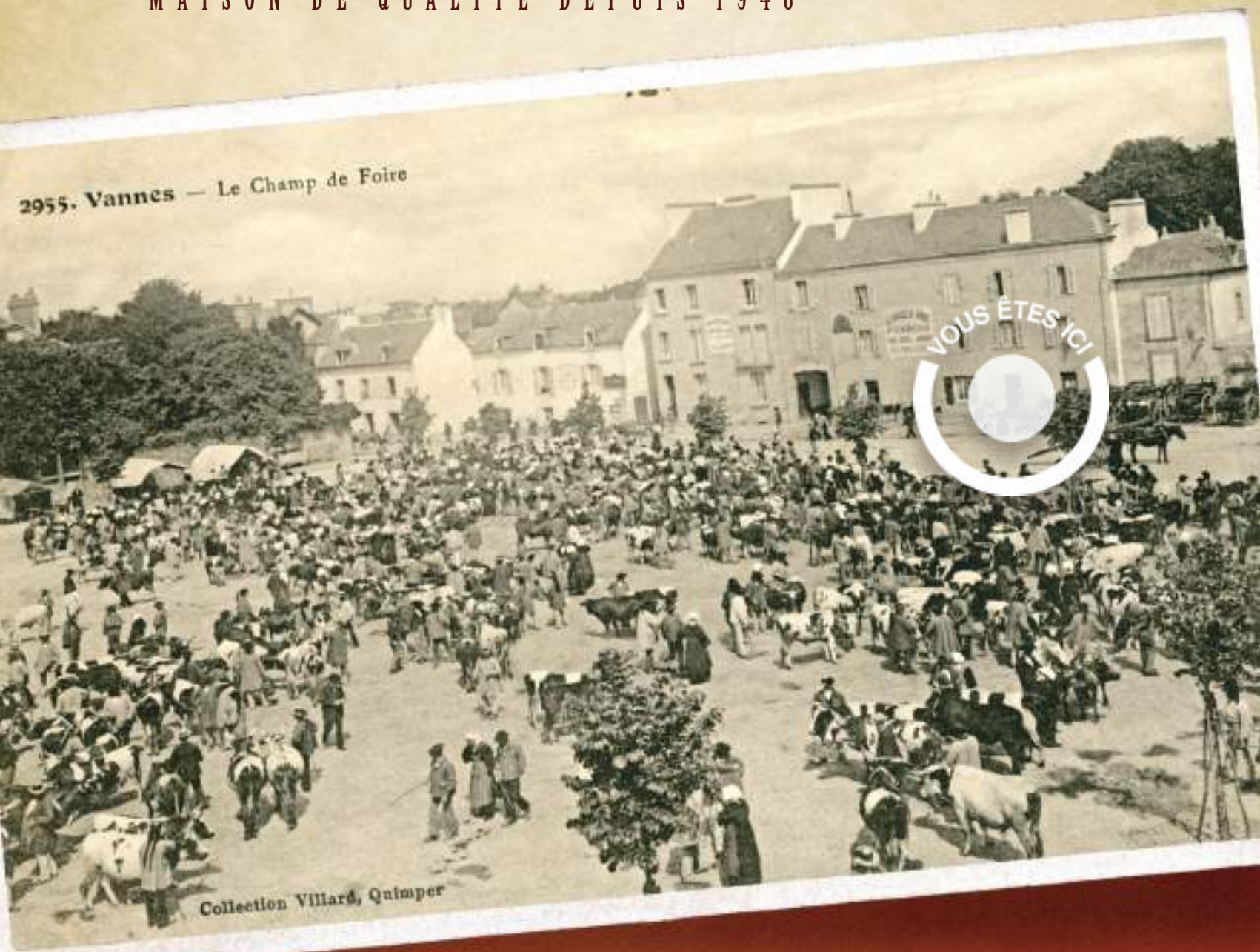


RESTAURANT

# À l'Image Sainte-Anne

MAISON DE QUALITÉ DEPUIS 1948



## Notre Carte

Avec ce désir constant de rendre les gens heureux, notre restaurant ne s'éloigne pas de la trajectoire initiée à sa création en 1738 : proposer une convivialité naturelle, une rigueur reconnue dans le choix des produits, un raffinement dans la simplicité, le « fait-maison » reste notre devise.

Pourquoi le nom À l'Image Sainte-Anne ?  
Tout simplement car l'établissement se situait à l'époque route de Sainte-Anne d'Auray, rue ancienne desservant à l'origine le couvent de la Visitation et celui de Nazareth avant la rectification de la traverse de Vannes qui lui donna son rôle de sortie vers Auray.



# CHAMP DE FOIRE

Scènes de foire lors du marché aux bœufs juste devant l'établissement.



