

BANQUETS - SEMINAIRES - GROUPES
EVENEMENTIEL "SUR MESURE"



SELF-SERVICE
SUR PLACE ET A EMPORTER



Situé au dernier étage du Sarah B.
Aussi accessible par la Route de
Guérande (direction Centre-Ville)

A 3 min. en voiture
Direction Herbignac au
2 rue du Pont Péro

Taxes et service inclus dans les prix indiqués.

En cas d'allergie, merci d'en informer le Personnel de Service avant la commande.

Les origines de nos viandes sont consultables à l'entrée du restaurant.

Dernière commande des plats à 14h le midi et 22h les vendredis et samedis soir (21h30 les autres jours).



Tous nos plats sont faits maison

All prices include VAT and service charge.

If you have any concerns regarding food allergens, please alert your server prior to ordering.

Meats origins can be consulted at the entrance of the restaurant.

Last food orders at 2.00 pm. for Lunch and 10.00 pm on Fridays and Saturdays (9.30 pm the other days)



All our dishes are home-made

Carte Automne / Hiver 2021-22

Éditée en Octobre 2021

Edition : Gauthier LIZIAR



Restaurant – Brasserie Le SARAH B.

9 Quai Saint Antoine
56130 LA ROCHE BERNARD

www.lesarahb.fr

Tel. 02.99.90.74.60

Mail. contact@lesarahb.fr



56 % MORBIHAN + **44** % LOIRE ATLANTIQUE = **100** % LOCAL
Mangez bien, mangez bon, mangez durable



Entrées

Starters

Proposées le Soir
uniquement

Terrine du Chef 6,00 €
Porc, Foie de Volaille, Persil, Cognac, Cidre, Compotée d’Oignons, Cornichons
Pork, Poultry Liver, Parsley, “Cognac”, Cider, Onions, Pickles

Velouté de Potimarron  6,50 €
Potimarron, Oignons, Crème de Marrons, Châtaignes torréfiées, Bouquet Garni
Pumpkin, Onions, Chestnuts Cream, Roasted Chestnuts, Aromatic Herbs

Risotto al Tartuffo  7,50 €
Riz Arborio, Truffe Noire, Parmesan, Echalotes, Vin Blanc, Noisettes
Arborio Rice, Dark Truffle, Parmesan Cheese, Shallots, White Wine, Nuts

Patidou – Crème au Lard 8,00 €
Courge, Poitrine de Porc, Chips de Lard, Oignons, Noisettes, Persil
« Patidou » Squash, Pork, Bacon Crisp, Onions, Nuts, Parsley

Saint Jacques – Fondue de Poireaux 8,00 €
Noix de Saint Jacques, Poireaux, Chapelure de Blé, Noilly Prat
Scallops, Leaks “Fondue”, Wheat Breadcrumbs, Noilly Prat

Assiette de Saumon fumé 8,50 €
Saumon Fumé, Crème de Ciboulette, Mesclun, Citron
Smoked Salmon, Chive Cream, Green Salad, Lemon

Tapas

Tapas

Proposés le Soir
uniquement
À partir de 18h

Accras (5 pièces) 6,00 €
Cabillaud, Œufs, Farine de Blé
Cod Fish, Eggs, Wheat Flour
Assiette de Fruits de Mer 13,50 €
Huîtres, Bulots, Crevettes, Citron, Mayonnaise Maison
Oysters, Whelks, Shrimps, Lemon, Home–Made “Mayonnaise”

Planche « Veggie »  9,00 €
Chips de Légumes, Falafels, Potimarron, Mesclun, Oignons, Sésame
Vegetables Crisps, Nems/Makis, Falafels, Pumpkin Soup, Onions, Sesame

Planche « Terroir » 13,00 €
Filet Mignon, Terrine du Chef, Jambon Cru, Tomme de Rhuys, Sainte–Maure de
Chèvre, Morbier, Mesclun, Oignons, Sésame
Pork Fillet, « Terrine », Raw Ham, French Cheeses, Goat Cheese, Green Salad,
Onions, Sesame

Planche « De la Mer » 15,00 €
Accras, Nems, Saumon, Crevettes, Rillettes de Poisson, Mesclun, Oignons, Sésame
« Accras », Nems, Salmon, Shrimps, Fish « Rillettes, Salad, Onions, Sesame

Apéritifs

Martini Blanc / Rouge 6 cl 3,50 €
Pastis 51 2 cl 2,80 €
Suze 6 cl 3,20 €
Porto rouge 6 cl 3,60 €
Petit Prince..... 6 cl 3,70 €
Kir..... 12 cl 3,20 €
Kir Breton (Cidre)..... 12 cl 3,30 €
Kir Pétillant..... 12 cl 3,70 €

Whiskies

Ballantine’s..... 4 cl 6,00 €
Four Roses Bourbon 4 cl 6,50 €
Jack Daniel’s 4 cl 6,50 €
Paddy 4 cl 7,50 €
Aberlour 10 years old..... 4 cl 8,00 €

