

Menus

ENTRÉE+ PLAT OU PLAT + DESSERT

28.90

ENTRÉE+ PLAT +DESSERT

34.90

ENTRÉES

TARTARE DE SAINT JACQUES À L'ANETH & HUILE D'OLIVE

Scallop tartare with dill & olive oil

ŒUF PARFAIT & SON VELOUTÉ DU MOMENT

Perfect Egg & its Velouté of the Moment(Mushrooms)

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON & CHUTNEY TOAST

Homemade semi-cooked foie gras & toast chutney

PLATS PRINCIPAL

1/2 MAGRET DE CANARD SAUCE RAISINS MIEL & PETITS LÉGUMES

1/2 Duck breast with raisins, honey & vegetables sauce

PÊCHE DU JOUR; SAUCE BEURRE BLANC SAFRANÉE & SON RIZ JAUNE

Catch of the Day; Saffron sauce & yellow rice

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE À L'ABRICOT ET ESTRAGON ,SAUCE FORESTIERE & PETITS LÉGUMES

Poultry ballotine with morel & vegetable forest sauce

DESSERTS

Merci de faire le choix de votre dessert en début de repas
sinon le temps d'attente sera de 10 minutes minimum au moment de votre demande pour sa réalisation.

CŒUR COULANT CHOCOLAT
Et sa douceur/ Chocolate Flowing Heart

FAR BRETON MAISON

Far Breton House

DESSERT DU CHEF (POIRE AU VIN)

CHEF's Dessert (Pear in Wine)

A la Carte

ENTRÉES

TARTARE DE SAINT JACQUES À L'ANETH & HUILE D'OLIVE

Scallop tartare with dill & olive oil

18.90

ŒUF PARFAIT & SON VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Perfect Egg & its Velouté of the Moment (Mushrooms)

13.50

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON & CHUTNEY TOASTS

Homemade semi-cooked foie gras & toast chutney

21

PLATS PRINCIPAL

PIECE ROYALE DE BOEUF & FRITES SALADE

Race a viande de bœuf CHAROLAISE env. 280gr

Beef royale piece & salad fries

23.90€

1/2 MAGRET DE CANARD SAUCE RAISINS MIEL & PETITS LÉGUMES

1/2 Duck breast with raisins, honey & vegetables sauce

22

PÊCHE DU JOUR; SAUCE SAFRAN & SON RIZ JAUNE

Catch of the Day; Saffron sauce & yellow rice

21.70

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE À L'ABRICOT ET ESTRAGON SAUCE FORESTIERE & PETITS LÉGUMES

Poultry ballotine with morel & vegetable forest sauce

19.90

DESSERTS

CŒUR COULANT CHOCOLAT & SA DOUCEUR FAR BRETON MAISON DESSERT DU CHEF (POIRE AU VIN)

11€

Menu Jour

ENTRÉE+ PLAT +DESSERT

24 €

MENU ANTI-INFLATION

REALISÉ ET SELECTIONNÉ CHAQUE JOUR POUR NOS CLIENTS

ENTRÉE

PETITE SALADE TOURANGELLE

PLAT

FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE

&

FRITES MAISON

DESSERT

VERRINE DE POIRE FAÇON CRUMBLE

& CRÈME FOUETTÉE

Nas Burger's

& frites Maison

TRADITIONNEL 17.9

Viande haché VBF ENV 150GR pain ARTISANAL

traditional homemade fried burger

Salade, Tomate, Cornichons, Cheddar, Sauce
Burger, Oignons Rouges

CHÈVRE MIEL 18.9

Viande haché VBF ENV 150GR pain ARTISANAL

honey goat CHEESE, beef burger

Salade, Tomate, Cornichons, Cheddar,
Chèvre(Sainte-Maure de Touraine),
Miel, Sauce Burger, Oignons Rouges

Nos Viandes

ENV 280GR

NEÉ: FRANCE
ÉLEVÉE : FRANCE
ABATTUE: FRANCE

PIÈCE ROYALE DE BOEUF

Salade & Frites

Maison

FAUX FILET
VBF RACE A VIANDE
CHAROLAISE

23.90€

Menu "P'tit Bout"

-12 ANS

12€

STEACK DE BOEUF (HACHÉ) ENV 150GR

OU

NUGGETS DE POULET FRITES MAISON

±

COUPE GLACÉE
VANILLE / FRAISE

RESTAURANT

QGB
RETON
ATEAU

AU GATEAU BRETON

MISE À JOUR LE 30/08

ORIGINE DE NOS VIANDES



QGB
RETON
ATEAU

RESTAURANT

AU GATEAU BRETON

RESERVATIONS

E-MAIL: AUGATEAUBRETON@ORANGE.FR

02-47.23.90.14

3 SALLES DE RESTAURANT

1 TERRASSE OMBRAGÉE

1 GRANDE VERANDA COUVERTE

OUVERT
MIDI
12h-14h30

FERMERTURES



TERRASSE
OMBRAGÉE



VERANDA
OUVERTE



Droit de couverts :

Toutes les personnes assises devront consommer. Auquel cas , nous facturerons un droit de contrepartie comprenant (les couverts utilisés pour "piocher" dans les autres assiette , la serviette , le set de table , le verre , soit jeté soit lavé) .

10€