

LA CUISINE DU CINÉ CAFÉ

Spécialités végétariennes et végétales

Une cuisine **bio** qui privilégie les producteurs locaux.

LA RESTAURATION - PENDANT LE MOIS DU MARRON :

(Tous les jours de 19h à 21h, les vendredis et samedis jusqu'à 22h)

L'Entrée du jour

Gaufre à la châtaigne, carotte et Mimolette, avec une crème ciboulette. 5,50 €

Le Plat du jour

Feuille de chou farci, aux marrons, pommes et poires. Sauce crémeuse au cidre, et courges rôties. **V** et **SG** 11,00 €

Les Desserts du jour

Crumble aux pommes et fruits rouges. **V** 6,50 €

Mont-Blanc (meringue, glace vanille, crème de marrons et chantilly). **SG** 6,50 €

Un kir breton offert avec ces formules dans le cadre du mois du marron

Une entrée

+

Un plat

14,50 €

Un plat

+

Un dessert du jour **au choix**

14,50 €

Une entrée

+

Un plat

+

Un dessert du jour **au choix**

17,50 €

NOS MENUS, LES ÉVÈNEMENTS À VENIR, NOS PRODUCTEURS...

+ D'INFOS SUR : CINECAFE.FR

NOS TARTES ET TARTINES :

Tarte fondue de carottes au cumin et chèvre. **6,00 €**

Tarte de légumes d'automne, à la noisette grillée. **V 6,00 €**

Tartine «Delicatessen» avec salade. **7,00 €**

(Pain complet, crème et oignons, pommes de terre rôties, saucisse fumée du Grand Fougeray et tomme des 7 chemins fondue.)

Tartine «Soul Kitchen» avec salade. **7,00 €**

(Pain complet, Pesto d'ail des ours, pommes de terre rôties, Bleu d'Auvergne, champignons et tomme des 7 chemins fondue.)

Menu enfants (- 12 ans) :

1/2 Tarte **ou** 1/2 Tartine

+

Jus multifruits **bio**,
jus pommes **bio**, diablo
au choix

+

Un cornet de glace **au choix**

5 €

Menu sans alcool :

Une Tarte **ou** une Tartine

+

Jus multifruits **bio**,
jus pommes **bio**, diablo
au choix

+

Une glace ou un sorbet **au choix**

9 €

Menu avec alcool :

Une Tarte **ou** une Tartine

+

Bière pression **bio**, verre de vin **bio**
ou pas
au choix

+

Une glace ou un sorbet **au choix**

11 €

NOS DESSERTS :

Crumble aux pommes et fruits rouges. **V 6,50 €**

Mont-Blanc (meringue, glace vanille, crème de marrons et chantilly). **SG 6,50 €**

Café **ou** thé gourmand aux mignardises. **6,00 €**

(Desserts du jour miniaturisés avec une petite surprise sucrée)

NOS GLACES LOCALES — DE LA FERME DE LA GRANDE FONTAINE (35)

La boule de glace. **2,50 €**

La boule de glace sur un cornet gaufrette. (Le cornet est **V**) **2,90 €**

Parfums des crèmes glacées :

Chocolat 60% cacao, Vanille, Caramel au beurre salé, Menthe chocolat.

Parfums des sorbets **V** :

Citron vert et gingembre, Argousier, Mangue, Fraise et rhubarbe.