



LA CHOPE

brasserie fondée en 1936

Le Chef Nicolas Pietrzak et sa brigade vous proposent une cuisine de saison saine et savoureuse, faite maison, pour une expérience gourmande dans une ambiance détendue grâce aux soins apportés par l'équipe du Maître d'Hôtel Florent Lebreton.

Suivez-nous sur



LES APÉRITIFS

Kir vin blanc 8 cl.....	4.00 €
Kir pétillant 8 cl.....	4.50 €
Kir breton au cidre fermier de Brocéliande.....	4.50 €
Pastis / Ricard 2 cl.....	4.25 €
Porto / Suze 5 cl.....	4.25 €
Cinzano rouge ou blanc 5 cl.....	4.25 €

LES COCKTAILS

Mojito.....	8.50 €
Mojito royale.....	12.00 €
Virgin mojito.....	7.50 €
Américano.....	8.50 €
Planteur maison.....	8.25 €
Gin tonic.....	8.50 €
Cocktail de fruits.....	6.50 €

LES WHISKIES

Jameson original.....	8.50 €
(moelleux aux arômes fruits sec et de noisettes)	
Whisky breton WARENGHEM BLENDED.....	7.95 €
Whisky breton ARMORIK ORIGINAL S.MALT.....	8.50 €

CHAMPAGNE / MOUSSEUX

Louis Ménéard blanc de blanc vin mousseux brut 75 cl.....	22.50 €
Coupe Louis Ménéard blanc de blanc vin mousseux brut 12 cl.....	5.50 €
Veuve Clicquot Ponsardin brut 75 cl.....	80.00 €
Coupe Veuve Clicquot Ponsardin brut 12 cl.....	13.50 €

LES BIÈRES

La Sarrazine bière blonde au blé noir artisanale du pays de Brocéliande 5,5°.....	5.95 €
La Gaëlle ambrée bière artisanale du pays de Brocéliande 6,3°.....	5.80 €
La Brit blanche bio 4,8°.....	6.25 €
Pression Armoria blonde 4,6°..... 30 cl.....	5.40 €
50 cl.....	8.95 €
Pression Armoria Abaty 6,6°..... 30 cl.....	5.70 €
50 cl.....	9.25 €

LES CIDRES

Cidre fermier du pays de Brocéliande B.MONNERIE brut.....bouteille 75 cl.....	15.25€
verre 20 cl.....	4.10€
Cidre fermier du pays de Brocéliande B.MONNERIE demi-sec.....bouteille 75 cl.....	15.25€
verre 20 cl.....	4.10€

LES SOFTS ET EAUX

Jus de fruits 20 cl orange/ananas/tomate/pomme/goyave.....	3.75 €
Breizh cola 33 cl / Breizh cola zéro 33 cl / Schweppes 25 cl / Breizh tea 33 cl / Perrier 33 cl.....	3.95 €
Sirap de l'eau / limonade 25 cl pêche / citron / grenadine / menthe.....	2.95 €
Eau plate Plancoët..... 50 cl.....	2.80 €
1L.....	4.60 €
Eau gazeuse Plancoët..... 50 cl.....	3.90 €
1L.....	4.95 €



POUR L'APÉRO

Planche de jambon chlosse
de la Maison Brielle
9.50 €

Planche de charcuterie
de la Maison Brielle
(Lomo, coppa, jambon chlosse)
13.50 €

Saucissons
de la Maison Brielle nature
ou noisette
ou piments d'Espelette
9.50 €

Camembert au lait cru AOP
rôti au miel et
cidre avec ses toasts
9.50 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES ENTRÉES

La terrine de campagne maison, chutney d'oignons.....	7.95 €
L'œuf mollet bio, velouté de poule aux champignons.....	7.95 €
Le tartare de saumon mariné aux algues, vinaigrette au curry breton et crème d'aneth.....	9.50 €
Langoustines pochées dans leurs bisque, croutons à l'ail, crème d'aneth.....	12.50 €
La terrine maison de foie gras du Domaine de Lanvaux et sa confiture d'oignons.....	13.95 €
Les petits Gris de Corps Nuds à la crème persillée et champignons en gougères.....	12.50 €
Croustillant de chèvre hermine aux algues, vinaigrette au miel et vinaigre de cidre.....	9.25 €
L'assiette de jambon fumé de la Maison Brielle affiné 14 mois.....	12.50 €
Les huitres de Cancale n°3.....les 6.....13.80 €.....les 9.....19.90 €.....les 12.....26.90 €	

