

MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI
(HORS FERIÉS ET WEEK-END)

au grée de la saison,
proposés par le chef et son équipe

Entrée + plat + dessert
23.00€

Entrée + plat ou plat + dessert
21.00€



RESTAURANT & SEMINAIRES

Idéalement située dans ce moulin daté de 1089.

La Minoterie vous offre un cadre idyllique aux abords de la Vilaine pour une expérience incontournable.

Le Chef, Christophe Carré et son équipe, vous font découvrir une cuisine créative de saison.

Tous nos produits sont sourcés au plus près de chez nous pour vous garantir une fraîcheur, nos producteurs sont mis en avant au gré des saisons et de leur production.

**TOUTE NOTRE CARTE EST
DISPONIBLE POUR LES
COMMANDES À
EMPORTER.**

HORAIRES DE SERVICES

Le Midi : Mardi au Samedi
à partir de 12H00

Le Soir : du Jeudi au Samedi
à partir de 19H00

02.99.34.76.22

27 Quai des Bateliers, 35480 Guipry-Messac
laminoterie35@gmail.com
<https://www.minoterie-guipry.fr/>

A PICORER

Jambon Speck IGP	8.00€
Jambon italien, fumé et cru -10 tranches	
Crevettes panko	11.00€
8 pièces de crevettes panées	
Foie gras de canard	12.00€
foie gras de canard mi-cuit tout simplement	

ENTRÉES

Tataki de thon	14.00€
cœur de thon mariné, radis daïkon, soja et sésame.	
Foie gras de canard mi-cuit	16.00€
focaccia aux oignons, gelée passion-mangue.	
Velouté potimarron rôti	11.00€
brisures de marrons et noisette, huile d'épices.	
L'œuf mimo à ma façon	9.00€
crème cheese bretonne truffée, herbes fraîches.	

PLATS

Poisson rôti au beurre demi-sel	25.00€
suivant la pêche et condiment cacahuètes.	
Filet de bœuf	27.00€
bœuf français, mousseline, shitakés et jus truffé.	
Risotto aux légumes	20.00€
risotto carnaroli, parmesan et bouillon, jus végétal.	
Burger	21.00€
bun's maison, bœuf haché, oignons, tome, grenailles.	
Poitrine de volaille fermière de Janzé	23.00€
cuisson basse température, légumes de saison.	

FROMAGES

Sélection de fromages	11.00€
assiette de 3 fromages d'ici et là.	
Brie de Meaux AOP	9.00€
brie affiné par nos soins saveur truffée.	
Cervelle de canut	6.50€
fromage fermier battu, échalotte, herbes et vinaigre de cidre.	

DESSERTS

Pour votre confort, merci de commander à l'avance

Vrai fausse tarte citron	11.00€
crèmeux citron, crumble agrumes, gel safran	
Baba tout chocolat	10.00€
sirop liqueur de cacao, crème montée maltée, glace chocolat.	
Notre riz au lait	10.00€
crèmeux et croustillant, crème anglaise émulsionnée, caramel.	

MENU DÉGUSTATION

Menu à commander pour l'ensemble de la table

5 assiettes - 65€

accompagné d'une coupe de bulles avec le dessert

Menu dégustation par personne
en 5 étapes,
composé par le chef et son équipe.

Les plats mêlent nos inspirations du
moment avec nos arrivages
quotidiens de notre terroir breton.

ACCORD METS ET VINS

dégustez notre sélection du moment, en accord avec votre menu.

2 verres / personne - 18.00€

3 verres / personne - 25.00€

MENU DÉCOUVERTE

3 assiettes - 44€

menu composé d'une entrée,
un plat et un dessert
à choisir dans notre carte.

MENU Mino

QUANTITÉS ADAPTÉES - 10 ANS

Un plat + un dessert
une boisson au choix

19.00€