



MAISON YVES ROCHER

FONDÉE EN 1959

Restaurant Le Végétarium

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter - Main course or Main course - Dessert

21€

Entrée + Plat + Dessert

Starter - Main course - Dessert

26€

Nos entrées To start

7.50 €

Velouté de panais et pommes au curry, espuma aux épices douces et lentilles croustillantes
Parsnip and apple veloute spiced with curry, spicy espuma and crispy lentils

Tartare de butternut à la noisette, salsa de fruits exotiques et copeaux de parmesan
Tartare of butternut squash and hazelnuts, exotic fruit salsa and shaved parmesan cheese

Tartine de dhal de lentilles corail, champignons et épinards au chèvre gratiné et amandes torréfiées
Crostini of red lentil dhal, spinach and mushrooms with goat's cheese and toasted almonds

6 huîtres de M. Le Goff aux vinaigres du monde (+ 2 €)
6 oysters from mr legoff in the gulf of morbihan served with different vinegars (+ € 2)

Dos de cabillaud façon gravlax, jeunes pousses de saison et crème acidulée
Cod loin gravlax with young salad leaves and soured cream

Entrée du jour - Starter of the day

Nos plats Main courses

16 €

Chili sin carne aux légumes d'hiver, protéines de soja texturées et mijotées aux haricots rouge, épices douce et piment d'Espelette, riz de Camargue
Chili sin carne, vegetarian chili of winter vegetables, textured soja protein and red kidney beans in a spicy sauce. Camargue rice

Tarte tatin de légumes bio au fromage tome de Rhuys fondant, salade du moment
Organic vegetable tarte tatin with local cheese and salsa verde served with salad of the day

Filet de dorade aux baies roses, tagliatelles de légumes, sauce vierge
Sea bream filet with pink peppercorns and vegetable tagliatelle with lime salsa

Noix de St-Jacques snackées, écrasé de potimarron à la camomille des champs Bio Yves Rocher, vinaigrette de clémentines et graines de chia (+ 3 €)
Panfried scallops with mashed pumpkin flavoured with organically grown camomille from Yves Rocher. Clementine and chia grain vinaigrette (+ € 3)

Fondant de bœuf de sept heures au zeste d'orange et romarin, purée de pommes de terre aux éclats de châtaigne de la Gacilly
Beef slow cooked for 7 hours with orange zests and rosemary served with creamed potato and chopped sweet chestnuts

Cuisse de canard braisée au vin rouge et herbes aromatiques, patates douces rôties et choux de Bruxelles au miel
Duck leg braised in red wine with aromatic herbs. Roast sweet potato and honey roast brussels sprouts

Plat du jour - Dish of the day

Végétarien **Végan** **Service en continu**

Nos desserts

Desserts

7.50 €

Sélection de fromages de nos Producteurs locaux, mesclun aux fruits secs
Selection of locally produced cheese with salad leaves and dried fruit

Café gourmand (+1 €)
Coffee / Tea or Organic herbal tea « Gourmand » (+ € 1)

Carpaccio d'ananas et mangue, sirop vanillé et grains de grenade
Pineapple and mango carpaccio in vanilla sirop with pomegranite

Amandine à la poire, fondue de chocolat noir.
Pear and almond tartlet with dark chocolate fondu

Fruits de saison rôtis et crumble sans gluten, boule de glace artisanale du moment
Roast fruit crumble served with locally produced ice cream

Ile flottante aux saveurs Bretonnes, crème anglaise au miel de La Gacilly
Breton style floating island with butterscotch and buckwheat in a local honey flavoured custard sauce

SUR LE POUCE

Snacks

Couscous végétalien de légumes d'hiver et boulettes de seitan, semoule aux raisins secs et amandes 16 €
Vegan couscous of winter vegetables and seitan with semoule, raisins and toasted almonds

Chiffonnade de crudités aux graines, cranberries et baies de goji 11.50 €
Vegan salad of grated root vegetables and grains with dried cranberries and goji berries

Assiette nordique de poissons fumés et marinés 13.50 €
Nordic platter of smoked and marinated fish

Tartine de champignons et trois fromages locaux 12.50 €
Toasted open sandwich of mushrooms and a trio of locally produced cheeses

Notre formule enfant Children's menu

10,50 €

Nos plats Main courses

Fondant de bœuf à l'orange, purée de pommes de terre éclats de châtaigne de la Gacilly
Slow cooked beef flavoured with orange zest and rosemary
Creamed potato and sweet chestnuts

Ou / Or

Spaghetti bolognaise ou végétarienne
Spaghetti bolognaise or vegetarian

Nos desserts

Desserts

1 boule de glace artisanale
Locally produced ice cream

Ou / Or

Salade de fruits de saison
Fresh fruit salad

Prix nets & service compris



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