LES OMELETTES

La nature aux œufs bio.....	8.95 €
L'omelette aux œufs bio, jambon de la Maison Brielle affiné 14 mois et tomme de Bretagne	13.50 €

LES BURGERS

Le Chopper : steak charolais, confiture d'oignons, cheddar fumé, pain maison et frites maison	17.50 €
Le BZH : volaille label rouge de Janzé, confiture d'oignons, biquette breizh, pain maison et frites maison	17.50 €

POUR LES VÉGÉTARIENS

Risotto aux légumes de saison et curry breton, tuile de sarrasin, salade de jeunes pousses.....	13.95 €
---	---------

LES POISSONS

Poisson du marché, risotto aux légumes de saison et curry breton, beurre nantais.....	14.95 €
Filet de cabillaud à l'andouille de Bretagne, tuile de sarrasin, purée et bisque de langoustines.....	17.95 €
Filet de flétan, légumes de saison, beurre d'algues bretonnes.....	19.95 €

LES VIANDES

Le suprême de poulet label rouge de Janzé, purée de pommes de terre, sauce estragon.....	15.95 €
Faux filet Gallo race normande 100% breton, frites maison, sauce au choix.....	17.25 €
Magret de canard breton du Domaine de Lanvaux, pdt sarladaises, sauce poivre de Sichouan.....	19.95 €
Fricassée de rognons de veau français glacés au porto rouge, gratin de pommes de terre à la truffade et tomme de Bretagne.....	19.50 €
L'andouillette de l'Argoat rôtie aux pommes et moutarde à l'ancienne, purée sauce au cidre fermier.....	16.95 €
L'entrecôte Gallo race normande 100% bretonne, frites maison, sauce au choix.....	22.95 €
Le filet de bœuf français, frites maison, sauce au choix.....	24.95 €
Le chateaubriand de bœuf français (selon disponibilité), frites maison, sauce au choix.....	50.00 €

LA FORMULE DU MIDI

Uniquement du Lundi **midi** au Vendredi **midi** (VOIR ARDOISE)

PLAT DU JOUR.....9.95 €.....	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT.....12,90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....	15,90 €

MENU BISTROT

La terrine de campagne maison, chutney d'oignons

ou

L'œuf mollet bio, velouté de poule aux champignons

Poisson du marché, risotto aux légumes de saison et curry breton, beurre nantais

ou

Le suprême de poulet label rouge de Janzé, purée de pommes de terre, sauce estragon

Les profiteroles maison au craquelin et chocolat chaud, chantilly maison

ou

Faisselle fermière : version salée : échalotes et fines herbes

Version sucrée : fricassées de pommes au calvados, caramel beurre salé

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18.95 €

Formule complète Entrée + Plat + Dessert 22.90 €

MENU CHOPE

Croustillant de chèvre hermine aux algues, vinaigrette au miel et vinaigre de cidre

ou

Le tartare de saumon mariné aux algues, vinaigrette au curry breton et crème d'aneth

Filet de cabillaud à l'andouille de Bretagne, tuile de sarrasin, purée et bisque de langoustines

ou

L'andouillette de l'Argoat rôtie aux pommes et moutarde à l'ancienne, purée sauce au cidre fermier

ou

Le faux filet Gallo race normande 100% bretonne, frites maison, sauce au choix

Charlotte aux pommes à l'ancienne maison flambée au calvados, sorbet cidre fermier

ou

Pain perdu maison, caramel beurre salé, glace aux noix, chantilly maison

ou

Assiette de fromages affinés, salade de jeunes pousses, confiture d'oignons et noix

ou

Café ou thé gourmand + 2 €

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23.50 €

Formule complète Entrée + Plat + Dessert 27.90 €



MENU GOURMET

Les petits Cris de Corps Nuds à la crème persillée et champignons en gougères

ou

Langoustines pochées dans leurs bisque, croutons à l'ail, crème d'aneth

ou

La terrine maison de foie gras du Domaine de Lanvaux et sa confiture d'oignons

Filet de flétan, légumes de saison, beurre d'algues bretonnes

ou

Magret de canard breton du Domaine de Lanvaux, pommes de terre sarladaises, sauce poivre de Sichuan

ou

Fricassée de rognons de veau français glacés au porto rouge, gratin de pommes de terre à la trufferade et tomme de Bretagne

