



# LE LONGUEVILLE

BRASSERIE - RESTAURANT - DINAN



PLACE DUGUESCLIN



*un cuaderno está a tu disposición  
consultar la lista de alérgenos*



# MENÚ

## ENTRADA + PLATO

○ PRINCIPAL + POSTRE

○ ENTRADA + POSTRE

**15,90€**

*Excepto fines de semana y festivos*

## ENTRADA + PLATO +

**POSTRE 18,50 €**

*Excepto fines de semana y festivos*

## ENTRANTES

Sopa de pescado  
Terrina bretona artesanal  
Entrante del momento  
Atún húmedo

## PLATO

Cerdo derretido,  
salsa de pimienta  
Pescado del día  
Plato local

## POSTRE

Crepe de azúcar  
Far Breton  
2 bolas de helado  
Postre del momento

## MENÚ 25

### ENTRANTES

5 ostras cancale nº 3  
Salmón ahumado, crema de cebollino  
Plato de gambas rosadas, mayonesa  
Salad des Remparts *(ensalada, tomates, pollo, picatostes, salsa César)*

### PLATO

Hamburguesa del chef  
*(filete molido, comté, ensalada, cebolla, salsa para hamburguesas)*  
Filete de salmón con chorizo  
Suprema de pollo, salsa Longueville

### POSTRE

Copa Longueville *(helado de limón, licor de limoncello, limones confitados)*  
Crepe de caramelo o crepe de chocolate  
Isla flotante

## MENÚ 34€

### ENTRADA

Plato de foie gras casero,  
vieiras con fondue de puerros

9 Ostras Cancale nº 3

Plato de marisco

*(Ostras, langostinos, gambas rosadas y grises, caracoles y bigaros)*

### PLATO

Filete de ternera  
Solomillo de ternera con salsa bearnesa  
Brocheta de nueces St Jacques con  
champagne  
Filete de St-Pierre con mantequilla de  
perejil

### POSTRE

Queso de nuestra quesera o postre/helado de  
su elección

## MENÚ INFANTIL 8,90€

Pollo empanizado, pescado del día o mejillones (según  
temporada) + patatas fritas 1 bola de helado o 1 crepe de

---

## ENTRANTES

---

Sopa de pescado y sus guarniciones	8,20€
Terrina bretona artesanal	8,50€
Entrante del momento	7,00€
Foie gras de pato casero	14,80€
Mejillones a la marinera (según temporada) Mejillones en nata (según temporada)	7,50€ 8,00€
Salmón ahumado, crema de cebollino	11,70€
Fondue de vieiras con concha y puerros	13,90€
Atún blando	6,50€
Caracoles de Borgoña por 6	7,20€ por 12
	13,40€

---

## ENSALADAS

---

Ensalada templada de queso de cabra 14,50 € (Ensalada, tomates, tostadas calientes de queso de cabra con o sin miel)

Ensalada de remparts 15,80 € (Ensalada, tomates, pollo, picatostes y salsa César)

Ensalada del océano 16,90 € (Ensalada, tomates, salmón ahumado, caracoles, patatas camarones rosadas y grises)

Ensalada de salmón ahumado 14,90€

(Ensalada, tomate, salmón ahumado, crema de cebollino, picatostes)

---

## TARTARES

---

L 180g. 16,00€ o XL 250g. 21,00€

*servido con papas fritas y ensalada*

Tartar de ternera clásico

Tartar de ternera preparado

Tartar de ternera ida y vuelta a la plancha

---

## VERDURAS

---

Hamburguesa vegetariana 14,50 €

Ensalada vegetariana 14,50 € (Ensalada, tomate, pepino, zanahoria cocida y productos de temporada)

Plato de verduras calientes 14,90 €





## TABLAS DE CARNICERO

---

- Entrecot de ternera con salsa a elegir 18,50 €  
Mollejas de ternera Longueville (2 coccciones) 23,90 €  
Entrecot de ternera aproximadamente 300 g de salsa a elegir 22,50 €  
El cerdo fondant Monsieur con salsa de pimienta 14,80 €  
Plato del día 14,50 €  
Hamburguesa del chef 14,90 € (filete picado , Comté, cebolla, tomate, patatas fritas y ensalada)  
Hamburguesa del momento (según inspiración del chef) 15,80€  
Filete de ternera con salsa a tu elección 19,50€  
Filete de ternera Rossini con salsa a tu elección 26,80€  
Suprema de pollo con salsa Longueville 14,90€  
Cordero estofado durante 12 horas al estilo Longueville 19,80€

