



55 AVENUE JEAN JANVIER, 35000 RENNES

02 99 30 54 40

[WWW.CAFENOIR-RENNES.COM](http://WWW.CAFENOIR-RENNES.COM)

# LECAFÉNOIR

## SOUTIENT LES PRODUCTEURS LOCAUX

Pour marquer notre attachement à notre terroir, nous faisons confiance à des producteurs locaux qui, comme nous, ont à cœur d'œuvrer pour le développement durable. En respectant des normes de qualité et en assurant la traçabilité des produits, ils nous permettent de vous préparer, chers Clients, une cuisine de saison savoureuse, reflétant notre engagement.

Nous avons sélectionné pour vous :

*Les oeufs fermiers de plein air « Les Œufs de Brocéliande »*

*Les frites fraîches de Mr Arnaud Depuydt de la Baie du Mont-St-Michel*

*Les poulets de Janzé, élevés en plein air et d'indication géographique protégée* 

*Les produits issus de l'agriculture raisonnée des Maraîchers du Pâtis*

*Le cochon Bleu Blanc Coeur de la Ferme de la Lande*

*Le pain de la boulangerie artisanale La Boulangerie de Joseph*

MERCI À EUX.



La Ferme de la Lande :  
éleveurs de porcs  
à Médréac (35)



Le Janzé :  
éleveur de poulets  
à Janzé (35)



La Boulangerie  
de Joseph  
à Rennes (35)



Les Maraîchers du Pâtis :  
agriculture raisonnée  
et de saison  
à Bréal-sous-Monfort (35)



Brocéliande :  
producteurs  
d'œufs plein air  
à Saint-Malon-sur-Mel (35)



Les frites de la Baie :  
producteur de  
pommes de terre  
à Roz-sur-Couesnon (35)

## MENU DÉJEUNER - PETIT CRÈME

### VOIR ARDOISE

Servi jusqu'à 14h30, hors week-end et jours fériés

Plat du jour **9,90 €**

ou

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **14,90 €**

ou

Entrée + Plat + Dessert **17,90 €**

## MENU ENFANT - RISTRETTO

**9,90 €**

Steak haché Angus (UE), frites ou légumes de saison

ou

Pizza jambon fromage

\*\*\*

Coupe de glace deux boules

\*\*\*

Boisson 25 cl au choix : Coca-Cola, diabolo,  
sirop à l'eau ou jus de fruits

# ..... MENU CAFÉ NOIR 27 € .....

Mimosa d'œuf fermier et asperges vertes    V

ou

Terrine de poulet de Janzé  aux petits pois, tapenade de tomates 

ou

Saumon mariné façon Gravlax, crème acidulée au citron vert 

\*\*\*

Agneau de 7 heures avec sa caponata sicilienne et jus de cuisson  

ou

Paleron de bœuf (VBF) confit au poivre vert, mélange de salade  
et pommes de terre sarladaises  

ou

Filet de dorade royale poêlé, piperade et polenta à l'asperge

\*\*\*

Expresso croquant

(biscuit Joconde, crémeux chocolat, bavaroise café)

ou

L'entremets du verger V

(mousse légère à la fève de tonka, pommes caramélisées,  
compote de poire, biscuit shortbread)

ou

Crème brûlée à la vanille bourbon  V

## LES HUÎTRES CREUSES DE CANCALE

6 huîtres	11,50 €
9 huîtres	16,50 €
12 huîtres	20,50 €

Servies avec un vinaigre à l'échalote et du pain de seigle.

## NOS APÉRITIFS À PARTAGER

Planche de charcuteries ou fromages	9,50 €
Planche de fromages et charcuteries	9,50 €
Flammekueche	9,50 €

## NOS ENTRÉES

Mimosa d'œufs fermiers et asperges vertes	7,90 €
Assiette de crevettes roses (250g), mayonnaise maison aux fines herbes	9,50 €
Terrine de poulet de Janzé aux petits pois, tapenade de tomates maison	7,90 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison, chutney de dattes et abricots, toasts briochés	12,50 €
Saumon mariné façon Gravlax, crème acidulée au citron vert	11,50 €

Tous nos plats sont disponibles avec des légumes de saison en remplacement de la garniture et sans supplément.