Gâteau moelleux au chocolat noir et noix de pécan, caramel beurre salé, glace bailey's

ou

Délice caramel beurre salé, compotée de poire à la vanille, sorbet poire William « Mont et coteaux de lyonnais »

ou

Assiette de fromages affinés, salade de jeunes pousses, confiture d'oignons et noix

ou

Café ou thé gourmand + 2 €

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28.25 €

Formule complète Entrée + Plat + Dessert 32.95 €

MENU ENFANT

Pour les choupinous jusqu'à 12 ans

Aiguillette de poulet de Janzé *ou* Poisson du marché *ou* Omelette nature

Servie avec frites maison *ou* Purée de pommes de terre

Profiteroles maison au chocolat chaud *ou* Pain perdu

Plat + Dessert 9.95 €



LES DESSERTS

Les profiteroles maison au craquelin et chocolat chaud, chantilly maison.....	7.95 €
Faisselle fermière : Version salée : échalotes et fines herbes.....	7.25 €
Version sucrée : fricassées de pommes au calvados, caramel beurre salé	
Charlotte aux pommes à l'ancienne maison flambée au calvados, sorbet cidre fermier.....	7.50 €
Pain perdu maison, caramel beurre salé, glace aux noix, chantilly maison.....	7.95 €
Délice caramel beurre salé, compotée de poire à la vanille, sorbet poire william « Mont et coteaux de lyonnais ».....	7.95 €
Gâteau moelleux au chocolat noir et noix de pécan, caramel beurre salé, glace bailey's.....	8.25 €
Assiette de fromages affinés, salade de jeunes pousses, confiture d'oignons et noix.....	9.50 €
Glaces et sorbets artisanaux : vanille bourbon, noix, caramel beurre salé, café des indes, sorbet cidre fermier,	
sorbet poire william « Mont et coteaux de lyonnais », citron vert, sorbet fraise.....	2 boules..... 5.50 €
.....	3 boules..... 7.95 €
Coupe café liégeois.....	7.50 €
Coupe dame blanche.....	7.50 €
Coupe colonnel.....	8.50 €
Café gourmand.....	8.95 €
Thé gourmand.....	8.95 €
Digeo gourmand.....	12.95 €
Champagne gourmand.....	17.50 €



LES DIGESTIFS & d

Get 27 / 31.....	6.95 €
Bailey's.....	6.95 €
Calvados.....	7.50 €
Armagnac.....	7.50 €
Ron Zacapa 23 ans.....	12.50 €
Cognac Hennessy.....	7.95 €
Cognac aux amandes.....	7.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BOISSONS CHAUDES

Café noir.....	1.95 €
Le P'tit crème.....	2.60 €
Décaféiné.....	2.60 €
Infusion verveine.....	3.90 €
Thé au choix.....	3.90 €

La plus ancienne brasserie Rennaise

Prix service compris

LA CHOPE

brasserie fondée en 1936





LES VINS AU PICHET

	25 cl	48 cl	1L
Sauvignon blanc.....	7.95 €	14.95 €	26.95 €
Grenache rosé IGP.....	7.95 €	14.95 €	26.95 €
Chinon Domaine Gouron AOP.....	8.60 €	15.95 €	28.95 €

LES VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
Côtes de Gascogne Domaine de Pellehaut 2018..... <i>(vin léger, très aromatiques et frais en bouche)</i>	4.10 €	23.60 €
Sauvignon IGP OC Collines du Bourdic 2018..... <i>(bouche vivace avec des notes d'agrumes)</i>	4.50 €	25.50 €
Chardonnay IGP OC collines du bourdic 2017..... <i>(bouche fruitée et élégante avec une touche vanillée)</i>	5.50 €	32.90 €
Pouilly Fumé les moulins à vent 2017..... <i>(vif et élégant, tout en finesse et vivace)</i>	6.60 €	41.40 €
Chablis Domaine Jean Marc Brocard 2018..... <i>(chablis puissant et d'une grande fraîcheur)</i>	7.95 €	50.50 €

LES VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
Côtes de Gascogne Domaine de Pellehaut 2018..... <i>(arômes de roses, fruits frais et d'agrumes)</i>	4.10 €	23.60 €
Côtes de provence Château Gairoird 2018..... <i>(vin élégant marqués par des notes florales)</i>	5.50 €	28.50 €