Bières (Coreff) & Cidre

PRESSIONS	25 cl	33 cl	50 cl
Blonde Kenta 4.5°	3,00 €		5,20 €
I.P.A (Indian Pale Ale) 5.6°	3,50 €		5,60 €
Excalibur 6.5°	3,70 €		5,80 €
Dramm Hud 7.5°	3,80 €		5,90 €
Blanche 4.5°	3,50 €		5,60 €
Panaché	3,00 €		5,20 €
Picon	3,90 €		6,20 €
Cidre Artisanal de Lizio	3,20 €		5,50 €

BOUTEILLES
Chimay Bleu (dark Strong Ale)..... 6,40 €
Desperado 6,00 €
Pietra Rossa (Kriek) 6,20 €
1664 sans alcool 3,50 €

Sodas & Jus de Fruits

Breizh (Cola, Zero, Agrumes, Tea) 25 cl 3,40 €
Orangina 25 cl 3,40 €
Schweppes Tonic 25 cl 3,40 €
Limonade à la pression 25 cl 2,50 €
Diabolos 25 cl 2,80 €
Jus de Fruits 25 cl 3,20 €
(Orange, Ananas, Fraise, Litchi, Mangue, Abricot, Pamplemousse, Tomate)



Eaux Minérales

	33 cl	50 cl
Plancoët		3,00 €
Plancoët Fines Bulles		3,00 €
Perrier	3,50 €	

Boissons Chaudes

Espresso « Comptoir »..... 1,70 €
Espresso / Ristretto / Allongé..... 1,80 €
Double Espresso 2,30 €
Cappuccino 3,70 €
Thés et Infusions 2,50 €
Petit Crème 2,00 €
Grand Crème 2,50 €

Digestifs

Gin Seagram 4 cl 6,00 €
Vodka Wyborowa 4 cl 6,00 €
Get 27 / Get 31 6 cl 6,00 €
Menthe Pastille 6 cl 6,00 €
Bailey’s 6 cl 6,00 €
Eau de vie de Poire 4 cl 6,50 €
Fine Bretagne 4 cl 6,50 €
Cognac 4 cl 6,50 €
Cognac aux Amandes 4 cl 6,50 €
Armagnac 4 cl 6,50 €
Tequila Camino..... 4 cl 7,00 €

Rhums

Rhum Trois Rivières 4 cl 6,50 €
Rhum Don Papa (7 years old) 4 cl 7,50 €
Diplomatico Rhum Vieux 4 cl 7,50 €
Ti Bio (Ananas, Banane, Mangue, Ti Punch) 4 cl 8,00 €
Zaccapa Rhum Vieux 4 cl 9,00 €

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé
Consommer avec modération



Wine Selection

Carte des Vins

Boissons

Drinks



Carte des Vins

Wine Selection

	Verre	Pichet	Bouteille
	12 cl	50 cl	75 cl
<u>Blancs</u>			
<i>Vallée de la Loire</i>			
« Chapeau Melon »	2,90 €		17,00 €
Melon de Bourgogne, Sauvignon			
« Caprice » – Domaine de l’Epinay	4,00 €		23,00 €
100% Pinot Gris			
« L’Argonette » – Domaine Pierre Chauvin	4,50 €		25,00 €
100% Chenin Sec			

Rouges

<i>Vallée de la Loire</i>			
« Chapeau Melon »	2,90 €		17,00 €
Pinot Noir, Gamay			
<i>Languedoc</i>			
« Roc et Lune » – Domaine de Malaveille	3,50 €		20,00 €
Carignan 75%, Syrah 15%, Grenache 10%			

Rosé

<i>Vallée du Rhône</i>			
« Cuvée des Oliviers » – Château Montfrin	3,50 €		20,00 €

Pichets

Rouge – « Pesked »	3,00 €	12,50 €
IGP du Gard – 50% Marselan, 40% Merlot, 10% Syrah		
Blanc – « Château Cadenette »	3,50 €	12.50 €
AOP Costières de Nîmes – Grenache Blanc, Marsanne, Viognier		



Plats – Viandes

Meat Dishes

Pièce du Boucher	15,00 €
Boeuf VBF accompagné de Frites Maison, Mesclun	
French Beef Meat, served with French Fries, Green Salad	
Ballotine de Pintade à la Truffe	16,00 €
Accompagnée de Champignons Blancs et Noisettes	
Truffled Guinea Fowl, Mushrooms and Hazelnuts	
Pavé de Cerf	19,00 €
Accompagné d’une Purée de Patates Douces, Légumes de Saison, Sauce Cacao	
Deer Meat, served with Mashed Sweet Potatoes, Seasonal Vegetables, Cocoa Sauce	
Entrecôte VBF maturée et Sauce Béarnaise	24,00 €
Entrecôte 250 gr à la Fleur de Sel, accompagnée de Frites Maison, Mesclun	
Salted French Beef « Entrecôte » 250 gr, served with French Fries, Green Salad	