## NOS VIANDES

Côte de cochon (Bleu Blanc Cœur)  , écrasé de pois cassés à l'ail, pommes fruits confites et réduction de cidre 16,90 €

Paleron de bœuf (VBF) confit au poivre vert, pommes de terre sarladaises et mélange de salades  

Agneau de 7 heures avec sa caponata sicilienne et jus de cuisson   17,90 €

Entrecôte plancha environ 300g (VBF), frites fraîches, mélange de salades et sauce béarnaise  

Tartare de bœuf Charolais (VBF), frites fraîches et mélange de salades  

Cheeseburger Angus (UE) (steak haché, comté, concassé de tomates et sauce blanche), frites fraîches, mélange de salades et sauce barbecue maison 14,50 €

Bacon burger Angus (UE) (steak haché, comté, lard grillé, concassé de tomates et sauce blanche), frites fraîches, mélange de salades et sauce barbecue maison 15,50 €

## NOS POISSONS

Filet de dorade royale poêlé, piperade et polenta à l'asperge 

Escalope de saumon plancha, pressé de pommes de terre aux oignons cébettes, sauce vierge  

## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

Omelette aux œufs fermiers (5 œufs, jambon, fromage, champignons), frites fraîches et mélange de salades  

## NOS SALADES

### La César

Salade romaine, émincé de poulet, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce césar

14,90 €

### La Marine

Mélange de salades, saumon Gravlax, gambas grillées, rillettes de poissons, toasts, crudités, crème ciboulette

14,90 €

### La Printanière

Avocat, betterave, carotte, quinoa, maïs, marinade d'agrumes

13,90 €

## NOS PIZZAS

### Margarita

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », pesto et œuf miroir

8,90 €

### Reine

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », jambon cuit aux herbes, champignons frais, et origan

9,90 €

### Calzone

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », jambon cuit aux herbes, taleggio DOP, champignons frais

10,90 €

### Fromagère

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », Taleggio DOP, gorgonzola, chèvre et œuf miroir

11,90 €

### Norvégienne

Base crème, mozzarella « Fior di latte », saumon mariné, crevettes roses, beurre d'ail et roquette

13,90 €

### Texane

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », bœuf épicé, confit de poivrons, oignons, sauce barbecue et origan

11,90 €

### Café Noir

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », Speck des montagnes, Spianata Romana, champignons frais, œuf miroir et origan

11,90 €

### Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella « Fior di latte », aubergines, courgettes, confit de poivrons, champignons

10,90 €

### Montagnarde

Base crème, mozzarella « Fior di latte », lardons, taleggio DOP, pommes de terre grenailles, oignons

12,90 €

### Seguin

Base crème, chèvre, figue, miel

11,90 €

### Mélange de salades

2,00 €



## NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés

9,50 €

## NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Parfait glacé à l'orange et meringue ✓

7,50 €

L'entremets du verger (mousse légère à la fève de tonka, pommes caramélisées, compote de poire, biscuit shortbread) ✓

8,50 €

Crème brûlée à la vanille bourbon ✗✓

7,50 €

Expresso croquant (biscuit Joconde, crémeux chocolat, bavaroise café)

8,50 €

Café ou thé gourmand (4 desserts)

8,90 €

## NOS GLACES

**Banana Split**

6,50 €

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées

**Chocolat Liégeois**

6,50 €

1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées

**Dame Blanche**

6,50 €

3 boules vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées

**Colonel**

6,50 €

3 boules sorbet citron vert, vodka, rondelle de citron

1 boule

2,00 €

Glaces : chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisin

2 boules

3,90 €

Sorbets : citron vert, cassis, fraise, framboise, mangue

3 boules

5,60 €







VOUS REMERCIE DE  
VOTRE VISITE