# NOS PRODUCTEURS LOCAUX

- LES VERGERS DE LA FERME (Bio) : Cidre, Jus de Pommes, Pommeau AOC, Fine de Bretagne (eau de vie), Vinaigre, Poiré - BAIN DE BRETAGNE
- Jean-Pierre CLOTEAU : Huiles alimentaires Bio (Colza, Tournesol, Cameline, Chanvre), Farines (Sarrasin, Épeautre, Blé, Seigle) - BAIN DE BRETAGNE
- Atelier de Torréfaction / CAT : Café - BAIN DE BRETAGNE
- Jonathan CORMIER, Miellerie des Vallons de Vilaine : Miels, Miel de Cru, Pollen frais, Hydromel - SAINT SENOUX
- Les CHÈVRES du P'TIT BOUT (Bio) : Fromages de Chèvre - ST MALO DE PHILY
- LA FERME DU LUGUEN : Produits Frais de Canard (Foie Gras, Magrets, ...) - MAURE DE BRETAGNE
- LA SABLONNIERE : Producteur de Produits Laitiers, Beurre, Yaourts, Crème, Tomme - GUIPRY
- FRUITS, LÉGUMES & SENS, Fabrice HELIGON : Primeur - BAIN DE BRETAGNE
- BRASSERIE STE COLOMBE : Bières artisanales Bretonnes (blonde, brune, IPA, ambrée, dorée, ...) & Whisky - SAINTE COLOMBE
- LA PINAIS - Fromages et Produits laitiers - MESSAC
- JANZE VOLAILLES : Producteurs de Volailles Label Rouge - JANZE
- ANDOUILLE BAINAISE : Producteur d'Andouille - GRAND FOUGERAY
- SPLO : Produits Laitiers de l'Ouest - L'HERMITAGE
- LE DOS D'ÂNE : Produits Laitiers de l'Ouest - L'HERMITAGE
- MINOTERIE PRUNAULT (Bio) : Farines - ERCE EN LAMEE
- LA MARÉE POUR TOUS : Produits de la Mer - RENNES
- SO BREIZH : Sélection Race à Viandes Françaises - HENNEBONT

# U N  P E U
# D ' H I S T O I R E

Au détour d'une ruelle de Bain de Bretagne se dresse une bâtisse qui semble avoir traversé les siècles sans jamais perdre de son éclat.

Fondée au XIVe siècle, La Croix Verte fut d'abord le refuge des religieuses du couvent de Bain de Bretagne, avant de se réinventer en Relais Auberge, où hospitalité et tradition se conjuguent encore aujourd'hui.

Il y a tout juste 400 ans, Henri IV, de retour de Nantes après avoir signé le célèbre Édit, y fit halte. Plus tard, et plus discrètement, le jeune Prince Louis Napoléon, futur Napoléon III, séjourna ici sous un passeport d'officier polonais...

Levez les yeux sur notre façade.

Chaque ville comptait autrefois quatre croix : blanche, rouge, verte et de pierre. Bain de Bretagne a su préserver ce patrimoine symbolique, où chaque croix racontait une part de l'histoire et de l'identité de la cité.

Aujourd'hui, le Maître des Lieux vous invite à y manger comme un Roi
et à y dormir comme un Prince.

Découvrez un lieu où l'histoire s'entrelace au charme et à la convivialité,
pour une halte hors du temps.

# PLANCHES A PARTAGER

**Planche sur la base de 2 ou 4 personnes**

**La Cochonnaille** 10€ / 16€
*Saucisson, Andouille, Jambon de Pays, Pavé aux Poivres, Chorizo, Condiments & Pains*

**L'Insolite** 14€ / 21€
*Foie Gras de Canard mi-cuit & Saumon Fumé maison avec Confiture, Chantilly Ciboulette, Toasts & Blinis*

**La Planche Fromagère** 8€ / 14€
*Assortiment de 4 Fromages locaux de Chèvre et de Vache & Pains*

**La Mixte** 10€ / 16€
*4 Charcuteries, 3 Fromages locaux & Pains*

# FORMULES DU MARCHÉ

*Le Midi, du Lundi au Vendredi - Hors Jours Fériés - Hors Boissons*

**Entrée - Plat* - Dessert**
*16.90€ sur place ou 12€ à Emporter*

**Entrée - Plat*** ou **Plat* - Dessert**
*14.50€ sur place ou 10€ à Emporter*

**Plat Unique***
*10.50€ sur place ou 8€ à Emporter*

**Formule Burger** *(Hors Rossini)* ou **Nuggets Maison & Dessert du Jour**
*18€ sur place ou 14€ à Emporter*

***Poisson : +1€ par plat**

*Parce que rien ne se perd, pensez au doggy bag pour ramener vos plats non terminés à la maison !*

