



Restaurant & Séminaires

Idéalement située à 5 minutes de l'axe Rennes-Nantes,
au cœur de ce moulin du 11ème siècle,
la Minoterie vous offre un cadre idyllique aux abords
de la Vilaine.

Le Chef et son équipe vous font découvrir leur vision
d'une cuisine créative de saison.

Une expérience incontournable pour vos évènements
professionnels et personnels.

HORAIRES SERVICES

LE MIDI : DU MARDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 12H00

LE SOIR : DU JEUDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 19H00



02.99.34.76.22

WWW.MINOTERIE-GUIPRY.FR

POUR VOTRE CONFORT, PENSEZ À VOTRE RÉSERVATION.



M E N U E N F A N T

QUANTITÉS ADAPTÉES - 10 ANS

Un plat + un dessert + une boisson

19,00€



MENU À 62€

MENU DEGUSTATION POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Menu composé par le chef et son équipe,
en 5 services, mêlant notre carte,
des produits d'ici et là et l'arrivage de
notre terroir breton.



MENU À 44€

MENU DECOUVERTE POUR VOTRE PLAISIR

Au choix dans notre carte
une entrée, un plat, un dessert



MENU À 23€

UNIQUEMENT LE MIDI (HORS FERIÉS ET WEEK-END)

entrée, plat et dessert,
proposés par le chef et son équipe

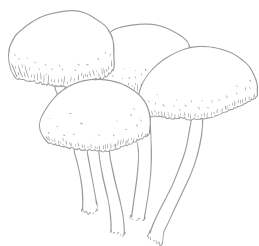
ENTRÉES

Tartare minute de canard, betterave, caramel vin rouge .	13,00 €
Pressé de crabe et céleri rave, pomme granny, gel citron.	14,00 €
Maki au saumon et poireaux brûlés, sauce prik pao.	13,00 €
Bouillon miso et oignons rouges, comté affiné, croûtons truffés.	11,00 €

PLATS



Poisson de nos côtes, condiment cacahuètes, siphon crémeux et choux fleur rôti.	26,00 €
Poitrine de cochon confite puis snackée, carottes fanes, grenailles, carotte ketchup, jus réduit soja.	24,00 €
Légumes en déclinaison, crus et cuits, galette de flocons d'avoine, beurre à l'orange.	22,00 €
Joue de bœuf confite 16 heures, pomme de terre douces, quinoa rouge, jus de cuisson lié au cacao.	25,00 €



DESSERTS

merci de commander en début de repas pour votre confort

Comté 12 mois, beurre breton extra fin fumé par nos soins.	11,00 €
Biscuit chocolat cacao, ganache pistaches, praliné sésame noir.	12,00 €
Comme une pomme tatin, sablé vanille, crème mascarpone.	13,00 €
Gaufrette agrumes, mangue et citron vert, glace à découvrir.	11,00 €
Bananes, crumble et siphon cacao, glace caramel, amarena.	12,00 €

APERITIFS

Kir vin blanc 12cl	4,00 €
Kir pétillant 12cl	4,50 €
Ricard 2cl	3,50 €
Suze 6cl	3,50 €
Martini 6cl	4,50 €

BIÈRES

1664 25cl	3,50 €
1664 33cl	4,50 €
1664 50cl	6,50 €
Bière sélection 25cl	4,00 €
Bière sélection 33cl	5,00 €
Bière sélection 50cl	7,00 €
Bière blanche (Bte) 33cl	5,00 €
Bière Dremmwel (Bte) 25cl	4,80 €

BOISSONS

25cl	
Jus de fruits	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Breizh Cola	3,50 €
Schweppes	3,50 €
Eau et sirop	2,00 €
Diabolo	2,50 €
Perrier	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,50€
Café Décaféiné	2,50€
Thés et infusions sélection	3,30€
Chocolat chaud	4,20€

ALCOOLS

Cocktail 12cl	
LA MINOTERIE	9,00 €
Whisky Jack Daniels 4cl	6,50 €
Whisky notre sélection 4cl	8,50 €
Rhum Havana 4cl	6,50 €
Rhum notre sélection 4cl	8,50 €

DIGESTIFS

4cl	
Cognac	6,50 €
Calvados	6,50 €
Armagnac	6,50 €
Get 27/31	6,50 €
Bailey	6,50 €

E A U X

Eau fines bulles et minérale	
Plancoët 1L	5,00€
Plancoët 0,5L	4,00€



Prix TTC - service
compris

