

EL LONGUEVILLE

Brasserie y mariscos

Dinan

LOS MENÚS

MENÚ DEL ALMUERZO

(Excluyendo fines de semana y festivos)

17,90 €

Entrante + Plato principal/Plato principal + Postre/Entrante + Postre

0

21 €

Entrante + Plato principal + Postre

ENTRADAS

Sopa de pescado, Terrina bretona (casera), Pastel de atún, Entrante del día

LUGAR

Mr. Melting Pig, salsa bearnesa, recién salida de la marea, sugerencia del chef

POSTRES

Far bretón, crepe de azúcar, dos bolas de helado, postre del día

MENÚ 29€

ENTRADAS

Ensalada de huevo pasado por agua con jamón ahumado, parmesano y aceite de trufa; Plato de gambas rosas con mayonesa; Crema de champiñones con queso Comté y aceite de avellanas

LUGAR

Hamburguesa Smash, tataki de atún, salsa de sésamo, pechuga de pato a la pimienta

POSTRES

Copa Longueville, Crepe de Caramelo Salado o Chocolate, Isla Flotante

MENÚ 36€

ENTRADAS

Fondue casera de foie gras, vieiras y puerros
8 ostras tamaño 3, Plato de mariscos

LUGAR

Ternera confitada al estilo Madame Odette
Brochetas de vieiras al champán Cazuela de rape al estilo americano Hamburguesa de montaña

POSTRES

Queso de nuestro maestro quesero o postre o helado de su elección

MENÚ INFANTIL 9,90€

(Agua o diábolo con almibar, a elección)

Pollo empanizado y papas fritas, o Pescado del día y papas fritas, o Mejillones y papas fritas (según temporada)

1 bola de helado o

1 crepe de azúcar

EL LONGUEVILLE

Brasserie y mariscos

Dinan

A LA CARTA

NUESTRAS ENTRADAS

Sopa de pescado con guarniciones.....	8,20 €
Crema de champiñones con queso Comté y aceite de avellanas.....	8,20 €
Terrina bretona casera.....	8,50 €
Entrante del día	7,00 €
Tataki de atún	11,20 €
Terrina de foie gras de pato	14,80 €

MARISCOS

Plato para 2 personas	79 €
El Marinero	28 €
El Pescadero	44 €
El Jerzual	36 €
Plato de gambas rosas grandes	12,50 €

Ostras de Cancale n.º 3

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

Mejillones a la marinera (según temporada)	7,50 €
Mejillones en salsa de nata (según temporada)	8,00 €
Fondant de atún	5,90 €
Vieiras en su concha y fondue de puerros	13,90 €

Caracoles de Borgoña

6 piezas	7,20 €
12 piezas	13,40 €

NUESTRO PESCADO

Brocheta de vieiras al champán	19,50 €
Cazuela de rape a la americana	19,50 €
Tataki de atún marinado	18,50 €
Pescado del día	15,80 €

Nuestro pescado se sirve con arroz con azufrán o puré de patatas y verduras de temporada.

LOS MOLDES Servido con patatas fritas (según la temporada)

Mejillones a la crema	15,90 €
Mejillones con perejil	15,90 €
Mejillones al roquefort	15,90 €
Mejillones al curry	15,90 €

NUESTRAS CARNES

Chuletón de ternera (~300 g)	23,50 €
Cordero braseado de 12 horas, estilo Longueville	22,90 €
Ternera fundente de Madame Odette	19,80 €
Pechuga de pato a la sartén	16,90 €
Cabeza de ternera con salsa tártara	16,90 €
Cerdo fundido Monsieur Cochon	15,80 €
Plato del día	15,60 €

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

Las salsas: Bearnesa, pimienta, maître d'hôtel, curry, tartar, smash ahumado, Roquefort, hamburguesa, Longueville.

Hamburguesa del chef

simple 14,90€ | doble 18,50€

Hamburguesa de montaña

simple 15,90€ | doble 19,90€

Hamburguesa aplastante

simple 15,90€ | doble 19,90€

Servido con papas fritas caseras o puré de papas y ensalada.

ENSALADAS GRANDES

Queso de cabra caliente	15,90 €
(Ensalada, tomate, tostada de queso de cabra caliente con o sin miel)	
Mar	18,90 €
(Ensalada, tomate, pepino, atún marinado, gamba rosa, caracoles, patata)	
Campestre	16,90 €
(Ensalada, tomate, jamón ahumado, huevo pasado por agua, picatostes, queso parmesano, aceite de trufa)	

CHUCRUT

Chucrut de marisco	19,50 €
(Egílfino ahumado, atún, pescado del día, gambas).	
Chucrut real	24 €
(Egílfino ahumado, vieiras, atún, gambas).	

VEGETARIANOS

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

PASTAS

Carbonara Longueville (pasta fresca, tocino ahumado, queso parmesano, yema de huevo)	15,90 €
Boloñesa casera (con queso parmesano)	16,50 €

LOS TÁRTANOS

Tartar de ternera clásico L (180 g)	17,50 €
XL (250 g)	23 €
Tartar de ternera preparado por nosotros L (180 g)	17,50 €
XL (250 g)	23 €
Tartar de ternera sellado a la plancha L (180 g)	17,50 €
XL (250 g)	23 €

EL LONGUEVILLE

Brasserie y mariscos

Dinan

NUESTROS POSTRES Y HELADOS

NUESTROS POSTRES

Breton Far	5,50 €
Tostada francesa y helado de vainilla	8,50 €
Crème Brûlée, haba tonka	8,50 €
Isla flotante	6,50 €
Postre del día	5,80 €
Profiteroles de galleta de vainilla	9,20 €
Café gourmet (Breton Far, Isla flotante, Profiteroles)	8,90 €

HELADOS SUNDIES

Longueville Sundae (helado de limón, limoncello, limón confitado)	8,90 €
Colonel (helado de limón, vodka)	8,90 €
Dame Blanche (helado de vainilla, salsa de chocolate, nata montada, almendras)	8,90 €
Caramel Liégeois (helado de caramelo salado, salsa de caramelo, nata montada, almendras)	8,90 €
Chocolat Liégeois (helado de chocolate, salsa de chocolate, nata montada, almendras)	8,90 €
Antillaise (helado de ron y pasas, ron blanco)	8,90 €
After Eight (helado de chocolate con menta, Get 27)	8,90 €
Banana Split (helado de vainilla, chocolate y fresa, plátano, salsa de chocolate, nata montada, almendras)	9,30 €

NUESTRO HELADO

1 quemadura	3€
2 bolas	6 €
3 bolas	8,50 €

Perfumes:

Vainilla, chocolate, caramelo salado, café, ron con pasas, limón, fresa, frambuesa, maracuyá, pistacho, chocolate con menta.