

Les Apéritifs

Ricard, Pastis de St Tropez 2cl	4,00
Porto Blanc ou rouge 4cl	5,00
Suze, Campari 4cl	5,00
Martini Blanc ou rouge 4cl	5,00
Kir Vin Blanc 12cl	5,00
Kir Breton 12cl crème de cassis, cidre.....	5,00
Coupe de Champagne 12cl	14,00

Les Whiskies

Jack Daniel's Américain - Tennessee Whisky.....	9,00
The Deacon (tourbé) Ecosse - Blended.....	11,00
J&B Ecosse - Blended Malt	8,00
Jameson Original Irlandais.....	8,00
Lagavulin 16 ans d'âge Ecosse - Single Malt.....	14,00

Les Cocktails

Lillet Rosé Tonic	9,00
Spritz Aperol	9,50
Aperol, Pétillant, eau soda, orange fruit	
Hugo Spritz	10,00
Liqueur de sureau, Pétillant, eau soda, menthe fraîche	
Mojito Royal	12,00
Rhum ambré, menthe fraîche, jus de citron vert, Pétillant	
Mojito	11,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau soda	
Mojito aux fruits rouges	12,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, purée de fruits rouges, eau soda	
Moscow Mule.....	12,00
Vodka, ginger-beer, jus de citron vert	
Americano 10cl.....	12,00
Martini Rouge, Campari, eau gazeuse	
Negroni 10cl.....	12,00
Martini rouge, Campari, Gin	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Fruits rouges	10,00
Menthe fraîche, eau soda, citron vert, purée de fruits rouges	
Bora Bora	8,00
Jus d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de grenadine	

Les Vins au Verre

Verres de Vin Blanc 12cl

Chardonnay «Domaine Les Plos»	6,00
Quincy AOP «Domaine Bigonneau»	8,50
Macon «Les Vignerons de Mancey»	8,50
Nova Moelleux Gros Manseng	7,00
Le « S » Alsace «Domaine Schlumberger»	7,50

Verres de Vin Rosé

Méditerranée IGP « C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez.....	6,00
--	------

Verres de Vin Rouge

Côtes de Blaye AOP «Secret des Roches » S. Cazaux	7,00
Côtes du Rhône AOP «Tardieu Laurent»	6,50
Pic Saint-Loup AOP «Château Lancyre»	7,00
Pinot Noir AOP	7,00
Moulin à Vent AOP Maison Louis Tête	7,00

Les Bières en Pression

	25cl	50cl
Loburg 5.7°	3,90	7,50
Bière blonde belge, blond lumineux avec mousse légère Blond beer.		
Ginette Blanche Bio 5°	4,80	9,00
Bière blanche belge aux arômes d'épices, de coriandre, d'orange, de malt et de citron Belgian white beer with aromas of spices, coriander, orange, malt and lemon		
Karmeliet Triple 8°	5,50	9,90
Bière blonde. Triple belge Blond beer. Belgian triple.		
Duchesse Anne 6,9°	5,00	9,50
Notes de malt et caramel, finale amère et persistante. Notes of malt and caramel, bitter and persistent finish.		
Goose Midway IPA 4,1°	5,00	9,50
Bière blonde aux notes fruitées d'agrumes, de houblon et de fruits exotiques Blonde beer with fruity notes of citrus, hops and exotic fruits		

Les Bières en Bouteille

Heineken 00° 33cl Hollande	6,00
Mort Subite Kriek 4° 33cl Belgique	7,50
Desperados 5,9° 33cl France	7,50

Nos Huîtres

Les Huîtres N°2 Fines Claires - Baie du Mont St-Michel (Maison Dangaly)
Les Huîtres N°3 Gillardeau

(Riche en vitamines B12, A et D, acides gras, Oméga 3)