LES VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
Côtes de Gascogne Domaine de Pellehaut 2018..... <i>(vin fruité, souple et gourmand)</i>	4.10 €	23.60 €
Bordeaux Supérieur AOC Château Landereau vignobles Baylet.....	4.50 €	26.50 €
Languedoc Rousillon IGP OC Collines de Bourdic 2016..... <i>(tannins soyeux et enrobés, note de réglisse et sous-bois)</i>	4.50 €	26.50 €
Beaujolais Brouilly Domaine de Franck Chavy 2017..... <i>(gourmand, complexe et équilibré)</i>	5.10 €	30.60 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Domaine de Gachot Monot..... <i>(tannins croquant et fine acidité désaltérante)</i>	7.25 €	45.25 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

HISTOIRE DE LA CHOPE

Comme un bonheur ne vient jamais seul, la Chope naît la même année que les congés payés. Créée sur le modèle des grandes brasseries parisiennes (Lipp, le Procope...), elle trouve d'emblée les trois ingrédients qui feront son identité : hédonisme, convivialité et tradition culinaire.

Mais la Chope ne se contente pas de perpétuer les traditions. Elle sait aussi les bousculer : premier établissement rennais à adopter l'éclairage au néon (une révolution à l'époque), à proposer des fruits de mer (publicité de 1938 : «L'huître doit être mangée vivante !») et à ouvrir jusqu'à deux heures du matin, elle agite et dynamise le centre-ville de Rennes.

En 1962, les frères Lamagnère reprennent l'affaire de leur grand-père. Ils étoffent la carte : sole meunière, escargots et cuisses de grenouilles s'ajoutent aux classiques de brasserie (choucroute, oeufs mayo...). Sous leur impulsion, la Chope devient une adresse haut de gamme, branchée, rendez-vous des intellectuels et surtout... des artistes en tournée.

Car si on y regarde bien, la Chope est l'endroit rêvé pour une sortie de scène : proximité avec les théâtres, accueil chaleureux, cuisine ouverte malgré l'heure tardive... Charles Trénet y passa une nuit blanche, au milieu de son public, dans une atmosphère de fumée et de chansons.

Autres clients de renom : Ferré, Brassens, Barbara, Guy Bedos (grand habitué), Depardieu, Renaud, Jacques Higelin (qui passa la soirée à faire le tour des tables), Muriel Robin, Romy Schneider, Bourvil, Amélie Nothomb, Laurent Ruquier, Jean d'Ormesson... et même Brigitte Bardot. Dans la série des sex-symbols, Claude François, pourtant installé à l'étage, créa un attroupement de jeunes filles dans la rue de la Chalotais qui nécessita l'intervention de la police !

Mais si ces artistes ont fait de la Chope, pendant des décennies, une étape incontournable de leur séjour rennais, c'est surtout à cause de son âme. Lumière vive, banquettes, proximité entre les tables : à la Chope, les gens se parlent, rient, échangent des bons mots... Reflet de cet esprit pétillant et jouisseur, l'ardoise du rez-de-chaussée propose depuis 1955 la «contrepèterie du mois».

Le Concours des lycéens, créé à Rennes en 1988, fut longtemps proclamé à la Chope (en même temps que le Concours à Drouant). Et les phrases peintes sur les murs («Mange, bois, pète et rote...Et pour les soucis...crotte !») sont les lauréates d'un concours de slogans bachiques organisé en 1947 avec la complicité du journal Ouest-France. Fragments joyeux de la mémoire de Rennes, elles ont valu à l'établissement une proposition de classement en monument historique (que les frères Lamagnère ont poliment déclinée) et incarnent, depuis plus d'un demi-siècle, un esprit rabelaisien profondément français..

Aujourd'hui, toute l'équipe de la Chope s'inscrit à plein dans cette tradition. Attachée à la qualité des produits, le Chef Nicolas Pietrzak et sa brigade vous proposent une cuisine de saison saine et savoureuse, faite maison, pour une expérience gourmande dans une ambiance détendue grâce aux soins apportés par l'équipe du Maître d'Hôtel Florent Lebreton.

Nous prenons soin de cette «vienne dame» de 83 printemps qui ne fait, avouez-le, pas vraiment son âge...