1908 - Marché de Foire - 24 1001 1001



1911 - VARNES - Cabaret Brasse - La Terrasse Hôtel

©Galerie Dorek - Varèse - 10011 10 1001

Cabaret ambulante proposant du cidre à la botte juste devant l'établissement.

En 1886, l'auberge A l'Image Sainte-Anne vend « à boire et à manger » et propose de loger « à pied et à cheval ».

La façade de l'établissement telle que nous la connaissons depuis sa réhabilitation dans les années 20.

Au dos de cette carte postale : « cuisine soignée, spécialités de fruits de mer, chambres tout confort ».

HOTEL - RESTAURANT  
"A l'Image Sainte-Anne"  
56000 - VARNES



Différentes générations se succèdent à la tête de l'entreprise familiale fondée en 1738.



# Nos formules

Cuisine du jour, saveurs locales, inspirations saisonnières...  
Nos formules varient en fonction des arrivages quotidiens et des envies de notre chef. À l'Image Sainte-Anne, le raffinement s'exprime dans la simplicité, le goût et l'authenticité pour votre plus grand plaisir.



## MENU DU JOUR À L'ARDOISE

Formule 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert) : 19,50 €  
Formule 3 plats (entrée + plat + dessert) : 26 €  
Formule Express du midi en semaine (plat + café gourmand) : 17,90 €

Entrées et desserts : 8,90 €  
Plats : 14 €

## À LA CARTE

MENU "SAVEURS RÉGIONALES" à 36,90 €

À composer dans les choix de la carte

Entrée + plat + dessert : 36,90 €  
Entrée + plat ou plat + dessert : 29 €

MENUS ENFANT à 11,50 €

Viande ou poisson, pommes de terre rissolées ou légumes de saison  
2 boules de glace ou fromage blanc ou compote  
1 jus de fruits ou sirop à l'eau

## INFORMATIONS CLIENTS : LISTE DE NOS FOURNISSEURS

Ostréiculture Maison Crénéguy - Larmor-Baden : huîtres, palourdes  
Breizh'Prim - Vannes : fruits et légumes  
Top Atlantique - Lorient : poissons et crustacés  
Boulangerie Billy - Vannes : gâteaux et pâtisseries lorsque pas réalisés par nos soins  
Métro - Vannes : viande de bœuf normand et charolais labellisée et agneau  
Relais d'or Miko\* : glaces artisanales  
Le Gall : crèmerie, épicerie  
France Boissons - Plumelin : eaux, vins et spiritueux  
Café Richard : café, thé et chocolat

\*Produits élaborés et fabriqués par un fournisseur indépendant détenteur du titre Maître artisan glacier.  
Pour toute information sur les allergènes, vous pouvez consulter les documents mis à votre disposition à la réception.



La viande bovine proposée dans notre restaurant est soigneusement sélectionnée par nos équipes selon un cahier des charges bien précis : elle provient exclusivement d'animaux issus de races à viande, fleurons de notre élevage national. La viande bénéficie également d'un délai garanti de maturation en chambre froide de manière à être parfaitement tendre. Des contrôles qualité sont réalisés fréquemment par un organisme indépendant (Eurofins - Sterna) sur notre initiative pour vous assurer une traçabilité et une qualité de viande maîtrisée des pâturages à votre assiette.



# ❧ Pour vos banquets & réceptions ❧

Mariages, baptêmes, cocktails, buffets ou encore repas d'affaires, notre établissement vous propose plusieurs salles privatisables pouvant accueillir de 10 à 45 personnes. Faites découvrir à vos invités le plaisir des saisons et les saveurs authentiques du terroir breton.

LE RESTAURANT DANS LES ANNÉES 1920.



LE RESTAURANT DANS LES ANNÉES 1970.



LE RESTAURANT  
DANS LES ANNÉES  
1950.



LE CHEF FRÉDÉRIC THEBAUD ET SON SECOND  
GUILLAUME LE GAL OFFICIENT DEPUIS 2015.



L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL RESTAURANT AU  
GRAND COMPLET EN 1927.



LE RESTAURANT DANS LES  
ANNÉES 2000.



# À la carte

L'entrée est le déclencheur d'un plaisir qui se dévore des yeux avant de combler les papilles. Pour le plat, que vous penchiez pour les rognons de veau flambés ou tout simplement pour un plat du jour, une seule certitude : la primauté absolue de la tendreté, de la fraîcheur et du goût. Pour fermer la parenthèse, laissez-vous tenter par une gourmandise. Nous vous conseillons le soufflé maison au Grand Marnier, sa réputation traverse le temps, sans prendre une ride !



