



55 AVENUE JEAN JANVIER, 35000 RENNES

02 99 30 54 40

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, diabololo,
sirop à l'eau ou jus de fruits


MENU CAFÉ NOIR 27 €

Mimosa d'œuf fermier et asperges vertes   

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

ou

Crème brûlée à la vanille bourbon  

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   16,90 €
- 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   20,50 €
- Tartare de bœuf Charolais (VBF), frites fraîches et mélange de salades   14,50 €
- 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  17,90 €
- Escalope de saumon plancha, pressé de pommes de terre aux oignons cébettes, sauce vierge   16,90 €

NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

- Omelette aux œufs fermiers (5 œufs, jambon, fromage, champignons), frites fraîches et mélange de salades   14,00 €

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, bavaroiise 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 €

2 boules 3,90 €

3 boules 5,60 €

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

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



VOUS REMERCIE DE
VOTRE VISITE