

Le Chaudron Magique

Spécialités Traditionnelles
autour du Moyen Age

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

Tous nos plats
sont accompagnés
d'un féculent et de
légumes frais de saison,
dont certaines variétés
anciennes

Menu de la Ferme 22€ végétarien

Soupe d'herbes fraîches et légumes
ou Salade fraîcheur Maraîchère

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

Dessert au Choix de l'Ardoise

32€ 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 de l'Ardoise

Menus costumés si vous le souhaitez

Menu Menestrel 26€

Pâté breton du Chaudron
ou Tourte du Ménager de Paris
aux légumes

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

Dessert au Choix de l'Ardoise

38€ Menu Taillandier

32€ Sans soupe ni flip

Soupe d'herbes fraîches et légumes

Assiette du Mendiant 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

Ajouter 3€ pour les fromages

Les à côtés

Burger le Classique
Steak, fromage, oignons, salade, frites 12€

Burger de Luxe Steak, foie gras mi-cuit,
fromage, oignons, salade, frites 18€

Tartine la Paysanne
Base crème, jambon, gruyère,
tranche de lard, pommes de terre, salade 12€

Tartine l'Océane Base crème, et poireaux,
saumon fumé, crevettes, mozzarella, salade 12€

La Grande Salade Crudités, jambon cru,
fromage, saumon fumé, salade 12€

Menu Damoiseaux 10€ enfant - de 12 ans

Avec une Boisson au choix

Crudités ou Charcuteries

Steak haché

ou Pilons de Volailles

ou Poisson pané

Dessert au Choix

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 !

Menu du Marché uniquement le midi en semaine

Ouvert le soir
& le dimanche midi
sur réservation

ou 02 96 73 40 34

Fermé le dimanche soir et le lundi

La Carte

Entre-Miets

Soupe d'herbes fraîches et légumes	6€
Assiette du Mendiant (assortiment d'entrées)	12€
Tourte de Ménager de Paris aux légumes	8€
Salade fraîcheur maraîchère	7€
Pâté de bœuf au bleu (servi chaud)	9€
Pâté breton du Chaudron	8€
Assiette de foie gras maison	12€
Cassolette de St-Jacques à la celtique	12€
(possibilité en plat avec garniture 18€)	
L'Auge du Roi Assiette du Mendiant très copieuse, avec assortiment de viandes et de légumes	20€

Les Rôts

Brouet blanc de volaille bretonne	16€
Entrecôte grillée sauce au choix: Poivre, Bleu, Béarnaise	19€
Andouillette à la ficelle bretonne, cuit à l'ancienne	20€
Jove de bœuf cuite dans son pot au romarin	17€
Poisson de la criée de la région, sauce cervoise	18€

Les Fromages

Assortiment de Fromages et salades	5€
Toast de Chèvre gratiné au miel	5€

Desserts

Au Choix de l'Ardoise	6€
-----------------------	----

Les Vins

Une sélection... 75cl 3,75cl 12cl

Les Blancs

Gros et petit Manseng - Domaine Uby IGH Côtes de Gascogne	18€	6€
Viré-Clessé AOP - Cave de Viré Bourgogne	25€	
Arrogant Frog Chardonnay - Domaine Paul Mas BIO IGH Pays d'Oc	19€	
Château de la Placelière - Domaine de la Fruitière AOP Muscadet Sèvre-et-Maine-sur-Lie	15€	9,00€

Les Rosés

Masterel - Château Montaud AOP Côtes de Gascogne	17€	9€
Cheverny rosé - Domaine Pascal Bellier AOP Cheverny	18€	

Les Rouges

Chassagne-Montrachet - Domaine Vincent Bachelet AOP - Bourgogne	40€	
Crozes-Hermitage - Domaine Pradelle AOP - Vallée du Rhône	26€	
Roc de Giraudon - Domaine Puissequin Lussac Saint-Emilion	20€	11€
Les Fouquières AOP - Côtes du Rhône	12€	6€
Héritage de Chasse-Spleen - Château Chasse-Spleen AOP Haut-Médoc	37€	

Les Pichets

	12cl	25cl	50cl
Vin de table Rouge, Blanc, Rosé AOP Bordeaux	3€ . . .	5€ . . .	8€ . . .
Les Fouquières Rouge, Blanc, Rosé AOP Côtes du Rhône . . .	3€ . . .	5€ . . .	8€ . . .
		16cl	50cl
Château Fonsèche Rouge AOP - Haut-Médoc		5€ . . .	15€ . . .

Les Boissons

Apéritifs

Alcools divers 4cl	5,00€
Alcools anisés 2cl	4,00€
Apéritifs traditionnels 6cl	4,00€
Kir 10cl - Cassis, Mûre, Pêche	2,50€
Kir breton 10cl - Cassis, Mûre, Pêche	3,00€
Kir pétillant 10cl - Cassis, Mûre, Pêche	4,00€
Whisky 4cl	5,00€
Apéritif médiéval Le pot 10cl Clairet, Ypocras ou Framboculum	3,00€

Digestifs

Alcools traditionnels 4cl	5,00€
Le flip Cidre flambé ou Calvados 10cl	4,00€

Boissons chaudes

Café expresso torréfacteur local	1,30€
Thé ou infusion ?	?????0€

Eaux

Perrier 33cl	2,50€
Eau de source 150cl	2,50€
Plancoët plate ou fines bulles 50cl 2,80€ - Plancoët 100cl 4,00€	

Jus de fruits, Sodas

Jus de fruits 25cl	2,50€
Jus de fruits pressés 25cl	4,00€
Sodas, softs 25cl	2,50€

Bières

Lancelot Pression 25cl	2,80€
????????? Bottleille 33cl	3,00€

Cidres

????????? Pression 25cl	2,80€
Cidre fermier de la Ville Loy 75cl	9,00€

Prix nets hors boissons