

Le Chaudron Magique

SPECIALITÉS TRADITIONNELLES AUTOUR DU MOYEN-ÂGE

Tél. 02 96 73 40 34 * le-chaudron-magique.com

MENU DE LA PERME VÉGÉTARIEN

24 €

Soupe d'herbes fraîches et légumes
ou Salade fraîcheur Maraîchère

Omelette aux herbes et ses garnitures
ou Flognarde du Ménager de Paris
aux légumes

Dessert au Choix à l'Ardoise

35 € MENU BOMBANCE

Assiette de Foie gras maison
ou Cassolette de Saint-Jacques à la Celtique

Andouillette à la ficelle bretonne,
cuite à l'ancienne
ou Poisson de la criée de la région,
sauce cervoise
ou Entrecôte grillée, sauce au choix
poivre, bleu ou béarnaise

Dessert au Choix à l'Ardoise

MENU DU MARCHÉ

uniquement le midi

Ouvert le soir
& le dimanche midi
sur réservation
au 02 96 73 40 34

Fermé le dimanche soir et le lundi

MENUS COSTUMÉS SI VOUS LE SOUHAITEZ

28 €

MENU MÉNESTREL

Pâté breton du Chaudron
ou Flognarde du Ménager de Paris

Brouet blanc de volaille bretonne
ou Jove de Bœuf cuite dans son pot
au romarin

Dessert au Choix à l'Ardoise

35 €

MENU TAILLANDIER

Sans soupe ni flip

Soupe d'herbes fraîches et légumes

Assiette du Mèdiant Le flip

Jove de Bœuf cuite dans son pot au romarin

ou Poisson de la criée de la région,
sauce cervoise

ou Entrecôte grillée, sauce au choix
poivre, bleu ou béarnaise

Les douceurs de la Reine

40 €



LA CARTE

ENTRE-MÊTS

| | | | |
|---|------|--|------|
| Soupe d'herbes fraîches et légumes | 8 € | Pâté breton du Chaudron | 12 € |
| Assiette du Mèdiant (assortiment d'entrées) | 14 € | Assiette de foie gras maison | 15 € |
| Flognarde du Ménager de Paris | 10 € | Cassolette de St-Jacques à la celtique | 15 € |
| Salade fraîcheur Maraîchère | 9 € | | |

LES ROTS

| | | | |
|---|------|---|------|
| Brouet blanc de volaille bretonne | 18 € | Poisson de la criée de la région, sauce cervoise | 21 € |
| Entrecôte grillée | | Poêlée de St-Jacques à la celtique | 22 € |
| sauce au choix: poivre, bleu, béarnaise | 22 € | L'Auge du Roi | 28 € |
| Andouillette à la ficelle bretonne, cuite à l'ancienne | 22 € | (assiette du Mèdiant, salade, crudités, assortiments de viandes et garnitures) | |
| Jove de bœuf cuite dans son pot au romarin | 19 € | | |

LES FROMAGES

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Assortiment de Fromages et salade | 6 € |
| Toast de Chèvre gratiné au miel | 6 € |

DESSERTS

Au Choix à l'Ardoise

LES À-CÔTÉS

| | |
|----------------------------|------|
| Burger le Classique | 15 € |
| Burger de Luxe (foie gras) | 20 € |
| Tartine la Paysanne | 15 € |
| La Grande Salade | 15 € |

MENU DAMOISEAUX ENFANT - DE 12 ANS

10 €

Crudités ou Charcuteries

Steak haché

ou Pignons de Volailles
ou Poisson pané

Cornet de glace ou 1 boule
au choix des glaces ELIEN

LES BOISSONS

Apéritifs

| | |
|----------------------------------|--------|
| Apéritifs anisés 2cl | 4,50 € |
| Apéritifs traditionnels 6cl | 5,00 € |
| Kir 10cl - Cassis, Mûre, Pêche | 3,00 € |
| Kir pétillant ou kir breton 10cl | 4,50 € |
| Whisky 4cl | 6,00 € |