Nuestras carnes se sirven con patatas fritas o puré de patatas, ensalada, tomates uva asados

*SALSAS: Bearnesa, pimienta, chorizo, roquefort, maitre d'hôtel, curry, Longueville*



---

## Chucrut

---

Chucrut de Longueville	16,70€
Chucrut del mar	18,50€
Chucrut Royale	23,00€



# MARISCOS

## **Fuente para 1 persona 32€**

*½ cangrejo o centolla, 6 langostinos, 6 gambas rosadas, gambas grises, 5 ostras Cancale nº 3, caracoles, bigaros*

## **Fuente para 2 personas 65€**

*1 cangrejo o centolla, 12 langostinos, 12 gambas rosadas, gambas grises, 10 ostras Cancale nº 3, caracoles, bigaros*

## **El Marinero 25€**

*3 ostras Cancale nº 3, 3 langostinos, 8 gambas rosadas, caracoles, bigaros*

## **El Escalador 35€**

*12 ostras Cancale nº 3, 12 langostinos, 12 gambas rosadas*

## **El Jerzual 30€**

*8 langostinos, 8 gambas rosadas, ½ cangrejo o centolla, gambas grises, caracoles, bigaros*

## **El Capitán (ver pizarra)**

*1 langosta, 12 ostras Cancale nº 3, 12 langostinos, 12 gambas rosadas y grises, caracoles, bigaros*

## **The Royal (ver pizarra)**

*1 langosta bretona, 18 ostras Cancale nº 3, 1 cangrejo, 16 langostinos, 16 camarones rosados y grises, caracoles y bigaros*

**Plato de caracoles 9,50 €**

**Plato de bigaros 9,00 €**

**Plato de gamba rosa 10,50 €**

**Plato de gamba gris 11,40 €**

**Plato de 12 langostinos 19,50 €**

**Araña o centollo (según disponibilidad) 14,90 €**

**Ostras Cancale nº3 6: 9 € / 9: 13,50 € / 12: 17,50 € / 18: 27 € / 24: 34 €**

## **MEJILLONES SERVIDOS CON PATATAS FRITAS**

*(según*

*temporada)*

Mejillones a la marinera	13,90€
Mejillones en nata	14,90€
Mejillones con chorizo	14,90€
Mejillones al Roquefort	14,90€
Mejillones al curry	14,90€

# PISCIS

**Filete de lubina, salsa de curry 17,90€**

**Brocheta de vieiras al champagne 18,50€**

**Pescado del día 14,80€**

**Filete de salmón con plancha de chorizo 14,90€**

**Filete de vieiras con ajo y perejil 19,00€**

*Nuestros pescados se sirven con arroz con azafrán o puré de patatas, verduras de temporada.*

---

# POSTRES

---

**Far Breton 5,50€**

**Chocolate negro suave 7,50€**

**Crème brulée, haba tonka 8,10€**

**Isla flotante 6,50€**

**Postre del día 5,80€**

**Profiteroles de chocolate 8,20€**

**Café gourmet 8,90€ (far Breton, isla flotante, chocolate suave, helado de vainilla)**

**Crepe, azúcar, azúcar de mantequilla, azúcar de limón, mermelada, caramelo, chocolate, Nutella, plátano de chocolate 5,20€**

**Copa de helado Longueville 8,50€**

*(helado de limón, limoncello, limones confitados)*

**Dama blanca 8,50€**

*(helado de vainilla, salsa de chocolate, nata dulce, almendras)*

**Corcho caramelo 8,50€**

*(helado de café, salsa de café, crema dulce, almendras)*

**Chocolate de Lieja 8,50€**

*(helado de chocolate, salsa de chocolate, nata dulce, almendras)*

**Coronel 8,50€**

*(helado de limón, vodka)*

**Antillano 8,50€**

*(helado de ron con pasas, ron blanco)*

**Después de las Ocho 8,50€**

*(helado de chocolate con menta, consigue 27)*

**Banana split 8,90€**

*(helado de vainilla, chocolate, fresa, salsa de chocolate, plátano, nata dulce, almendras)*

## AROMAS DE HIELO

**Vainilla, chocolate, caramelo de mantequilla salada, café, ron con pasas, limón, fresa, frambuesa, maracuyá, pistacho**

**Helado 1 bola 2,50 €**

**Helado 2 bolas 5,00 €**

**Helado 3 bolas 7,50 €**