6 Huîtres N°2 Fines Claires 6 oysters	13,00	6 Huîtres N°3 Gillardeau 6 oysters	25,00
9 Huîtres N°2 Fines Claires 9 oysters	19,50	9 Huîtres N°3 Gillardeau 9 oysters	37,50
12 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters	26,00		

Dégustation d'huîtres

3 Huîtres N°2 Fines Claires et 3 Huîtres N°3 Gillardeau 6 oysters	22,00
---	-------

Crevettes roses 12 pièces 12 Pink prawns	17,00
Cassolette de bulots (env. 300gr) Dishful of whelks (approx. 250gr)	12,50
Tourteau ou Araignée (la pièce 800/1000gr) King crab (per item 800/1000gr)	20,00
Langoustines vivantes (env. 300gr) Scampi (approx. 300gr)	30,00

PLATEAU DE LA PAIX 90,00

1 tourteau ou araignée, 6 langoustines,
9 Huîtres (6 huîtres N°2 Fines Claires, 3 huîtres N°3 Gillardeau),
9 crevettes roses, bulots

1 king crab, 6 scampi, 9 oysters, 9 prawns, whelks

PLATEAU DU MAREYEUR 40,00

1/2 tourteau ou araignée, 6 Huîtres N°2 Fines Claires,
3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots

1/2 king crab, 6 oysters n°2 Fines Claires, 3 scampi, 6 prawns, whelks

PLATEAU DES QUAIS 30,00

6 Huîtres N°2 Fines Claires et 12 crevettes roses

6 oysters, 12 prawns

La mer a ses caprices, certains produits peuvent arriver à manquer...

A PARTAGER

La Planche à Partager

19,50

Le Vrai Croque-Monsieur

16,00

Camembert rôti au miel, ail, thym et ses toasts aillés

19,50

Les Entrées

Terrine de Campagne	12,50
<small>Country terrine</small>	
Tartare de saumon assaisonné à l'asiatique.....	16,50
<small>Asian seasoned salmon tartare</small>	
Calamars sautés au beurre persillé.....	16,50
<small>Calamari sautéed in parsley butter</small>	
Pancakes de Saumon	14,00
<small>Salmon Pancakes</small>	
Rillettes de maquereaux maison fumés au poivre noir bio	14,00
<small>Homemade mackerel rillettes smoked with organic black pepper</small>	
Museau Vinaigrette.....	11,50
<small>Snout Dressing</small>	
Œufs durs mayonnaise	10,50
<small>Hard-boiled eggs</small>	
Saumon gravlax, crème yuzu et aneth	15,00
<small>Gravlax salmon, yuzu cream and dill</small>	
Poêlon d'escargots au beurre persillé.....	6 - 11,00
<small>Pan of 6 or 12 Burgundy snails with soft garlic butter</small>	
.....	12 - 18,00
Soupe de poissons et ses garnitures	13,00
<small>Fish soup with side dish</small>	
Os à moelle gouttière, pain grillé aillé	15,00
<small>Marrow bone, toast</small>	
Camembert rôti au miel, ail, thym et ses toasts aillés	19,50
<small>Roasted Camembert with honey, garlic, thyme and garlic toast</small>	
Foie gras, chutney de figes, brioche toastée.....	19,00
<small>Foie gras, fig chutney, toasted brioche</small>	

Les Salades & Poké Bowl

La Véritable Salade César	18,00
<small>Émincé de poulet fermier, anchois fumés, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail</small>	
<small>Free-range chicken slices, smoked anchovies, shavings of parmesan, garlic croutons</small>	
Salade de Chèvre Chaud	20,00
<small>Crottins de chèvre rôtis à l'huile d'olive et ses petits grains de cumin, chiffonnade de Bayonne</small>	
<small>Goat cheese roasted in olive oil with cumin seeds, raw ham</small>	
La Salade Végétarienne.....	16,50
<small>Crudités variées et oeuf dur</small>	
<small>Mixed raw vegetables and egg</small>	
Poké Bowl Saumon	19,50
<small>riz vinaigré, wakamé, fèves de soja, concombre, chou rouge, maïs, saumon</small>	
<small>vinegared rice, wakame, soybeans, cucumber, red cabbage, corn, salmon</small>	
Salade Niçoise.....	19,50
<small>Salade, thon, olives, anchois, câpres, haricots verts, oeufs et tiges d'artichauts</small>	
<small>Salad, tuna, olives, anchovies, capers, green beans, eggs and artichoke stems</small>	