*Plat végétarien ou adaptation possible sur demande*

***Prix Net TTC***
***Service compris***

# NOTRE MENU DE SAISON

*Entrée / Plat / Dessert* 35€

*ou*

*Entrée : 12€ / Plat : 18€ / Dessert : 9€*

Menu en Demi-Part pour les enfants (jusqu'à 10 ans) : 20€

Le Gravlax de Boeuf VBF sur Gaufre de Blé Noir, Crème aux Herbes

Le Poulpe rôti en Persillade et sa Chiffonnade de Fenouil, Mayonnaise aux Agrumes

Les Suprêmes de Caille poélés aux Morilles

Le Filet de Dorade au Beurre d'Algues et son Crumble aux Epices

Le Cheese Cake aux Fruits Rouges

Le Biscuit Noisette, Crémeux au Chocolat au Lait

Le tout maison et/ou local !

*Plat végétarien ou adaptation possible sur demande*

*Prix Net TTC*
*Service compris*

# C A R T E

## *Pensez à nos Planches à Partager*

*1 planche = 1 à 4 personnes*

## *Entrées*

Foie Gras de Canard mi-cuit au Pommeau, Confiture maison & Toasts 17€

Velouté de Chou Fleur aux Amandes et ses Croûtons maison 13€

Assiette de Saumon Fumé maison, Crème aux Herbes et Toasts 15€

*Salade Laurette :* 22€
*À déguster en entrée ou en plat ou à partager !*

*Foie Gras maison, Saumon fumé maison, cubes de Tome de chèvre, Jambon de Pays, Œufs bio, Salade, Croûtons & Graines*

## *Plats*

Le pressé d'Agneau d'H. Souffran et son Jus au Romarin 19€

Tartare de Bœuf VBF revisité, Frites & Salade aux Graines 19€

Magret de Canard cuit sur Peau, Sauce au Miel du Pays 19€

Falafels aux Herbes Fraiches et ses Légumes de Saison, Sauce Tome 12€

Wok de Saint Jacques aux Légumes de Saison & Curry Breton 21€

Entrecôte de Bœuf VBF, Sauce moutardée aux Échalotes & Frites Maison 24€

*- Tous nos plats sont accompagnés de Légumes du Moment -*

*Plat végétarien ou adaptation possible sur demande*

*Prix Net TTC*
*Service compris*

# *Burgers*

**Le Breizh Burger "Croix Verte" & Frites maison**
*Pain Maison & graines de Blé Noir, Crème de Fromage, Tome de Guipry, Tomate, Courgette, Oignons Rouges, Sauce Tome*

**Au choix :** Steack Haché 150g et Poitrine grillée 15€
Steack Haché 150g, Poitrine grillée et Foie Gras maison 22€
Poulet Croustillant maison 15€
Galette façon Falafel maison 14€

# *Fromages*

La Planche Fromagère 8€ / 14€
*Assortiment de 4 Fromages locaux de Chèvre et de Vache & Pains (pour 2 ou 4)*

L'Assiette Fromagère & Salade aux Noix 6€

Les Trois Fromages rôtis au Caramel poivré 6€

# *Desserts*

Moelleux au Chocolat coeur Rubis, Crème Anglaise *(15 min d'attente)* 9€

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 8€

Tatin de Poires et sa Glace au Lait Ribot 9€

Coupe Glacée des Vallons de Vilaine *(avec ou sans alcool)* 9€
*Glace Vanille, Fruits Rouges macérés à la Fine de Bretagne & Chantilly parfumée*

Gourmandise du Roy 12€
*3 Mignardises*

Champagne Gourmand 16€
*3 Mignardises*

Café / Thé / Chocolat Gourmand 13€
*3 Mignardises*

*Plat végétarien ou adaptation possible sur demande*

***Prix Net TTC***
***Service compris***