

LE LONGUEVILLE

Brasserie & Fruits de Mer

Dinan

LES MENUS

MENU DU MIDI

(Hors week end et jours fériés)

17,90 €

Entrée + Plat/Plat + Dessert/Entrée + Dessert

Ou

21 €

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Soupe de poissons
Terrine bretonne artisanale
Moelleux au thon
Entrée du moment

PLATS

Monsieur Cochon fondant, sauce
béarnaise
Retour de la marée
Suggestion du chef

DESSERTS

Far breton
Crêpe au sucre
Deux boules de glace
Dessert du moment

MENU 29€

ENTRÉES

Salade œuf mollet, jambon fumé, parmesan & huile de truffe
Assiette de crevettes roses, mayonnaise
Velouté de champignons, comté & huile de noisette

PLATS

Smash Burger
Tataki de thon, jus de sésame
Magret de canard au poivre

DESSERTS

Coupe Longueville
Crêpe caramel beurre salé ou chocolat
Île flottante

MENU 36€

ENTRÉES

Foie gras maison
Saint-Jacques & fondue de poireaux
8 huîtres n°3
Assiette de la mer

PLATS

Bœuf confit façon Madame Odette
Brochette de Saint-Jacques au champagne
Cocotte de lotte à l'américaine
Burger montagnard

DESSERTS

Fromage de notre maître affineur
ou
Dessert ou coupe glacée au choix

Pour toute information sur les allergènes nous disposons d'un cahier à votre disposition

MENU ENFANT 9,90€

(Eau ou diablo au sirop au choix)

Poulet pané, frites
ou
Poisson du jour, frites
ou
Moules, frites (selon saison)
—
1 boule de glace
ou
1 crêpe sucre

LE LONGUEVILLE

Brasserie & Fruits de Mer

Dinan

À LA CARTE

NOS ENTRÉES

Soupe de poisson et ses garnitures	8,20€
Velouté de champignons, comté & huile de noisette	8,20€
Terrine bretonne artisanale	8,50€
Entrée du moment	7,00€
Tataki de thon	11,20€
Foie gras de canard en terrine	14,80€

FRUITS DE MER

Plateau pour 2 personnes	79€
Le Matelot	28€
L'Écailleux	44€
Le Jerzual	36€
Assiette de crevettes roses, belle taille	12,50€

Huîtres de Cancale n°3

6 pièces	11€
9 pièces	15,50€
12 pièces	20,50€

Moules marinière (selon saison)	7,50€
Moules crème (selon saison)	8,00€
Moelleux au thon	5,90€
Saint-Jacques en coquille & fondue de poireaux	13,90€
Escargots de Bourgogne	
6 pièces	7,20€
12 pièces	13,40€

NOS POISSONS

Brochette de Saint-Jacques au champagne	19,50€
Cocotte de lotte à l'américaine	19,50€
Tataki de thon mariné	18,50€
Poisson du jour	15,80€

Nos poissons sont servis avec du riz safrané ou écrasé de pomme de terre et légumes de saison

LES MOULES servies avec ses frites (selon saison)

Moule crème	15,90€
Moule persillé	15,90€
Moule roquefort	15,90€
Moules curry	15,90€

NOS VIANDES

Entrecôte de bœuf (-300g)	23,50€
Agneau braisé 12h façon Longueville	22,90€
Bœuf fondant Madame Odette	19,80€
Magret de canard à la plancha	16,90€
Tête de veau sauce tartare	16,90€
Monsieur Cochon fondant	15,80€
Plat du jour	15,60€

Nos viandes sont servies avec des frites ou purée de pomme de terre salade tomate grappe rôtie

Burger du Chef

simple 14,90€ | double 18,50€

Burger Montagnard

simple 15,90€ | double 19,90€

Smash Burger

simple 15,90€ | double 19,90€

Servies avec frites maison ou purée & salade.

Les sauces : Béarnaise, poivre, maître d'hôtel, curry, tartare, smash fumé, roquefort, burger, longueville.

GRANDES SALADES

Chèvre chaud	15,90€
(Salade, tomates, toast de crottin de chèvre chaud avec ou sans miel)	
Océane	18,90€
(Salade, tomate, concombre, thon mariné, crevettes roses, bulots pomme de terre)	
Campagnarde	16,90€
(Salade, tomate, jambon fumé, œuf mollet, croutons, parmesan, huile de truffe)	

LES CHOUCROUTES

Choucroute de la mer	19,50€
(Égloffin fumé, thon, poisson du jour, crevettes.)	
Choucroute royale	24€
(Égloffin fumé, Saint-Jacques, thon, crevettes.)	

LES VÉGÉTARIENS

Burger végétarien	14,50€
Salade végétarienne	14,50€
(Salade, tomate, concombre, carottes cuites & produits de saison.)	

PÂTES

Carbonara du Longueville (pate fraiche, poitrine fumé, parmesan, jaune d'œuf)	15,90€
Bolognaise maison (et son parmesan)	16,50€

LES TARTARES

Tartare de bœuf classique	
L (180g)	17,50€
XL (250g)	23€
Tartare de bœuf préparé par nos soins	
L (180g)	17,50€
XL (250g)	23€
Tartare de bœuf aller-retour à la plancha	
L (180g)	17,50€
XL (250g)	23€

LE LONGUEVILLE

Brasserie & Fruits de Mer

Dinan

NOS DESSERTS ET GLACES

NOS DESSERTS

<i>Far breton</i>	5,50€
<i>Brioche perdue & glace vanille</i>	8,50€
<i>Crème brûlée, fève de tonka</i>	8,50€
<i>Île flottante</i>	6,50€
<i>Dessert du jour</i>	5,80€
<i>Profiteroles craquelin vanille</i>	9,20€
<i>Café gourmand (far breton, île flottante, profiterole)</i>	8,90€

COUPES GLACÉES

<i>Coupe Longueville (glace citron, limoncello, citron confit)</i>	8,90€
<i>Colonel (glace citron, vodka)</i>	8,90€
<i>Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes)</i>	8,90€
<i>Caramel Liégeois (glace caramel beurre salé, sauce caramel, crème fouettée, amandes)</i>	8,90€
<i>Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes)</i>	8,90€
<i>Antillaise (glace rhum raisin, rhum blanc)</i>	8,90€
<i>After Eight (glace menthe chocolat, Get 27)</i>	8,90€
<i>Banana Split (glace vanille, chocolat & fraise, banane, sauce chocolat, crème fouettée, amandes)</i>	9,30€

NOS GLACES

<i>1 boule</i>	3€
<i>2 boules</i>	6€
<i>3 boules</i>	8,50€

Parfums :

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, rhum raisin, citron, fraise, framboise, passion, pistache, menthe chocolat.