NOS POISSONS

Sole meunière (400 à 600gr) pommes vapeur	Sole Dover (400 - 600g) with steamed potatoes	45,00
Cabillaud, écrasé de pommes de terre, chorizo bellota	Cod, mashed potatoes, bellota chorizo	28,00
Fish and Chips maison, sauce tartare	Homemade Fish and Chips, tartar sauce	25,00
Filet de Bar, légumes braisés au pesto et aux herbes	Sea bass fillet, braised vegetables with pesto and herbs	29,00
Filet de turbot, écrasé de pommes de terre truffé, beurre blanc	Turbot fillet, truffled mashed potatoes, white butter	32,00
Filet de Dorade Royale, risotto aux fèves	Royal Sea bream fillet, broad bean risotto	27,00

LES CHOUCROUTES

Choucroute de la Mer	Saumon, cabillaud fumé, St-Jacques, crevettes roses, pommes de terre vapeur	26,00
	Salmon, smoked cod, scallops, shrimp, steamed potatoes	
Choucroute Royale	Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbelliard, saucisson à l'ail, pommes de terre	25,00
	Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbelliard sausage, garlic sausage, potatoes	

CARPACCIO ET TARTARE

Carpaccio, huile d'olive, basilic, tiges d'artichauts, câpres à queue frites maison20,00
Carpaccio, olive oil, basil, artichoke stems, tailed capers, homemade french fries

Tartare Classique coupé au couteau (env. 200gr) frites maison21,00
Tartare steak (approx. 200gr) with homemade french fries

Supplément parmesan 2,50

Coquillettes, jambon, Comté, truffes

28,00
Coquillettes, ham, Comté, truffles

Risotto champignons et parmesan

21,50
Mushroom and parmesan risotto

NOS VIANDES

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine UE.
All our beef meats are from EU.

Côte de boeuf, frites maison	Prime rib with homemade french fries	vendue au poids (77.00€/kg)
Noix d'entrecôte (env.350gr), frites maison	Sirloin (approx. 350gr) with homemade french fries	30,00
Burger montagnard, compoté d'oignons, lard, fromage à raclette	Mountain burger, onion compote, bacon, raclette cheese	25,00
Andouillette ficelle grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	Grilled andouillette ficelle, whole-grain mustard sauce, homemade fries	25,00
Souris d'agneau, jus de thym, mousseline de carottes au cumin	Lamb, thyme juice with carrot puree	29,00
Poulet de Janzé, frites maison, jus de cuisson	Janzé chicken, homemade fries, cooking juices	23,00
Confit de canard, écrasé de pommes de terre, sauce poivre	Duck confit, mashed potatoes, pepper sauce	25,00
Demi jarret braisé au four, frites maison	1/2 ham hock with homemade french fries	23,00
La noix de ris de veau crousti-fondante, jus truffé, écrasé de pommes de terre	Crunchy and melting sweetbreads, truffle juice, mashed potatoes	32,00
Filet de boeuf, frites maisons, sauce au choix	Beef fillet, home fries, sauce of your choice	32,00

Sauces : poivre, gorgonzola, moutarde à l'ancienne, sauce marchand de vin

Supplément garniture 5,00€
salade verte, frites maison, écrasé de pommes de terre, mousseline de carotte cumin, coquillettes ou pommes vapeur
pasta, salad, homemade french fries, mashed potatoes, carrot puree, steamed potato

