L'AOC

RESTAURANT

cuisine du marché

Cuisine d'instinct

La Carte

BISTRONOMIE D'ORIGINE LOCALE · PRODUITS DE SAISON

67 TER, BOULEVARD DE LA TOUR D'AUVERGNE · 35000 RENNES

02 99 67 03 04 · AOCRENNES.COM

Pour commencer

Le Bar

Les apéritifs

Kir vin blanc, Kir breton 12 cl	4,50 €
Kir pétillant 12 cl	5,50 €
Coupe de champagne 12 cl	10,50 €
Ricard 2 cl	4,00 €
Brastis 2 cl	4,50 €
Martini, Porto, Suze 5 cl	4,50 €

Les bières

Affligem pression	
25 cl	4,20 €
33 cl	5,50 €
50 cl	8,40 €
Morgane Bio bouteille	6,50 €
Blanche Hermine bouteille	6,50 €
Lancelot sans alcool bouteille	6,50 €

Les cocktails

L'AOC 12 cl	10,00 €
Amertume, orange, champagne	
Américano 12 cl	7,50 €
Mojito 20 cl	9,50 €
Ti Punch 6 cl	8,50 €
Planteur 16 cl	9,50 €
Gin Fizz 16 cl	9,50 €
Bloody Mary 16 cl	9,50 €
Le cocktail du moment	9,50 €

Sans alcool

Jus de fruits	4,20 €
Coca-Cola, Fuze Tea, Orangina, Perrier 33 cl	4,20 €
Cocktail de jus de fruits 25 cl	5,50 €
Virgin Mojito 20 cl	5,50 €

LES VINS AU VERRE

Laissez-vous guider par notre ardoise

Prix TTC service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Pour ouvrir l'appétit

Nos Entrées

L'ENTRÉE SEULE · 12,00 €

L'ŒUF

Œuf mollet frit en croûte de pain et persillade, fricassée de lard et d'oignons, pulpe de shiitakés, sauce meurette, tuile de pain de campagne

LE FOIE GRAS + 3,00 €

Médaillons de foie gras de canard, tuile de pain de mie maison, chutney lisse de mangues et safran, pickles d'oignons rouges, mangue fraîche

LA TRUITE « LABEL ROUGE »

Gravelax de truite aux baies roses et aneth, tronçons de poireaux braisés au fumet, vinaigrette à l'encre de seiche, purée d'aneth aux zestes de citron, tuile de parmesan

LA SAINT-JACQUES + 3,00 €

Saint-Jacques cuisinées selon l'inspiration du moment

L'AOC
RESTAURANT
cuisine du marché

Prix TTC service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le cœur du repas

Nos Plats

LE PLAT SEUL · 22,00 €

Les viandes

L'AUBRAC

Bœuf Pure Race Aubrac de la maison Conquet, aligot, salade d'herbes, sauce au choix

- L'Entrecôte 200/250 g — + 6,00 €
- Le Rumsteck env. 200 g — + 3,00 €
- Le Filet env. 200 g — + 6,00 €

LE BŒUF CONFIT

Basse côte de bœuf Aubrac confite 7 heures à basse température, mousseline de potimarrons au beurre noisette, champignons et légumes braisés, chips de courges, jus réduit au porto, poudre de champignons

LE BURGER DE L'AOC

Pain brioché maison à l'encre de seiche, steak haché de l'Aubrac, aligot croustillant, pickles d'oignons, andouille rôtie, cheddar maturé, sauce miel, moutarde et persil, frites maison et salade

LE PIGEON DE JOËL POIRIER + 6,00 €

Pigeon fermier en deux cuissons : filets laqués sur coffre à l'ail noir et au miso, cuisses et abats confits en médaillons dorés, mousseline de betteraves rouges, légumes braisés, tuile dentelle à la betterave, jus réduit à l'ail noir

Les poissons

LA PÊCHE DU MOMENT

Poisson du moment, ravioles soufflées aux salicornes et fenouil, mousseline de carottes, pickles de légumes, citron caviar, fumet émulsionné au gingembre et citron vert

LA PÊCHE NOBLE + 6,00 €

Poisson noble rôti suivant le marché, cuisiné selon l'inspiration

SUPPLÉMENT FRITES + 3,50 € — SUPPLÉMENT ALIGOT + 3,50 €

Prix TTC service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Pour finir en douceur

Fromages & Desserts

LE FROMAGE OU LE DESSERT SEUL · 11,00 €

Les fromages

LES FROMAGES DE CHEZ SÉBASTIEN BALÉ

Salade verte de saison, condiments

Les desserts

L'EXOTIQUE

Biscuit moelleux à la noix de coco, tartare d'ananas à la vanille, compotée de passion, mousse à la pistache, meringue croquante à la passion et aux éclats de pistache, sorbet passion

LE CHOCOLAT

Terre de chocolat aux amandes et noisettes, ganache montée au chocolat noir et graines de coriandre, biscuit moelleux au chocolat, tuile au chocolat, sorbet cacao

LE « PARIS-BREIZH »

Choux craquelins, mousse de mascarpone au caramel beurre salé, praliné coulant aux amandes et noisettes, noisettes caramélisées, fils croquants de chocolat noir

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

GLACES ARTISANALES DE CHEZ ÉRIC ELIEN

2 ou 3 boules, au choix

À L'ARDOISE

N'hésitez pas à consulter nos suggestions du moment

En cas d'intolérance alimentaire, la liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition.

Prix TTC service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

À votre façon

Formules & Menus

UNIQUEMENT LE MIDI

La formule déjeuner

Plat unique ..... 14,90 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert ..... 17,90 €

Entrée/Plat/Dessert ..... 20,90 €

La terrine de l'AOC · Entrées du jour

◆

Plat du jour viande · Plat du jour poisson · Steak de l'Aubrac

◆

Dessert du jour · Café gourmand (+1 €) · Thé gourmand (+2 €)

MENU

L'A.O.C.

Entrée/Plat ..... 33,00 €

Plat/Dessert ..... 33,00 €

Entrée/Plat/Dessert ..... 38,00 €

Suppléments éventuels selon la carte

MENU · POUR 2

L'A.O.P.

Entrée au choix

◆

Côte de bœuf « Pure Race Aubrac »

env. 1,2 kg, servie avec son aligot

◆

Fromage ou dessert au choix

La côte seule ..... 49,00 €/pers.

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 59,00 €/pers.

Entrée/Plat/Dessert ..... 67,00 €/pers.

Prix TTC service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération