



La Tour Trompette

Historia y estructura

Cuando el duque de Bretaña, Juan IV decide nombrar Vannes como la nueva capital de su reino, inicia la construcción de la torre, para mejorar la defensa militar de la ciudad, en 1375.

La torre, tiene a un guardián, encargado de tocar la trompeta, « Trompette », de haber visto una invasión.

Con su ubicación enfrente del puerto permite una buena visibilidad del mar. Su construcción comienza en 1380 hasta 1420, junto con el castillo de la herminia en 1387.

La habitación que recide a los clientes, fue probablemente en donde estaban los tiradores de arco al principio y después de canones, junto con la primera sala de condenados a muerte, hoy los baños.

El primer nivel, sala de guardias, de donde se custodiaba la ciudad amurallada.

El ultimo nivel, tiene grandes definiciones en paredes y techos.

Las fortificaciones de Vannes, después de la « Tour du Connétable », tienen mas de un siglo de vida. Hoy « La Tour Trompette » les da la bienvenida, para que disfruten una parte de la historia medieval con su arquitectura feudal-militar, asociada a Juana de Arco, en la guerra de cien años, juto con San Vincente Ferrier, memoria de Vannes y Francia.

Los pagos por cheque no son aceptados, gracias por su comprensión

Aperitivos

Copa de champagne	10.50 €
Aperitivo de la casa	6.70 €
aguar-diente de miel local, crema de cassis, cidra	
Kir bretón crema de	4.70 €
Kir muscadet	4.70 €
como el Breton pero y cidra con vino muscadet	
Ricard	4.70 €
Martini	4.70 €
Oporto	4.70 €
Whisky	6.50 €
Whiky eddu	7.90 €
hecho a base de sarraceno	
Botella de champagne	59.00 €

Especialidades bretonas

Chouchen	4.90 €
aguardiente a base de miel	
Pommeau des menhirs aguardiente	4.90 €
a base de manzana	

Bebidas sin alcohol

Zumo de naranja	4.00 €
Coca-Cola, Orangina	4.00 €
Bol de zumo de manzana	4.00 €
Bol de « Lait ribot »	4.00 €
leche fermentada, especialidad bretona	

Aguas

	50 cl	1 L
Plancoët	4.00 €	5.50 €
Badoit	4.00 €	5.50 €

Bebidas calientes

Café 100% Arabica o descafeinado	2.70 €
Té ó infusiones	3.90 €

Vinos

	37,50 cl	75 cl
Quincy		36.90 €
Côtes du Rhone	14.50 €	24.60 €
Bordeaux A.O.C.	14.50 €	24.60 €
Rosé de Provence A.O.C.	14.50 €	24.60 €
Muscadet sur lie A.O.C.	14.50 €	24.60 €
Saumur Champigny	14.50 €	24.60 €
Chardonnay (val de Loire)		24.60 €
Copa de Chardonnay 12,5 cl		5.10 €
Copa de rosé 12,5 cl		5.10 €
Copa de merlot 12,5 cl		5.10 €
Copa de Quincy 12,5 cl		5.10 €

Cervezas

1664 25 cl	4.50 €
Heineken 25 cl	4.50 €
Desperados 33 cl	4.50 €

Cervezas bretonas

Lancelot	6.15 €
Tel en du	6.15 €
Blanche hermine	6.15 €

Cidra artesanal de Morbihan

Royal Guillebic 3,5° (Label rouge) 75 cl	13.60 €
Bouteille de jus de pomme artisanal 1L	9.95 €

	Seca	Dulle
Botella	10.80 €	10.80 €
Jarra medio litro	7.95 €	7.95 €
Jarra un cuarto de litro	5.15 €	5.15 €

Digestivos

Fine Bretagne (calvados afinado)	6.90 €
Cognac	6.90 €
Get 27	6.90 €

Grill (consultar nuestra sugerencia con el personal)

Menu infantil (menores de 12 años) : 12.80 €

Galette de sarraceno jamon cocido y queso (ensalada a la demanda)

o Galette de sarraceno Jamon cocido y champinones (ensalada a la demanda)

o Jamon cocido con patatas fritas

1 bola de helado (crema batida a la demanda) o Crepa Nutella o chocolate o mermelada (consultar sabores)

zumo de fruta o coca o orangina

Las « galletes » son una especialidad de Bretaña junto con las crepas, estas están hechas a base de trigo negro sarraceno y tienen la misma forma que las crepas conocidas mundialmente, en Bretaña comemos las galletes con ingredientes salados.

Compuestas

Champiñones, andouille (embutido bretón a base de tripas de res/buey), cebollas caramelizadas	8,80 €
Huevo, queso emental, champiñones, crema	9,80 €
Andouille (embutido bretón a base de tripas), tocino, cebollas caramelizadas y champiñones	9,80 €
Jamón cocido, huevo, tofino, champiñones	9,80 €

Las completas

Completa (huevo, emental, jamón cocido)	8,80 €
Completa + cebolla caramelizada	9,75 €
Completa + andouille	9,85 €
Completa + champiñones	9,75 €
Completa + tocino	9,75 €
Completa + tomates cocinados	9,75 €
Super completa (huevo, emental, jamón)	12,60 €
Super completa (huevo, emental, cocido y cebolla caramelizada, champiñones, jamón cocido, andouille, tofino, crema)	12,60 €