- **MENU DES HALLES** 45,00 -

Plateau de Fruits de mer
1/2 Crabe, 3 Huîtres, 3 Crevettes et Bulots
1/2 Crab, 3 Oysters, 3 Shrimp and Whelks

Rillettes de maquereaux maison fumés au
poivre noir bio
Homemade mackerel rillettes smoked with organic black pepper

Saumon gravlax, crème yuzu et aneth
Gravlax salmon, yuzu cream and dill

Tartare Classique coupé au couteau
(env. 200gr) frites maison
Tartare steak (approx. 200gr) with homemade french fries
Filet de turbot, écrasé de pommes de terre
truffé, beurre blanc
Turbot fillet, truffled mashed potatoes, white butter

Confit de canard, écrasé de pommes de
terre, sauce poivre
Duck confit, mashed potatoes, pepper sauce

Desserts à la carte (sauf desserts alcoolisés)
A la carte desserts (except alcoholic desserts)

- **MENU COMPTOIR**

Servi uniquement le midi
sauf les week-end et les jours fériés
Lunch only Monday to Friday excluding Bank Holidays

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18,50

PLAT 15,00

Oeufs durs mayonnaise
Hard-boiled eggs

Museau vinaigrette
Snout dressing

Pancakes de Saumon
Salmon Pancakes

6 Huîtres N°2 Fines Claires Supplément 5,00€
6 oysters

Plat du jour : viande
Today's special : meat

Plat du jour : poisson
Today's special : fish

Glace 2 boules
Ice cream 2 scoops

Tarte aux pommes
Apple pie

Flan parisien
Flan

Les Menus ne sont plus
servis de 14h00 à 19h00
et de 22h00 à minuit.
Service continu

- **MENU BISTRO** -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25,00

Terrine de Campagne
Country Terrine

Poêlon d'escargots (6) au beurre aillé
Pan of 6 Burgundy snails with soft garlic butter

Cassiolette de Bulots, mayonnaise
Whelk casserole, mayonnaise

6 Huîtres N°2 Fines Claires
6 oysters

Supplément 5,00€

Poulet de Janzé, frites maison
Janzé chicken, home fries

Carpaccio, huile d'olive, basilic, tige d'artichaut,
câpres à queue, frites maison
Beef carpaccio, olive oil, basil,
capers, homemade french fries

Filet de Dorade Royale, risotto aux fèves
Royal Sea bream fillet, broad bean risotto

Tiramisu café
Tiramisu coffee

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla crème brûlée

Pour tout changement de dessert
dans les menus, un supplément de 4€
sera facturé.

**LES PLATS DES
PRESQU'GRANDS**

(Enfant - de 10 ans) 13,50€

Steak haché frites
Steak and french fries

ou Poisson sur écrasé de pommes de terre
Fish with mashed potatoes

ou Poulet pané frites
Breaded chicken and fries

NOS DESSERTS

tous nos desserts sont maison

Crêpes Suzette, flambées au Grand-Marnier <small>Crepes with Grand-Marnier</small>	12,00
Crêpes Nutella <small>Crepes with Nutella</small>	8,50
Pain perdu brioché et son caramel au beurre salé <small>Brioche-bread pudding with salted butter caramel</small>	9,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <small>Madagascar vanilla crème brûlée</small>	9,00
Mousse au chocolat <small>Chocolate mousse</small>	8,50
Tiramisu café <small>Tiramisu coffee</small>	8,50
Moelleux au chocolat coeur coulant et sa glace bulgare <small>Flowing heart chocolate cake and Bulgarian ice cream</small>	9,00
Cheesecake <small>Cheesecake</small>	8,50
Tarte au citron yuzu meringuée <small>Lemon yuzu meringue tart</small>	8,50
Baba au rhum <small>Rum baba</small>	10,00
Gourmandise du Pâtissier <small>Pastry chef's dessert</small>	9,50
Flan parisien <small>Flan</small>	8,00
Macaron framboise <small>Raspberry macaron</small>	11,00
Tarte aux pommes <small>Apple Pie</small>	9,50
Sélection de fromages affinés (3 parts de fromages) <small>Rocamadour - Camembert - Comté</small>	13,50

