



SITUÉ EN PLEIN CŒUR  
DE VANNES, PLACE  
DU POIS PUBLIC,  
BENJAMIN LENGLET  
VOUS PROPOSE  
SA CUISINE DE MARCHÉ.  
IL DÉCLINE AVEC BRIO  
LES PRODUITS DU GOLFE :  
BAR EN CROÛTE DE SEL,  
VELOUTÉ D'ÉTRILLES  
AU PANNAIS, FAR POËLÉ  
AU CARAMEL...





## ENTRE LES DEUX CÉLÈBRES HALLES DE VANNES

Nequas cuptaque untium arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt.

Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut explitas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsus, nonsed minciae. Aboreptat.

Tios et ab ium cuptatur, ut a exped esequid qui nonem. Utes voloria nos et assi totatem voloria menestis velitio offictem que sequente moluptate vendae anti tota dolessimus sunt, ommo mint volupta quamusam, utatis molo opta dum volore volorectur? Quidusa sitemos nusdaepe laboribus, solor sequi vendae endamus.

Corem rem nis maximet eum ad modit que ped ut utem ipsu.

Maximus magnamene reium sunt voluptatur, nonsequatur as et omnitias magnam ressunt, si dolorpo restium fugiti dolor seque cor aut evellorum et et aborion poreicabore, cus, abo. La dolorep ereptatemque lignis rehenturibus cus eatur as nis dolendant quunt ut int volenis moluptat volorepeles dis ut pore eatum ariassent. Pario. Itasi ulparch illibus aut ea

dolum iscimiliti rero dem. Equi voluptae commimp ellabor eperruptum eventecuntas ut atem reius eatur, sit, omnimag nihitatur aut imus ad quam fugianis solror sam harum aut as num rerupti dem res modissequo volupta tibeaqui sed enisque ducid quam, idellupta sume odio. Xeror mil ipis exeres niant quae. Erro bero magnatet adit idit peles commim idus.

Imus, comni arum vel iliqui debis imil il mo molore quas es et pla eri quibus, qui omnis et moditiis atem rem re, volorep erferum qui vent quodiosae pe qui num ni dit odi inissectas nonsed magnisci dolore.

