

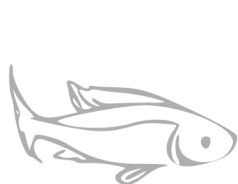
HORAIRES DE SERVICES

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/>



MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI (HORS FERIÉS ET
WEEK-END)

Entrée + plat + dessert
23.00€

Entrée + plat ou plat + dessert
21.00€

Proposition du jour

Proposition du jour

Assiette de deux fromages (+4€)

Proposition du jour



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.

MENU DÉCOUVERTE

3 assiettes - 39.00€

Menu Découverte à choisir
dans notre carte.
une entrée, un plat et un dessert.

Fromage (+8€)

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

ACCORD METS ET VINS

dégustez notre sélection du moment

2 verres / personne - 18.00€

3 verres / personne - 25.00€

MENU Mino

QUANTITÉS ADAPTÉES - 10 ANS

Un plat
+ un pot de glace artisanale
+ une boisson au choix

16.00€

À PICORER

Jambon Speck IGP	4,50€
Jambon italien, fumé et cru -6 tranches	
Crevettes panko	11.00€
8 pièces de crevettes panées	
Foie gras de canard	8.00€
1/2 tranche de foie gras de canard	

ENTRÉES

Toutes nos entrées peuvent se partager ;)

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.	
Suggestion du moment	12.00€
création selon l'arrivée	
Velouté du moment	9.50€
légumes du moment, huile d'épices	

PLATS

Poisson du moment	25.00€
création suivant l'arrivée de la pêche.	
Filet de bœuf	27.00€
bœuf Français, mousseline, shitakés et jus truffé.	
Echine de cochon au BBQ	21.00€
marinée soja puis grillé au BBQ, kimchi.	
Suggestion du moment	22.00€
création selon l'arrivée	
Burger	19.50€
bun's maison, bœuf haché, oignons, tome de la sablonnière, pomme grenailles.	

FROMAGES

Planche de fromages	13.00€
sélection de fromages d'ici et là, servi par nos soins, granola, pain et confiture.	
Brie de Meaux AOP	8.00€
brie farci et affiné par nos soins, saveur truffée.	

DESSERTS

Pour votre confort, merci de commander à l'avance

Vrai fausse tarte citron	11.00€
crémeux citron, crumble agrumes, gel safran	
Le tout chocolat	10.00€
comme un baba, liqueur de cacao, crème montée maltée, glace chocolat.	
Notre riz au lait	10.00€
crémeux et croustillant, crème anglaise émulsionnée, caramel.	