LES GOURMANDISES

Café Gourmand <small>Coffee with mini desserts</small>	11,00
Thé Gourmand <small>Tea with mini desserts</small>	11,00
Irish Coffee <small>Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée</small> <small>Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream</small>	9,50

NOS GLACES

DEMANDEZ LA CARTE
DES DIGESTIFS

Coupe Parisienne (3 boules au choix) <small>bulgare, vanille, framboise, pomme, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat noir, coco</small> <small>3 scoops of your choice - Bulgarian yogurt, vanilla, raspberry, apple, salted butter caramel, mint-chocolate, coffee, dark chocolate, coconut</small>	8,50
Coupe After Eight <small>Glace menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée</small> <small>Mint-chocolate ice cream, Get 27, whipped cream</small>	11,00
Dame Blanche <small>3 Boules vanille, chocolat chaud, chantilly</small> <small>3 Scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream</small>	11,00
Les Choux Profiteroles et son chocolat chaud <small>3 choux, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée</small> <small>3 choux puffs, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</small>	11,00
La Macaron Framboise <small>Glace bulgare, vanille, framboises et morceaux de macaron framboise, crème fouettée</small> <small>Bulgarian, vanilla and raspberries ice cream, pieces of raspberry macaron, whipped cream</small>	12,00
L'Amarena <small>Glace vanille, cerise amarena, crème fouettée</small> <small>Vanilla ice cream, amarena cherry, whipped cream</small>	11,00
La Bounty <small>Glace chocolat noir, glace coco, chocolat chaud, coco râpée, crème fouettée</small> <small>Dark chocolate ice cream, coconut ice cream, hot chocolate, grated coconut, whipped cream</small>	11,00
Le Sablé Breton Pommes <small>Glace caramel au beurre salé, pommes, biscuit sablé breton, crème fouettée</small> <small>Salted butter caramel ice cream, apples, Breton shortbread cookie, whipped cream</small>	10,00

Les Vins Blancs

Bourgogne

carafon 50cl btle 75cl

Mercurey AOP « Domaine Agnès du Couedic »	60,00
Petit Chablis AOP L'Églantière « Domaine Durup »	41,00
Meursault AOP « Domaine Albert Bichot »	94,00
Saint Romain AOP « Domaine Benoit Sordet »	64,00
Macon « Les Vignerons de Mancey »	23,50 35,00

Vallée de la Loire

Quincy AOP « Domaine Bigonneau »	26,00 38,50
Sancerre AOP Les Terres Blanches « Domaine La Perrière »	59,00
P'tit Chenin « Château de la Roulerie » P. Germain	35,00

Vallée du Rhône

Condrieu AOP « Les Chaillets » Y. Cuilleron	69,00
Crozes Hermitage AOP Domaine des Entrefaux	59,00

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc IGP « Les Plos » Maison Ventenac	21,00 31,50
Viognier Pays d'Oc IGP « Cours des Dames »	23,50 35,00

Alsace

Riesling AOP Maison Schlumberger	24,00 36,00
----------------------------------	-------------

Les Vins Rouges

Alsace

Pinot Noir AOP « Domaine Schlumberger »	24,00 36,00
---	-------------

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup AOP Coste d'Alegrac « Château Lancyre »	36,00
Terrasses du Larzac AOP « Domaine Castelbarry »	41,00

Argentin

Uco Valley, Malbec Bio	24,00 36,00
------------------------	-------------

Beaujolais

Moulin à Vent AOP Maison Louis Tête	23,50 35,00
-------------------------------------	-------------