Plats – Poissons

Fish Dishes

Poisson « du Marché »	15,00 €
Poisson « du moment » accompagné de Légumes de Saison	
Fish of the moment served with Seasonal Vegetables	
Fish & Chips	16,00 €
Cabillaud pané à la Fleur de Maïs, Mushy Peas, Coleslaw, Sauce Tartare et Frites	
Corn Breaded Cod Fish, Mushy Peas, Coleslaw, Tartar Sauce, French Fries	
Sandre à la Crème d’Ecrevisse	18,00 €
Sandre, Crème d’Ecrevisse accompagné d’un Ecrasé de PDT et de Légumes de Saison	
Perch, Crayfish Cream, served with Mashed Potatoes and Seasonal Vegetables	
Médailleon de Lotte	22,00 €
Queue de Lotte au Curry Vert accompagné de Légumes de Saison	
Monkfish Tail, Green Curry, served with Seasonal Vegetables	

Entrées & Tapas Starters & Tapas

Meat & Fish Dishes

Viandes & Poissons



Spéciaux & Asiàtiques

Specials & Asian Food



Le Risotto à la Truffe (plat) 13,00 €
Riz Arborio, Parmesan, Truffe Noire, accompagné de Légumes de Saison
Arborio Rice, Parmesan Cheese, Dark Truffle, served with Seasonal Vegetables

« Veggie » Burger 13,50 €
Buns, Galette de PDT, Betterave, Crudités, Guacamole
Buns, Potato Pancake, Beetroot, Raw Vegetables, “Guacamole”

The Famous « B. Burger”15,00 €
Buns, Bœuf VBF, Cheddar AOP, Crudités, Mesclun, Coleslaw, Frites Maison
Buns, French Beef Meat, Cheddar, Raw Vegetables, Green Salad, Coleslaw, French Fries

Le « Bun » au Poulpe15,00 €
Poulpe, Crevettes, Nouilles de Blé, Soja, Cacahuètes, Crudités, Citronnelle, Herbes Fraîches
Octopus, Shrimps, Wheat Noodles, Soy, Peanuts, Raw Vegetables, Lemongrass, Fresh Herbs

L'Original « Bo-Bun »16,00 €
Bœuf VBF, Nems, Nouilles de Blé, Soja, Cacahuètes, Crudités, Gingembre, Herbes Fraîches
French Beef Meat, Nems, Noodles, Soy, Peanuts, Raw Vegetables, Ginger, Fresh Herbs

Le Poké « Veggie » 12,00 €
Salade de Crudités, Riz et Fruits Frais, accompagné de Tofu Fumé
Salad of Raw Vegetables, Rice and Fresh Fruits, served with Tofu

Le Poké « Gravlax »14,00 €
Salade de Crudités, Riz et Fruits Frais, accompagné de Gravlax de Saumon
Salad of Raw Vegetables and Fresh Fruits, served with « Gravlax” Salmon



Desserts

Desserts

Salade de Fruits Frais 5,50 €
Ananas, Mangue, Orange, Kiwi, Sirop d’Erable, Vanille
Pineapple, Mango, Orange, Kiwi, Maple Syrup, Vanilla

Café ou Thé Gourmand6,50 €
Café ou Thé accompagné d'un assortiment de Mignardises
Coffee or Tea served with assortment of “Mignardises”

Sar’ à l’Orange6,50 €
Biscuit Sablé surmonté de Mousse et Confit d’Orange
Shortbread Biscuit topped with Orange “Mousse” and Confit

Dôme de Saison7,00 €
Biscuit Joconde, Crème de Marron, Gelée de Pomme Verte
« Joconde » Biscuit, Chestnut Cream, Green Apple Jelly

Suicide au Chocolat (The « Famous »)7,50 €
Fondant, Glace, Ganache, Sauce... au Chocolat ; surmonté de Chantilly
Chocolate...Melting Cake, Ice Cream, « Ganache », Sauce ; topped with Whipped Cream

Surprise aux 2 Chocolats8,90 €
Génoise, Praliné, Chocolat Noir / Blanc, Vanille

Glaces

Ice cream



Boule de Glace Mövenpick.....2,50 €

Vanille, Fraise, Framboise, Chocolat, Citron Vert, Mangue, Menthe Chocolat, Cassis, Macadamia, Noisette
Vanilla, Strawberry, Raspberry, Chocolate, Green Lemon, Mango, Mint Chocolate, Cassis, Macadamia, Hazelnut



CARTE BAMBINOS

PLATS (au choix)

8.50 €

MINI BURGER

TENDERS DE POULET

POISSON DU MARCHE

DESSERTS (au choix)

2.50 €

GLACE SMARTIES

FONDANT AU CHOCOLAT



Specials & Asian Food

Spéciaux & Asiàtiques

Desserts

Desserts

Bambinos Children's Menu