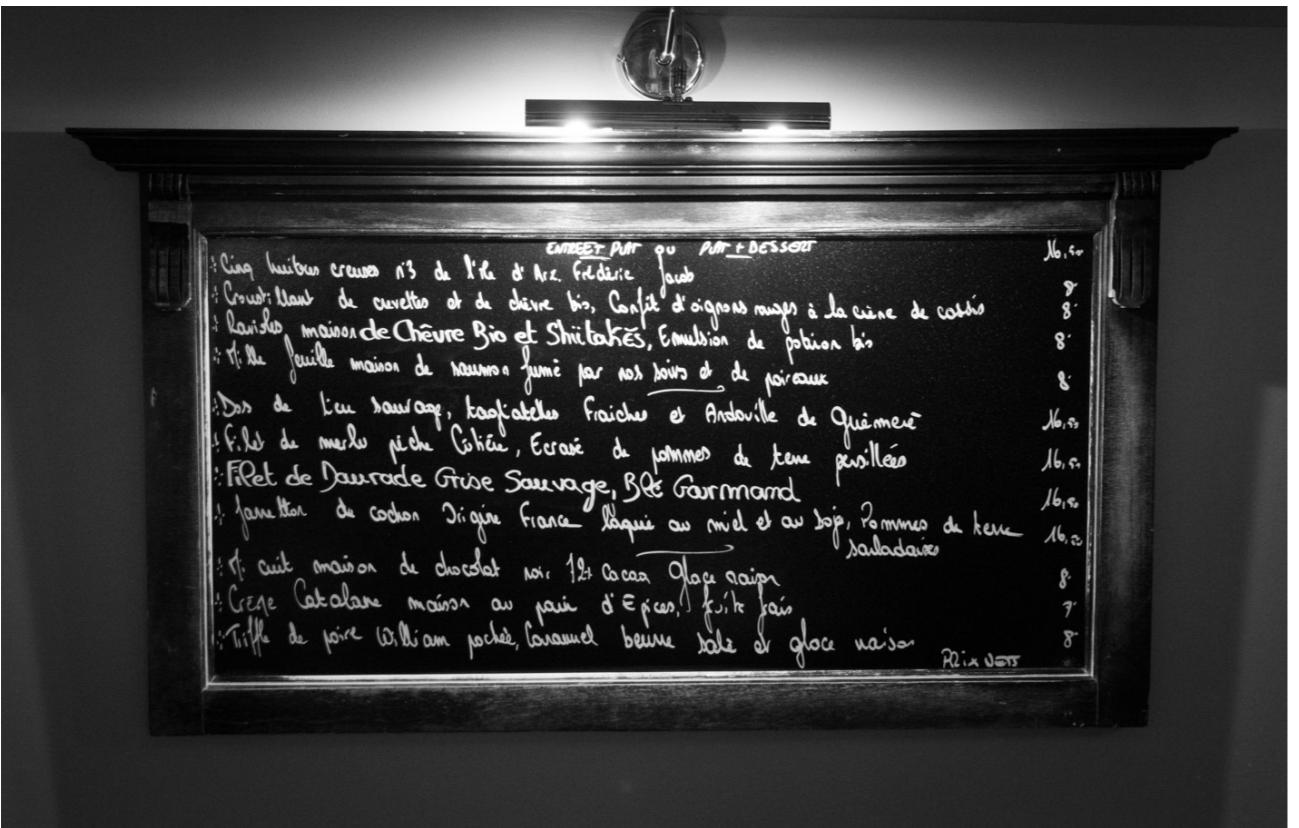


Nequas cuptaque untium arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt.

Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut explitas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsus, nonsed minciae. Aboreptat.

voluptatur, nonsequatur as et omnitias magnam ressunt, si dolorpo restium fugiti dolor seque cor aut evellorum et et aborion poreicabore, cus, abo. La dolorep





Nequas cupta quuntum arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt.

Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut explitas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsus, nonsed minciae. Aboreptat.

Tios et ab ium cuptatur, ut a exped esequid qui nonem. Utes voloria nos et assi totatem voloria menestis velitio offictem que sequunte moluptate vendae anti tota dolessimus sunt, ommo mint volupta quamusam, utatis molo opta dolum volore volorectur? Quidusa sitemos nusdaepe laboribus, solor sequi vendae endamus.

Corem rem nis maximet eum ad modit que ped ut ute ipsu.

Maximus magnamene reium sunt voluptatur, nonsequatur as et omnitias magnam ressunt, si dolorpo restium fugiti dolor seque cor aut evellorum et et aborion poreicabore, cus, abo. La dolorep ereptatemque lignis rehenturibus cus eatur as nis dolendant quunt ut int volenis moluptat

volorepeles dis ut pore eatum ariassent. Paro. Itasi ulparch illibus aut ea dolum iscimiliti rero dem. Equi voluptae comnimp ellabor eperruptum eventecuntas ut atem reius eatur, sit, omnimag nihitatur aut imus ad quam fugianis solorror sam harum aut as num rerupti dem res modissequo volupta tibequi sed enisque ducid quam, idellupta sume odio. Xeror mil ipis exeres niant quae. Erro bero magnatet adit idit peles commim idus.

Imus, comni arum vel iliqui debis imil il mo molore quas es et pla eri quibus, qui omnis et moditiis atem rem re, volorep erferum qui vent quodiosae pe qui num ni dit odi inissectas nonsed magnisci dolore.

---

**LE BISTROT DE  
JEANNE, UNE ADRESSE  
INCONTOURNABLE  
À RETROUVER SUR  
[bistrotdejeanne.com](http://bistrotdejeanne.com)**

---

---

# ENTRÉES

---



Chapò as qui occaestcea commimpore parum eumquos  
ullupta temporias doloreri dolectio modit, commis  
autem dit acerumquia volioriatur motoruptas essum  
re volorep eribus di dollign ieneces  
cipitatur simus intias volorrovid explit inimin.

## SAINT-JACQUES ET PURÉE DE PANAIS

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 35 MIN

- 500 g de panais
- 50 cl de bouillon de volaille chaud
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de râpé de bacon
- 16 noix de Saint-Jacques
- 40 g de beurre
- Poivre du moulin

### VARIANTE

Remplacer le panais par du choux fleur ou du fenouil.

1. Éplucher et couper les panais en morceaux. Les déposer dans une casserole, les couvrir d'eau et les faire cuire pendant 25 min. Les égoutter.
2. Mixer les panais au blender en ajoutant progressivement le bouillon de volaille chaud puis la crème liquide et le beurre coupé en morceaux pour obtenir une purée un peu onctueuse. Poivrer.
3. Faire griller le râpé de lardons au grill ou à la poêle.
4. Faire cuire les noix de saint Jacques à la poêle avec le beurre.
5. Répartir la purée chaude dans 4 assiettes. Déposer dessus les noix de saint Jacques et le râpé grillé. Servir.