Bourgogne

Mercurey AOP « Domaine Agnès du Couedic »	60,00
Corton Perrière Grand Cru AOP « Domaine M. Juillot » 2018	140,00
Chassagne-Montrachet AOP « Domaine Albert Bichot »	75,00
Pommard AOP « Domaine Bichot »	93,00
Macon AOP « Les Vignerons de Mancey »	23,50 35,00

Les Vins Rouges

carafon 50cl btle 75cl

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP Tardieu Laurent	21,00 31,50
Crozes-Hermitage AOP « Alexandrins 2021 »	50,00
Hermitage AOP « Domaine Laurent Tardieu » 2014	134,00
Saint-Joseph AOP Yves Cuilleron	60,00
Côte-Rôtie AOP Yves Cuilleron	83,00
Châteauneuf du Pape AOP « Beaucastel » Hommage à Jacques Perrin 2014	555,00
Châteauneuf du Pape AOP	89,00

Vallée de la Loire

Sancerre AOP Les Terres Blanches « Domaine La Perrière »	59,00
Saumur Champigny AOP « La Marginale » Thierry Germain	59,00
Chinon AOP Réserve « Domaine Baudry »	21,00 31,50
St Nicolas de Bourgueil Bio AOP « Les Quarterons » Xavier Amirault	39,00

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP	25,50 38,00
Côtes de Bourg AOP « Château Roc de Cambes » L. Mitjavile	158,00
« Château Tour de Guiet » 2018	38,00
Castillon Côtes de Bordeaux AOP Domaine de L'Aurage « L. Mitjavile 2012	89,00
Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP « Château La Croizille » 2009	135,00
« Château Fombrauge » B. Magrez 2018	99,00
Pomerol AOP « Château le Bon Pasteur » 2019	149,00
« Château La Conseillante » Héritiers Louis Nicolas 2015	379,00
« Clos L'Église » 2009	360,00
Pessac-Léognan AOP « Château d'Alix » JN. Belloc	50,00
Haut-Médoc AOP « Château Sociando-Mallet » 2018	89,00
Moulis AOP « Château Chasse Spleen » 2016	81,00
Saint-Julien AOP « La Réserve Barton » 2018	112,00
« Château Gruaud Larose » 2018	159,00
Saint-Emilion Grand Cru « Dame de Baladoz »	59,00
Saint-Estèphe AOP « Château Ormes des Pez » Famille J.M Cazes 2018	93,00
Pauillac Cru Classé AOP « Château Pichon Longueville » 2010	320,00
Pauillac Grand Cru Classé AOP « Château Pontet-Canet » 2015	209,00

Les Vins Rosés

Côtes de Provence AOP Elégance	23,50 35,00
Côtes de Provence AOP « Symphonie »	45,00
Méditerranée IGP « C'est Trop »	19,50 29,00
Minuty Prestige	45,00

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Moët & Chandon.....	90,00	180,00
Ruinart Blanc de Blanc.....	160,00	
Charles Heidsieck.....	90,00	

Les Digestifs 4cl

Armagnac «Château de Laubade» VSOP.....	16,50
Calvados Vieux «Domaine de la Vectière»	8,00
Cognac "ABK6" VS	12,50
Limoncello	8,00
Menthe Pastille, Get 27.....	8,50
Bailey's.....	8,50
Grand-Marnier.....	8,50

Les Rhums 4cl

<u>Rhums Guatemala</u> Zacapa 23 ans d'âge 40°.....	16,50
<u>Rhum Philippines</u> Don Papa Baroko 40°.....	12,00
<u>Rhum Vénézuéla</u> Diplomatico 40°.....	14,50
<u>Rhum Barbade</u> Bumbu 40°.....	16,50
<u>Rhum Guadeloupe</u> Damoiseau Vieux XO 62°.....	16,50
<u>Rhum Cubain</u> Havana Especial 37,5°.....	12,00

La Brasserie de La Paix
est en service continu 7 jours sur 7
de 7h00 - 00h00

Pour suivre nos actualités, retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux.



@LA_PAIX_RENNES