômes de fruits rouges murs et violette associés à une belle fraîcheur longue en bouche				38 €
AOC Faugères - Abbaye de Sylva Plana - « La Closeraie » Arômes d'épices douces vanillées et de réglisse aux notes animales. Belle persistance aromatique				49 €
AOC Anjou Villages - « Réserve sous-bois » Vin rubis intense aux arômes puissants de fruits rouges et noirs et vanille	5,50 €	11 €	20 €	30 €

Laissez-vous tenter par nos coups de coeurs insolites et découvrez un nouveau vin rouge tous les mois... Consultez nos équipes, prix à l'ardoise.

CHAMPAGNE BIO & MÉTHODE TRADITIONNELLE BIO

	Flûte 12cl	Bouteille 75cl
Notre Sélection de Champagne Bio du Moment	14 €	85 €
IGP Val de Loire - « J'aime de Malidain » Arôme de fruits blancs briochés, attaque fraîche de fruits jaunes et final de pamplemousse	8,90 €	48 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Prix nets & service compris



Le Végétarium est membre 1% for the Planet et à ce titre reverse 1% de son chiffre d'affaires à des associations environnementales

Février 2023

