



**LE PICHET**  
RESTAURANT

**Le Pichet : de la cuisine à l'art ou l'art de la cuisine**

Le restaurant Le Pichet situé à deux pas du centre-ville a été créé par Pierre Levillain, qui en a fait un lieu de plaisir et de rencontre pour les entrepreneurs vitréens... M Alfred Houget, président du stade Rennais y signait les contrats de ses nouveaux joueurs. Le restaurant occupe une bâtisse en pierre du 18ème siècle entièrement rénovée début 2012.

**La pomme ...tout un symbole**

Elle est, par définition, un symbole universel de désir et de volupté « on a enlevé ce fruit mystique de la cuisine du chef pour la mettre à la portée du client pour le plaisir de la contemplation ».

Le Pichet abrite quelques œuvres autour de ce thème.

Dans le hall vous accueille une pomme en bois aux couleurs éclatantes (Œuvre de Romero Britto), portant tous les éléments du pop art. Pour accompagner la pomme en verre de Murano (Ile située face à Venise) spécialement fabriquée en l'honneur du Pichet, Vous trouverez également « Les Amours » dans leur écrin d'inox.

Les deux sculptures géantes d'un rouge vif plein d'énergie de la brésilienne Lisa Pappon, au-delà d'agrémenter la terrasse, elles incitent à la gourmandise.

En fin une surprise au plafond des sanitaires... une pomme croquée tel le fruit défendu.

Assis dans une chaise confortable du Pichet, vous serez entourés d'une terrasse chauffée et modulable en fonction du temps, d'un jardin, verdoyant et fleuri et d'une fontaine où l'eau murmure à l'oreille. Un moment privilégié à ne pas manquer dans ce lieu unique à Vitré.

Plus que pour la décoration venez y pour déguster des plats raffinés, frais, préparés sur place à partir de produits fournis par des producteurs locaux :

Hervé Loury pour le lait cru,

David Karoutchi à Etelles pour les fromages,

Damien Renard pour les légumes des Jardins de l'atelier à la Brûlatte,

Hervé Barbot pour le lapin du Clos de Vieuville à Erbrée,

Cédric et Anne-Sophie Laurent pour les volailles de la Déhairie à Vitré,

Bruno Le Derf pour le chocolat.



LE PICHET  
RESTAURANT

# MENU DU MARCHÉ

23€ en 3 Temps

19€ en 2 Temps

Servi uniquement les midis du mardi au vendredi,  
Sauf les jours fériés et les jours à caractère de fête

## LES ENTRÉES

L'Entrée du Jour

ou

Céviché de Crevettes

ou

Tarte Fine d'Andouille, Pommes et Crème de Moutarde

---

## LES PLATS

Le Plat du Jour

ou

Fish & Chips, Sauce Tartare

ou

Tartare de Boeuf coupé Au Couteau, Mitrailles de Pommes de Terre

---

## LES DESSERTS

Dessert du Jour

ou

Pana Cotta Vanille, Mangue et Fruits de la Passion

ou

Verrine de Fraise Guariguette, Mousse Citron Vert et Basilic



LE PICHET  
RESTAURANT

# MENU TERROIR

37€

## LES ENTRÉES

Nos Asperges Blanches, Oeuf Poché de la Déhairie,  
Condiments Fèves et Citron Confit

ou

Milles-Feuilles de Sardine au Basilic, Tartare de Tomates Fraîches

---

## LES PLATS

Suprême de Volaille aux Morilles et Asperges Vertes

ou

Filet de Lieu Rôti, Légumes Provençaux et Émulsion à L'huile d'Olive

---

## LES DESSERTS

Tartelette Fraise Gariguette, Glace à l'Huile d'Olive

ou

Pavlova de Framboise, Arlequin et Vanille

ou

Tatin d'Abricot à la Verveine, Glace Vanille

ou

Entremet Chocolat au Lait, Crèmeux Caramel et Croustillant Praliné

ou

Notre Assortiment de Fromage du Moment



LE PICHET  
RESTAURANT

# MENU ÉPICURIEN

45€

## LES ENTRÉES

Oeuf Mollet Frit, Mini Ratatouille, Jambon Serrano et Pesto d'Ail des Ours

ou

Raviole ouverte de Langoustine, Bouillon Coco, Citronnelle et Gingembre

---

## LES PLATS

Filet de Saint Pierre Rôti, Mousseline de Petits Pois Comme à la Française

ou

Tournedos de Boeuf Marchand de Vin, Rösti de Pommes de Terre aux Lardons et Oignons