## NOS ENTRÉES

Huîtres creuses du Golfe du Morbihan <i>(Maison Crénéguay - Larmor-Baden)</i>	Les 6 Les 9 Les 12	8,90 € 12,90 € 16,90 €
Soupe de poissons Maison (poissons locaux et 100% sauvages)		10,50 €
Fine Tartelette aux Champignons de saison et copeaux de Jambon Ibérique		11,80 €
Médaille de Foie gras mi-cuit au Porto blanc, condiment Clémentine		13,80 €
Gravlax de Cabillaud à l'Aneth et Piment d'Espelette, Chou rouge à cru mariné au vinaigre de Pommes et Gel Citron vert		14,90 €

## NOS VIANDES

Rognons de Veau poêlés puis flambés au Cognac	17,90 €
Souris d'Agneau confite au Thym Citron, garniture au choix	18,90 €
Entrecôte VBF ~200g, Pommes sautées	22,90 €

## NOS POISSONS

Médaille de Lotte en basse cuisson, Jus de coques au Kari-Goss	22,50 €
Brochette de Saint-Jacques, Pommes de terre vapeur et Bisque crémée	24,90 €

## NOS COUPES DE GLACE

Coupe After Eight : glace menthe chocolat, Get 27	8,90 €
Coupe Colonel : sorbet citron vert, Vodka	8,90 €
Coupe 2 boules	4,90 €

## NOS DESSERTS ET FROMAGES

Café/Thé gourmand	8,90 €
Assiette de Fromages	9,90 €
Vacherin aux Agrumes à notre façon	11,50 €
Finesse de Kiwi à la Vanille de Madagascar, Granola de Mendiant à l'huile de coco et Sorbet Faisselle	11,50 €
Soufflé chaud Maison au Grand Marnier (à commander en début de repas)	11,90 €

## Fraise & vin rouge

Au début du siècle, les gens avaient l'habitude de faire tremper les fraises au moins une heure dans le vin rouge, une façon très française d'enrayer tous les maux. Ce petit mariage fraise et vin rouge n'a pas perdu de sa popularité. une petite pincée de sucre en plus et voilà un dessert raffiné.

## Recette du Cocktail À L'Image Sainte-Anne

1 bouteille de Crémant de Loire bien fraîche  
+  
1 louche de jus de citron  
+  
1 louche de Cointreau  
+  
1 louche de sirop de sucre de canne

Frais, chic, gourmand...  
Le cocktail À l'Image Sainte-Anne met tout le monde d'accord à l'heure de l'apéritif ! Savoureux mélange de Crémant de Loire, de jus de citron, de Cointreau, de sirop de sucre de canne, cette "soupe" est tout simplement divine. Parfaite pour un apéritif, ou encore pour accompagner en beauté l'un de nos desserts... Testez cette recette de cocktail, vous serez enchanté !

# Nos apéritifs

En prélude à la dégustation, ouvrez-vous l'appétit avec un apéritif accompagné d'un grignotage maison. Véritable savoir vivre à la Française, l'apéritif est une coutume conviviale et un vrai moment de partage.



## Origine de l'établissement

Initialement installée rue Saint-Yves en 1738 (précédemment appelée rue d'Auray puis renommée au début des années 1800 rue Hoche), l'auberge dite À l'Image Sainte-Anne déménage au milieu du 19<sup>e</sup> siècle place du Champ de Foire, devenue depuis la place de la Libération.

En 1844, elle apparaît ainsi sur les premiers cadastres de la ville à la place de l'école communale laïque Paul Bert. L'établissement est alors un Relais de Poste très prisé où l'on peut se restaurer, se reposer, et où les chevaux sont tenus prêts afin de permettre une étape rapide.



Rue Hoche : emplacement premier de l'établissement en 1738.

### APÉRITIFS

Coupe de Champagne 10 cl	10,50 €
Coupe de pétillant 10 cl	6,40 €
Kir royal 12 cl	10,90 €
Kir pétillant 12 cl	6,80 €
Kir vin blanc 12 cl	4,20 €
Kir Breton 12 cl	4,50 €
Cocktail du moment soft	6,00 €
Cocktail du mois	(tarif selon suggestion)
Américano maison 8 cl	8,50 €
Ricard 2 cl	3,90 €
Suze, Martini 6 cl	4,80 €
Porto rouge ou blanc 6 cl	4,80 €
Champagne Vessier 75 cl	58,00 €

### BIÈRES ET CIDRES

Bière Affligem pression 25 cl	4,10 €
Bière Affligem pression 50 cl	7,10 €
Bière Bretonne Lancelot Blonde 33 cl	5,10 €
Bière Bretonne Blanche Hermine 33 cl	5,10 €
Bière sans alcool 33 cl	3,90 €
Cidre de Pays 75 cl	14,90 €

