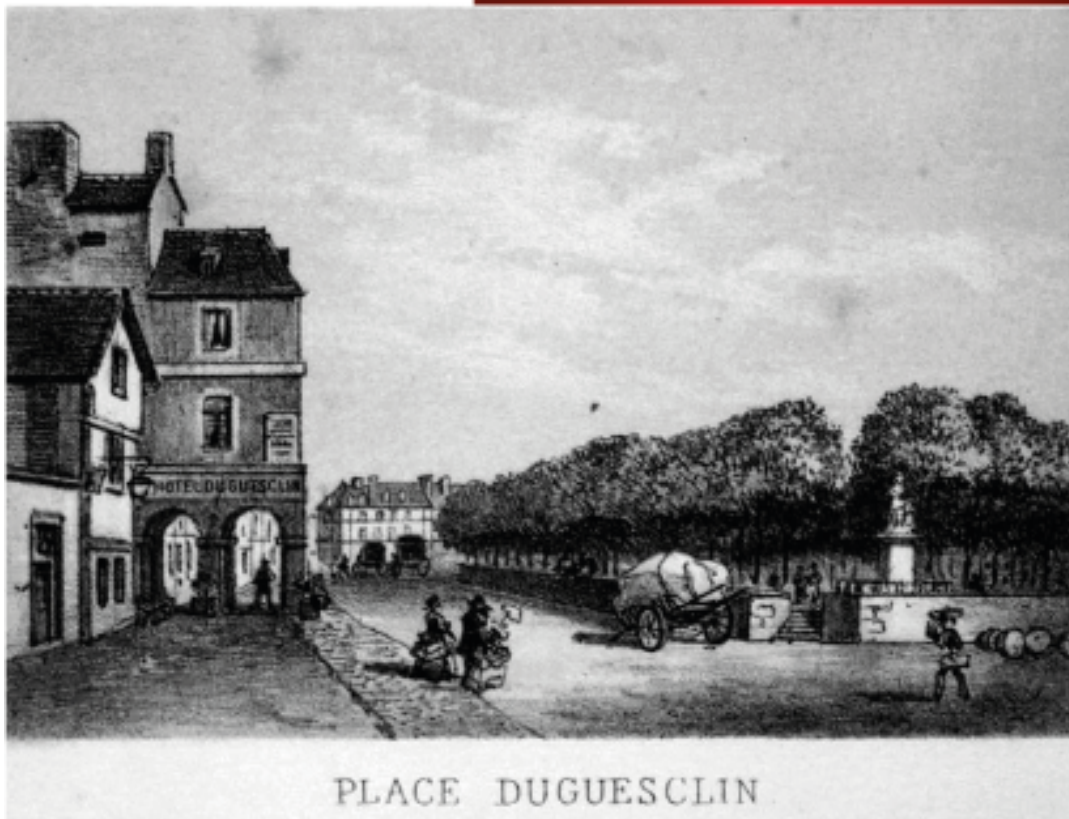




LE LONGUEVILLE

BRASSERIE - RESTAURANT - DINAN



*un taccuino è a tua disposizione
per consultare l'elenco degli allergeni*



MENU

ANTIPASTO + PIATTO

O PRINCIPALE + DOLCE

O ANTIPASTO + DOLCE

15,90€

*Tranne i fine settimana e i
giorni festivi*

ANTIPASTO + PIATTO +

DOLCE € 18,50

*Tranne i fine settimana e i
giorni festivi*

ANTIPASTI

Zuppa di pesce
Terrina artigianale bretone
Antipasto del momento

Tonno umido

PIATTO

Maiale fuso,
salsa di peperoni
Pesce del giorno

Piatto locale

DOLCE

Crêpe di zucchero
Far Breton

2 palline di gelato
Dessert del momento

MENÙ 25€

ANTIPASTI

5 Ostriche di Cancale n° 3
Salmone affumicato, crema all'erba cipollina
Piatto di gamberi rosa, maionese
Salad des Remparts
(insalata, pomodori, pollo, crostini, salsa Caesar)