---

## LES DESSERTS

Tartelette Fraise Gariguette, Glace à l'Huile d'Olive

ou

Pavlova de Framboise, Arlequin et Vanille

ou

Tatin d'Abricot à la Verveine, Glace Vanille

ou

Entremet Chocolat au Lait, Crèmeux Caramel et Croustillant Praliné

ou

Notre Assortiment de Fromage du Moment



LE PICHET  
RESTAURANT

# MENU DÉCOUVERTE

62€

---

Ce Menu est servi en 5 Temps  
Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

A L'AVEUGLE  
LAISSEZ VOUS GUIDER

Merci de nous informer de toutes contre-indications alimentaires lors de la commande.  
Uniquement les soirs du mardi au samedi

---



LE PICHET  
RESTAURANT

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

Nos Asperges Blanches, Oeuf Poché de la Déhairie, Condiments Fèves et Citron Confit  
12€

Milles-Feuilles de Sardine au Basilic, Tartare de Tomates Fraîches  
11€

Oeuf Mollet Frit, Mini Ratatouille, Jambon Serrano et Pesto d'Ail des Ours  
13€

Raviole ouverte de Langoustine, Bouillon Coco, Citronnelle et Gingembre  
14€

---

## LES PLATS

Suprême de Volaille aux Morilles et Asperges Vertes  
24€

Filet de Lieu Rôti, Légumes Provençaux et Émulsion à L'huile d'Olive  
22€

Filet de Saint Pierre Rôti, Mousseline de Petits Pois Comme à la Française  
28€

Tournedos de Boeuf Marchand de Vin, Rösti de Pommes de Terre aux Lardons et Oignons  
28€

---

## LES DESSERTS

Tartelette Fraise Gariguette, Glace à l'Huile d'Olive  
9€

Pavlova de Framboise, Arlequin et Vanille  
8€

Tatin d'Abricot à la Verveine, Glace Vanille  
8€

Entremet Chocolat au Lait, Crémeux Caramel et Croustillant Praliné  
9€

Notre Assortiment de Fromage du Moment  
7€



LE PICHET  
RESTAURANT

# NOS PRODUCTEURS

Les Oeufs et le poulet :

Anne Sophie et Cédric LAURENT- La Ferme de La Déhairie à Vitré

Le Lait cru (bio) :

Hervé LOURY - GAEC Des Ferrieres à Vitré

Les Pains :

Sébastien GAIGEARD - Le Fournil de Seb à Domalain

La Poitrine de Porc :

La Ferme de Marso à Moutiers

Le Lapin :

Hervé BARBOT - Le Clos Vieuville à Erbrée

Les Pigeons :

Joël POIRIER - à Louvigné de Bais

La Marée :

La Marée Pour Tous à Vezin-Le-Coquet

Les Fromages :

David Karoutchi - La Belle Fromagerie à Étrelles



**NOS HORAIRES D'OUVERTURE**

**LUNDI : FERME**

**MARDI : 12H00 - 13H30 / 19H00 - 20H30**

**MERCREDI : 12H00 - 13H30 / 19H00 - 20H30**

**JEUDI : 12H00 - 13H30 / 19H00 - 20H30**

**VENDREDI : 12H00 - 13H30 / 19H00 - 20H30**

**SAMEDI : 12H00 - 13H30 / 19H00 - 20H30**

**DIMANCHE : FERME**

**RESERVATIONS AU 02.99.75.24.09**