### WHISKIES 4 cl

Paddy (Ireland)	7,60 €
Aberlour (Écosse - 10 ans)	9,70 €
Glenfiddich (Écosse - 12 ans)	9,70 €
Jack Daniel's (Tennessee)	8,70 €

### VINS AU VERRE 12 cl

Chardonnay	5,30 €
Gascogne Moelleux	5,20 €
Saint Mont rosé	4,00 €
Saint Mont rouge	4,00 €
Saint Mont blanc	4,00 €
Vin du mois	(tarif selon sélection)

### VINS AU PICHET

	1/2 l	1/4 l
Saint Mont rosé	11,90 €	6,90 €
Saint Mont rouge	11,90 €	6,90 €
Saint Mont blanc	11,90 €	6,90 €



# Nos vins

De l'entrée au dessert, notre sélection de vins vous plonge au coeur de l'élégance et de la finesse. Parmi ses vins singuliers que nous avons choisis, tous partagent le respect des terroirs et défendent leur style et leur originalité. Pour un mariage mets et vins réussi, demandez-nous conseil.

## VINS ROSÉS

	75 cl	37,50 cl
Rosé Corse	23,90 €	
Rosé de Provence Masfleurey	25,50 €	17,50 €

## VINS BLANCS

### Région Languedoc Rousillon

	75 cl	37,50 cl
Chardonnay	25,50 €	

### Région Loire

	75 cl	37,50 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	25,50 €	16,90 €
Quincy	38,50 €	21,50 €
Sancerre	39,00 €	23,50 €

### Région Bourgogne

	75 cl	37,50 cl
Bourgogne Aligoté	36,50 €	

### Région Bordelaise

Côtes de Blaye blanc	25,80 €	
----------------------	---------	--

## VINS ROUGES

### Région Loire

	75cl	37,50 cl
Saumur Champigny	27,90 €	17,90 €
Chinon	28,50 €	

### Région Bordelaise et Sud-Ouest

	75 cl	37,50 cl
Côtes de Bourg Château Sauman	28,80 €	18,50 €
Graves	33,90 €	
Haut Médoc Château Lamothe-Cissac	39,90 €	21,90 €

### Vallée du Rhône

	75 cl	
Côtes du Rhône	25,50 €	

(Vin "Bio" disponible sur demande)

En 1886, le propriétaire de l'Image Sainte-Anne de l'époque, M. Perrodo, est signalé dans l'annuaire du département en tant que cabaretier. Mais ce n'est qu'à partir de 1948, sous la houlette de la famille Ligeour, que l'établissement devient un véritable lieu d'exception culinaire où la gastronomie bretonne s'exprime pour le plus grand plaisir de la clientèle locale et des voyageurs de passage. Claude Le Lausque qui a œuvré en cuisine pendant 30 ans a transmis le flambeau en 2015 à Frédéric Thebaud, qui perpétue le patrimoine culinaire de l'établissement, tout en respectant les exigences d'aujourd'hui.



Pierre Ligeour (à gauche), ses amis hôteliers et son chef de cuisine Henri Grennepois (avec la médaille) en avril 1982. M. Guitard, Président du Syndicat hôtelier, a remis ce jour la Médaille du Travail à « l'un des grands cuisiniers de la restauration Vannetaise ».



# Nos boissons

Une envie de fraîcheur ? Une soif à assouvir ?  
Découvrez la liste de nos boissons fraîches et chaudes  
pour vous désaltérer ou simplement vous réchauffer.

## LES EAUX MINÉRALES

	1/2 l	1 l
Plancoët Plate	3,60 €	4,70 €
Plancoët Gazeuse	3,90 €	4,90 €

## JUS ET SODAS

Breizh Cola 33 cl	3,90 €
Breizh Cola zéro 33 cl	3,90 €
Breizh Tea 33 cl	3,90 €
Orangina 25cl	3,90 €
Perrier 33 cl	3,90 €
Schweppes Tonic 25 cl	3,50 €
Jus de fruits orange, ananas, pomme 25 cl	3,50 €
Limonade 33 cl	3,90 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €
Décaféiné	1,90 €
Chocolat	2,90 €
Thé Damann Frères	3,00 €
Infusion Damann Frères	3,00 €

## DIGESTIFS 4 cl

Armagnac	6,90 €
Calvados	6,90 €
Get 27 ou Get 31	6,90 €
Cognac	6,90 €



## À l'Image Sainte-Anne

8 place de la Libération  
56000 VANNES

Tél. : 02 97 63 27 36

Fax : 02 97 40 97 02

info@kyriad-vannescentre.com

www.kyriad-vannes.fr