PIATTO

Hamburger dello chef
(bistecca macinata, Comté, insalata, cipolle, salsa hamburger)
Bistecca di salmone con chorizo
Suprema di pollo, salsa Longueville

DESSERT

Longueville Copa *(gelato al limone, liquore al limoncello, limoni canditi)*
Crepe al caramello o crêpe al cioccolato
Isola galleggiante

MENÙ 34€

ANTIPASTO

Piatto di foie gras fatto in casa,
capesante con fonduta di porri

9 Ostriche di Cancale n° 3

Piatto di frutti di mare

(Ostriche, scampi, gamberi rosa e grigi, buccine e pervinche)

PIATTO

Bistecca di vitello
Filetto di manzo alla salsa bernese
Spiedino di noci St Jacques allo champagne
Filetto di St-Pierre al burro al prezzemolo

DOLCE

Formaggio del nostro casaro o gelato/dessert a
vostra scelta

MENU BAMBINI € 8,90

Pollo impanato, pesce del giorno o cozze (a seconda della
stagione) + patatine fritte 1 pallina di gelato o 1 crêpe allo

ANTIPASTI

Zuppa di pesce e i suoi contorni	8,20€
Terrina bretone artigianale	8,50€
Antipasto del momento	7,00€
Foie gras d'anatra fatto in casa	14,80€
Cozze marinières (a seconda della stagione)	7,50€
Cozze alla crema (a seconda della stagione)	8,00€
Salmone affumicato, crema all'erba cipollina	11,70€
Capesante in conchiglia e fonduta di porri	13,90€
Tonno morbido	6,50€
Lumache alla Borgogna per 6 € 7,20 per 12	13,40€

INSALATE

Insalata tiepida di formaggio di capra € 14,50 (Insalata, pomodori, toast caldo di formaggio di capra con o senza miele)

Insalata Remparts € 15,80 (Insalata, pomodori, pollo, crostini e salsa Caesar)

Insalata di mare € 16,90 (Insalata, pomodori, salmone affumicato, buccine, patate gamberetti rosa e grigie)

Insalata di salmone affumicato 14,90€

(Insalata, pomodoro, salmone affumicato, crema all'erba cipollina, crostini)

TARTARE

L 180 g. 16,00€ o XL 250g. 21,00€

servito con patatine fritte e insalata

Tartare di manzo classica

Tartare di manzo preparata da noi

Tartare di manzo andata e ritorno alla plancha

VERDURE

Hamburger vegetariano € 14,50

Insalata vegetariana € 14,50 (Insalata, pomodori, cetrioli, carote cotte e prodotti di stagione)

Piatto di verdure calde € 14,90





TAGLIERE DA MACELLAIO

- Entrecôte di vitello con salsa a scelta 18,50 €
 - Animelle di vitello alla Longueville (2 cotture) 23,90 €
 - Entrecôte di manzo 300 g circa salsa a scelta 22,50 €
 - Il maialino Monsieur fondente con salsa ai peperoni 14,80 €
 - Piatto del giorno 14,50 €
 - Hamburger del chef 14,90 € (bistecca tritata , Comté, cipolle, pomodori, patatine fritte e insalata)
 - Hamburger del momento (secondo l'estro dello chef) 15,80€
 - Filetto di manzo con salsa a scelta 19,50€
 - Filetto di manzo alla Rossini con salsa a scelta 26,80€
 - Supreme di pollo con salsa Longueville 14,90€
 - Agnello brasato per 12 ore alla Longueville €19,80
- Le nostre carni vengono servite con patatine fritte o purè di patate, insalata, pomodorini arrostiti