Boissons médiévales

| | |
|---|--------|
| Fait maison - Pot de 10cl | |
| Framboculum Vin doux à la framboise | 4,00 € |
| Clairret Vin blanc doux aux épices, miel & alcool | 4,00 € |
| Ypocras Vin aromatisé aux épices | 4,00 € |

Digestifs

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Alcools traditionnels 4cl | 6,00 € |
| Le flip Cidre flambé au Calvados 10cl | 6,00 € |

Boissons chaudes

| | |
|----------------------------|--------|
| Café expresso Maison Rheux | 2,50 € |
| Thé ou infusion Dammann | 4,00 € |

Eaux

| | |
|--------------------------------|--------|
| Plancoët plate ou fines bulles | |
| 50cl 3,50 € - 100cl 5,00 € | |
| Plancoët intense 33cl | 3,50 € |

Jus de fruits, Sodas

| | |
|--|--------|
| Jus de fruits 25cl | 3,50 € |
| Jus de pomme fermier Celler de Loyo 25cl | 4,00 € |
| Sodas, softs 25cl | 3,50 € |

Bières

| | |
|------------------------------|--------|
| Bière bretonne Pression 25cl | 3,50 € |
| Bouteille 33cl | 4,00 € |

Cidres

| | |
|---|---------|
| Cidre fermier Celler de Loyo 75cl | 12,00 € |
| A la pression | |
| 25cl 3,50 € - 50cl 6,00 € - 100cl 12,00 € | |

LES VINS

Potions blanches

| | |
|------------------------------|------------|
| Domaine des Bruniers | 24 € |
| AOP - Quincy | |
| Amountanage / Bio | 20 € |
| AOP - Ventoux | |
| 1 pour Tous (Moelleux) | 18 € - 4 € |
| IGP - Côtes-de-Gascogne | |
| 1 pour Tous | 17 € - 3 € |
| IGP - Côtes-de-Gascogne | |
| Lie Château de l'Aiguillette | 18 € |
| AOP - Muscadet | |
| Antique Chardonnay | 18 € |
| IGP - Oc Vigne | |

Potions rosées

| | |
|-------------------------|------------|
| Château Mentone / Bio | |
| Côtes-de-Provence | 32 € |
| Collection Mourat | |
| AOP - Mareuil | 28 € |
| 1 pour Tous | 19 € - 3 € |
| IGP - Côtes-de-Gascogne | |

Potions rouge

| | |
|---------------------------------------|------|
| Château Bellevue de Tayac | |
| AOP - Médoc | 56 € |
| Château Lamothe Cissac | |
| AOP - Haut-Médoc | 41 € |
| Pinot Noir Boisset | |
| AOP - Bourgogne | 39 € |
| Roche Neuves T. Germain | |
| AOP - Saumur-Champigny | 31 € |
| Château des Coccinelles / Bio | |
| AOP - Côtes-du-Rhône | 30 € |
| Grand Cru Château de Rol | |
| AOP - Saint-Emilion | 30 € |
| Collection Mourat | |
| AOP - Mareuil | 28 € |
| Château de Brague | |
| AOP - Bordeaux Supérieur (Magnum 50€) | 24 € |
| 3 Sources / Bio | |
| IGP - Côtes Catalanes sans sulfites | 25 € |

Les Pichets

| | | | |
|---|----------|----------|-----------|
| Vin de table Rouge, Blanc, Rosé, AOP - Bordeaux | 12cl 4 € | 25cl 7 € | 50cl 10 € |
| Vin rouge | | | |
| Château de Lascaux / Bio Coteaux-du-Languedoc | 6 € | | 14 € |

Les effervescents

| | | | |
|-----------------------------------|------|-----------------------|------|
| Chapin Landais Brut | 25 € | Chassenay d'Arce Brut | 40 € |
| AOP - Saumur | | AOP - Champagne | |
| Bulles très fines et persistantes | | | |

Nos produits locaux

Pour notre carte, nous utilisons essentiellement des produits issus de filières bretonnes, si possible locaux, selon les pêches et les saisons...
N'hésitez pas à nous questionner sur leur provenance !

Pour la grande majorité de nos plats, les produits sont frais et transformés sur place. Nos viandes sont d'origines bretonne ou française.

Prix nets
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération