

Le Bistrot est ouvert :

Au déjeuner de 12h à 13h45 du lundi au vendredi

Au dîner de 19h à 21h30 du lundi au vendredi

Tel : 02.97.22.00.26

Nous ne travaillons que des produits frais cuisinés au jour le jour. Nos producteurs sont locaux bio ou d'agriculture raisonnée.

Ce Bistrot est la continuité de mon histoire familiale qui dure depuis 1972 avec la création de la crêperie Le Villo par mon grand-père. Aujourd'hui il prolonge ce que ma mère a créé, après ses années Le Villo.

En 2003 : « Une table de partage et de simplicité pour les Guérois ».

Aujourd'hui je suis fier de vous offrir cette table annexe de mon restaurant gastronomique. Je suis sûr que notre cuisinier Andréa et notre serveuse Elodie donnent le meilleur d'eux-mêmes pour vous faire passer un excellent moment au cœur de Brocéliande.

Nos producteurs Locaux :

*Aude et Yannick pour les légumes BIO
« Potager de Trélo », à Carentoir.*

*Jean Luc et Rodolphe pour les huiles et le chocolat
« SDPF », à Mont-Dol.*

*Benoit et Maxime pour la crèmerie et le beurre
« La ferme des Ecotones », à Guer.*

*Frédéric et Sabine pour les foies gras
« Maison Masse », à Nantes.*

*Arnaud pour les épices
« Les Saveurs du Cachemire », à Dijon.*

*Christian pour les vins et spiritueux
« Lember vin et spiritueux », à Vannes.*

*Le pain du coin pour le pain
« Boulangerie à Guer.*

*Arnaud pour les volailles et les lapins
« La Ferme De La Noe Camillon », à Guer.*

Nos petits « plus » à partager

Assiette de charcuterie ou assiette de fromage

8.00€



Menu du jour

Servi au déjeuner du mardi au vendredi, hors jours Fériés

- Entrée + plat + dessert 16.50€
- Entrée + plat ou plat + dessert 14.50€
- Plat en direct 12.00€

1 Entrée du jour

~

Plats du jour au choix

Viande ou poisson

~

1 Dessert du jour

Sur ardoise

Menu Enfant

(jusqu'à 8 ans)

10€

Steak haché charolais + frites +2 boules de glace

Un verre de soft (20cl)

La carte

Nous vous proposons une carte courte, gage de qualité et de fraîcheur

-Offre spéciale- Menu 28€ (entrée + plat + dessert au choix dans la carte)

Nos entrées : 10€

- petites seiches entière braisée à la sauce tomate et chorizo, polenta grillée
- Panna cotta de petits pois et chair de tourteau
- Pressé de volaille saveur foie gras, salade de légumes en pickles
- os à moelle rôti, salade de câpres et pain grillé

Nos plats : 16€

- burger de bœuf, tome bretonne, ketchup rhubarbe et betterave, frites, salade
- Côte de bœuf, frites, salade et beurre au café **(supplément 5€)**
- gambas snackées, purée de pois chiches, fenouil au safran et coulis crustacés.
- Pavé de saumon, asperges verte et pomme de terre nouvelle crème raifort

Nos desserts : 7€

- eton mess (fraise, meringue, coulis fruits rouges)
- tarte frangipane pistache, framboise et glace noix de coco
- petit pot de crème vanille et rhubarbe pochée
- mascarpone glace chocolat et cerise amarena