

# Le Chaudron Magique

## SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES AUTOUR DU MOYEN-ÂGE

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

### MENU DE LA PERME VÉGÉTARIEN

26€

Soupe d'herbes fraîches et légumes  
ou Salade fraîcheur Maraîchère

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

Dessert au Choix à l'Ardoise

39€

### 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 et le midi  
Du mardi au samedi  
au 02 96 73 40 34

Fermé le dimanche et le lundi

### MENUS COSTUMÉS SI VOUS LE SOUHAITEZ

30€

### MENU MÉNESTREL

Pâté breton du Chaudron  
ou Flagnarde 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

### MENU TAILLANDIER

45€

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

### LES À-CÔTÉS

Burger le Classique ..... 16€

Burger de Luxe (foie gras) ..... 22€

La Grande Salade ..... 18€

### MENU DAMOISEAUX ENFANT - DE 12 ANS

12€

Crudités ou Charcuteries

Steak haché

ou Pilons de Volailles

ou Poisson pané

Cornet de glace ou 1 boule  
au choix des glaces ELIEN

### LES BOISSONS

#### Aperitifs

Aperitifs anisés 2cl ..... 4,50€

Aperitifs traditionnels 5cl ..... 5,00€

Kir 10cl - Cassis, Miris, Pêche ..... 3,00€

Kir pétillant ou kir breton 10cl ..... 4,50€

Whisky 4cl ..... 4,00€

#### Boissons médiévales

Fait maison - Pot de 10cl

Framboculum Vin doux à la framboise ..... 4,00€

Clairet Vin blanc doux aux épices, miel & alcool ..... 4,00€

Ypocras Vin aromatisé aux épices ..... 4,00€

#### Digestifs

Alcools traditionnels 4cl ..... 4,00€

Le flip Cidre flambe au Calvados 10cl ..... 4,00€

#### Boissons chaudes

Café expresso Maison Rheux ..... 2,50€

Thé ou infusion Damiani ..... 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€

À la pression

25cl 3,50€ - 50cl 6,00€ - 100cl 12,00€

### LA CARTE



#### ENTRE-MÊTS

Soupe d'herbes fraîches et légumes ..... 10€

Assiette du Mèdiant (assortiment d'entrées) ..... 16€

Flagnarde du Ménager de Paris ..... 12€

Salade fraîcheur Maraîchère ..... 12€

Pâté breton du Chaudron ..... 14€

Assiette de foie gras maison ..... 18€

Cassolette de St-Jacques à la celtique ..... 18€

#### LES ROTS

Brouet blanc de volaille bretonne ..... 20€

Entrecôte grillée

sauce au choix: poivre, bleu, béarnaise ..... 25€

Andouillette à la ficelle bretonne,  
cuite à l'ancienne ..... 24€

Jove de bœuf cuite dans son pot  
au romarin ..... 22€

Poisson de la criée de la région,  
sauce cervoise ..... 24€

Poêlée de St-Jacques à la celtique ..... 26€

L'Augé du Roi ..... 32€

(assiette du Mèdiant, salade, crudités,  
assortiments de viandes et garnitures)

#### LES FROMAGES

Assortiment de Fromages et salade ..... 8€

Toast de Chèvre gratiné au miel ..... 8€

#### DESSERTS

Au Choix à l'Ardoise

### LES VINS

#### Potions blanches

Domaine des Bruniers ..... 24€

AOP - Quincy

Amontagnage / Bio ..... 20€

AOP - Ventoux

1 pour Tous (Moelleux) ..... 18€ - 4€

IGP - Côtes-de-Gascogne

1 pour Tous ..... 11€ - 3€

IGP - Côtes-de-Gascogne

Lie Château de l'Aiguillette ..... 18€

AOP - Muscadet

Antique Chardonnay ..... 18€

IGP - Oc Vigne

#### Potions rosées

Château Mentone / Bio ..... 32€

Côtes-de-Provence

Collection Mourat ..... 28€

AOP - Mareuil

1 pour Tous ..... 11€ - 3€

IGP - Côtes-de-Gascogne

#### Potions rouge

Château Bellevue de Tayjac ..... 56€

AOP - Médoc

Château Lamotte Cissac ..... 41€

AOP - Haut-Médoc

Pinot Noir Baisset ..... 31€

AOP - Bourgogne

Roches Neuves T. Germain ..... 31€

AOP - Saumur-Champigny

Château des Coccinelles / Bio ..... 30€

AOP - Côtes-du-Rhône

Grand Cru Château de Rol ..... 30€

AOP - Saint-Emilion

Collection Mourat ..... 28€

AOP - Mareuil

Château de Brague ..... 26€

AOP - Bordeaux Supérieur (Magnum 50€)

3 Sources / Bio ..... 25€

IGP - Côtes Catalanes sans sulfites

#### Les Pichets

Vin de table Rouge, Blanc, Rosé AOP - Bordeaux ..... 12cl 25cl 50cl

4€ - 7€ - 10€

Vin rouge

Château de Lascoux / Bio Coteaux-du-Languedoc ..... 6€ - 14€

#### Les effervescents

Chapin Landois Brut ..... 25€

AOP - Saumur

Bulles très fines et persistantes

Chassenay d'Arce Brut ..... 40€

AOP - Champagne

### 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 !

Prix nets

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DRUERO

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