SALSE: Bernese, pepe, chorizo, roquefort, maitre d'hôtel, curry, Longueville



Crauti

Crauti di Longueville	16,70€
Crauti di mare	18,50€
Crauti Royale	23,00€



FRUTTI DI MARE

Piatto per 1 persona €32

½ granchio o granseola, 6 scampi, 6 gamberi rosa, gamberi grigi, 5 ostriche di Cancale n. 3, buccine, pervinche

Piatto per 2 persone €65

1 granchio o granseola, 12 scampi, 12 gamberi rosa, gamberi grigi, 10 ostriche n. 3 di Cancale, buccine, pervinche

Il Marinaio 25€

3 ostriche n. 3 di Cancale, 3 scampi, 8 gamberi rosa, buccine, pervinche

Lo Scaler 35€

12 ostriche n. 3 di Cancale, 12 scampi, 12 gamberi rosa

Il Jerzual 30€

8 scampi, 8 gamberi rosa, ½ granchio o granseola, gamberi grigi, buccine, pervinche

Il Capitano (vedi lista)

1 aragosta, 12 ostriche n. 3 di Cancale, 12 scampi, 12 gamberi rosa e grigi, buccine, pervinche

The Royal (vedi ardesia)

1 aragosta bretone, 18 ostriche n. 3 di Cancale, 1 granchio, 16 scampi, 16 gamberetti rosa e grigi, buccine, pervinche

Piatto di buccini € 9,50

Piatto di pervinche € 9,00

Piatto di gamberi rosa € 10,50

Piatto di gamberi grigi € 11,40

Piatto di 12 scampi € 19,50

Ragno o granchio (secondo disponibilità) € 14,90

Ostriche di Cancale n°3 6: 9 € / 9: 13,50 € / 12: 17,50 € / 18: 27 € / 24: 34 €

COZZE SERVITE CON FRITTE

(a seconda della stagione)

FRITTE

Cozze marinière	13,90€
Cozze alla crema	14,90€
Cozze al chorizo	14,90€
Cozze al Roquefort	14,90€
Cozze al curry	14,90€

PESCI

Filetto di branzino, salsa al curry 17,90€

Spiedino di capesante allo champagne 18,50€

Pesce del giorno 14,80€

Trancio di salmone con chorizo plancha 14,90€

Filetto di capesante con aglio prezzemolo 19,00€

I nostri pesci vengono serviti con riso allo zafferano o purè di patate, verdure di stagione

DOLCI

Far Breton 5,50€

Cioccolato fondente morbido 7,50€

Crème brûlée, fava tonka 8,10€ l

sola galleggiante 6,50€

Dessert del giorno 5,80€

Profiteroles al cioccolato 8,20€

Caffè gourmet 8,90€ (far Breton, isola galleggiante, cioccolato morbido, gelato alla vaniglia)

Crêpe, zucchero, burro di zucchero, zucchero al limone, marmellata, caramello, cioccolato, Nutella, banana al cioccolato 5,20€

Coppa gelato Longueville 8,50€

(gelato al limone, limoncello, limoni canditi)

Dama bianca 8,50€

(gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna dolce, mandorle)

Tappo caramello 8,50€

(gelato al caffè, salsa al caffè, crema dolce, mandorle)

Ciocolata di Liegi 8,50€

(gelato al cioccolato, salsa al cioccolato, crema dolce, mandorle)

Colonnello 8,50€

(gelato al limone, vodka)

Indiano occidentale 8,50€

(gelato all'uvetta al rum, rum bianco)

Dopo le otto 8,50€

(gelato al cioccolato e menta, prendi 27)

Banana split 8,90€

(gelato alla vaniglia, cioccolato, fragola, salsa al cioccolato, banana, panna dolce, mandorle)

PROFUMI DI GELATO

Vaniglia, cioccolato, caramello al burro salato, caffè, uvetta al rum, limone, fragola, lampone, frutto della passione, pistacchio

Gelato 1 pallina € 2,50

Gelato 2 palline € 5,00

Gelato 3 palline € 7,50