No olvide acompañar su galette con ensalada + 1.95 €

Rodajas de papa crujientes y fritas + 2.95 €

Formula de medio día (de lunes a viernes únicamente excepto días feriados) 15,90 €

1 galette completa (huevo, emental, jamón cocido) + 1 crepa postre mantequilla y azúcar o mermelada a elegir + 1 bol de cidra o zumo de manzana o café

Especialidades (todas incluyen ensalada verde)

Trois fromages queso cabra, roquefort (queso azul) emental	14,30 €
Coquille St Jacques vieiras (molusco) con su salsa hecha en casa a base de vino blanco, ajo, perejil, cebolla, echalot y crema	15,90 €
Bigouden huevo, andouille (embutido bretón a base de tripas) emental y mantequilla de ajo y perejil	14,10 €
Forestiere huevo, emental, salsa de tocino, champiñones y crema	13,90 €
Vegetarienne tomates cocinados, cebolla caramelizada, champiñones, mantequilla de ajo y perejil	12,90 €
Vannetaise andouille, cebolla caramelizada, salsa de mostaza	13,90 €
La poularde huevo, pollo al curry, champiñones	13,90 €
Atlantique salmón ahumado, crema de cebollín fresca, limón	14,50 €
Raclette (solo de octubre a mayo) queso raclette (especialidad de los Alpes franceses) tocino rebanado, patatas fritas	15,30 €
Rougail especialidad de la Isla de la Reunión salchichón ahumado artesanal, tomates cocinados con especias picantes acompañada con patatas fritas	15,30 € 13,30 €
Texane huevo, carne molida de origen francés cocinada con tomates cebollas acompañada de patatas fritas	15,10 €
Oceane salmón ahumado, puerro, vieiras (molusco), limón	16,40 €

Ensaladas

Bol de ensalada verde	3,95 €
Ensalada de chèvre chaud ensalada verde, tomate, huevo duro, tocino, piñones y queso de cabra	16,40 €
Ensalada bretonne andouille (embutido bretón a base de tripas de res/buey) ensalada verde, patatas, echalot	16,40 €
Ensalada aubergnate ensalada verde, tomates, huevo duro, nuez, queso roquefort (queso azul) nueces	16,40 €
Ensalada nordique ensalada verde, tomates, huevo duro, espárragos, salmón ahumado, crema de cebollín fresca, limón	16,40 €

Postres

Crepas simples

Mantequilla y azúcar	3.80 €	Mermelada naranja, fresa, arándano	5.15 €
Plátano con chocolate fundido	7.80 €	Amandine chocolate fundido, almendras tostadas	7.70 €
Chocolate (fundido)	6.50 €	Chocolate fundido crema chantilly crema batida	7.90 €
Caramelo (hecho en casa, especialidad bretona)	6.50 €	Malouine chocolate fundido, mermelada de naranja	7.70 €
Plátano con caramelo	7.80 €	Mantequilla, azúcar y crema chantilly	5.35 €
Miel con almendras tostadas	7.50 €	Belle Hélène peras, chocolate fundido	7.80 €

Suplemento chantilly (crema batida) + 2.00 €

Especialidades

Alexandrine chocolate fundido, frangipane (preparación de almendras, azúcar, huevo y ron)	7.80 €
Alexandrine + chantilly	9.45 €
Normande manzanas caramelizadas + posibilidad de agregar crema o helado de vainilla	8.80 €
Normande + caramelo	9.75 €
Normande flambée flameada con fine bretagne (aguardiente de manzana)	9.40 €
Banana coco plátano en láminas, chocolate fundido, coco rallado, chantilly	9.75 €
Dame noire helado de vainilla, chocolate fundido y chantilly	8.85 €
Merbeille plátano en láminas, chocolate fundido y chantilly	9.25 €
Framboisine frambuesas, salsa de frambuesas y chantilly	9.50 €
Mendiante chocolate fundido, almendras tostadas y nueces	8.95 €
Crepa flameada a elegir : ron, calvados, grand marnier	7.35 €
Dame brune helado en domo con almendras y merengue, chocolate fundido, almendras tostadas, flameada con grand marnier	9.85 €
Alexis frangipane (preparación a base de almendras) helado de vainilla, almendras tostadas, flameada con grand marnier	9.85 €
Suzette naranja y limón confitados en su zumo, mermelada de naranja, flameada con grand marnier	9.95 €
Galette dessert galette de trigo negro con guarnición a elegir (miel, o chocolate o plátano o crema de castañas o mermelada de elección)	7.65 €

Helados y sorbetes

Sabores : vainilla, chocolate, fresa, café, menta, limón, frambuesa, caramelo
1 bolas : 3.00 € - 2 bolas : 5.50 € - 3 bolas : 7.00 € - Suplemento chantilly : 2.00 €

Dame blanche 3 bolas vainilla, chocolate fundido, chantilly	8.95 €
Chocolat o café liégeois 3 bolas de chocolate o café chocolate fundido o café en jarabe y chantilly	8.95 €
Banana split 1 bola vainilla, 1 bola fresa, 1 bola chocolate, plátano entero y chantilly con chocolate fundido	9.30 €
Poire Belle Hélène 3 bolas vainilla, peras, chocolate fundido y chantilly	9.30 €
Framboise melba 2 bolas sorbete frambuesa, 1 bola vainilla, salsa de frambuesa y chantilly	9.30 €
After Eight 3 bolas menta, chocolate fundido y chantilly	8.85 €
Colonel 3 bolas sorbete limón, vodka y chantilly	9.45 €