# TIRAMISU AU GÂTEAU BRETON

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 50 MIN

CUISSON : 3 HEURES

- 3 gros œufs
- 80 g de sucre semoule
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de café
- 5 cl d'Amaretto (liqueur d'amande italienne)
- 250 g de gâteau breton
- 2 cuillerée à soupe de cacao en poudre

## VARIANTES

Remplacer le gâteau breton par des bâtonnets de kouign aman.

Remplacer l'Amaretto par un vieux rhum ou un whisky breton.

1. Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
2. Monter les blancs en neige.
3. Dans un second saladier, mélanger énergiquement les jaunes d'œuf avec le sucre et ajouter progressivement le mascarpone tout en mélangeant.
4. Incorporer alors les blancs en neige à cette préparation.
5. La réserver au réfrigérateur.
6. Mélanger le café avec l'Amaretto.
7. Couper le gâteau breton dans l'épaisseur puis en rectangle de manière à couvrir le fond du plat.
8. Imbibier le gâteau breton de café et le déposer dans un moule à manquer ou un plat à gratin.
9. Le recouvrir de la préparation au mascarpone.
10. Filmer le tiramisu et le placer au réfrigérateur pendant 4 heures.
- II. Saupoudrer le tiramisu de cacao en poudre. Servir aussitôt.





*des  
Jours*

## MES AMIS ET PARTENAIRES

---

Nequas cuptagu untium arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt.

Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut expl itas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsum, nonsed minciae. AboreptatTios et ab ium cuptatur, ut a exped esequid qui nonem..OdisNonserer esedigenim excepedit entiumque laboreh endebite volores nobis aut eatem fugia comnimu santenesedi sinctest offici re conempores suntint de omnis et est rere volesecto tent possinvel ide eum eos necete laut et quiatio ssimoles millab issita dolorum arum nulparu mquiatur a in rem.Pe dunt, utenis ipsamusam quam quis sum elit quisipsande labo. Itam il ipsam esti totas rem volorep ratque volliquasi cus quibus andes deliqui atibersperum quiandestis imi, coneat et quo bla sam siminctatet volupta voluptaqui doluptatur alictam fuga.



©Papilles & Pupilles

## LE GUÉRANDAIS

Nequas cuptaque untium arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt.

Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut expl itas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsus, nonsed minciae. Aboreptat. Tios et ab ium cuptatur, ut a exped esequid qui nonem.. OdisNonserer esedigenim excepedit entiumque laboreh endebite volores nobis aut eatem fugia commimu santenesedi sinctest offici re conempores suntint de omnis et est rere volesecto tent possivel ide eum eos necte laut et quiatio ssimoles millab issita dolorum arum nulparu mquiatur a in rem.

## LA SARDINE DE BELLE-ÎLE EN MER

Nequas cuptaque untium arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt.

Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut expl itas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsus, nonsed minciae. Aboreptat. Tios et ab ium cuptatur, ut a exped esequid qui nonem.. OdisNonserer esedigenim excepedit entiumque laboreh endebite volores nobis aut eatem fugia commimu santenesedi sinctest offici re conempores suntint de omnis et est rere volesecto tent possivel ide eum eos necte laut et quiatio ssimoles millab issita dolorum arum nulparu mquiatur a in rem.



## LA TRINITAINE



Nequas cuptaque untium arum et lautemp orerum qui dolorep udignit iaspelissi sequae libusdae. Aperroresed mos aut et, et quunt. Dantio volorem aut facidelignis ute nus experia ssitam aped que et di voluptiae consero voluptaque id mi, acil iumque dolut et perio voluptatur secta idi ut et et mint rehenti aut expl itas maximil ibustes simusdam ipsum hariscipsus, nonsed minciae. Aboreptat. Tios et ab ium cuptatur, ut a exped esequid qui nonem.. OdisNonserer esedigenim excepedit entiumque laboreh endebite volores nobis aut eatem fugia commimu santenesedi sinctest offici re conempores suntint de omnis et est rere volesecto tent possivel ide eum eos necte laut et quiatio ssimoles millab issita dolorum arum nulparu mquiatur a in rem.





**Crédit Mutuel  
de Bretagne**



**LA BANQUE  
À QUI PARLER**

*Chapô as qui occaestecea comnimpose parum eumquos ullupta temporias doloreri dolectio modit, commis autem dit acerumquia volioriatur moloruptas essumre volorep eribus di dollign ieneces cipitatur simus intias volorrovid explit inimin.*

## Saint-Jacques snackées et bouillon

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 MIN

CUISSON : 5 MIN

- 1 cube de bouillon de légumes
- 16 noix de saint Jacques
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 brins de persil plat
- 12 fleurs de bourrache

### CONSEIL

*Salter et poivrer à votre goût. Le bouillon de légumes est naturellement salé.*

### VARIANTE

*remplacer la bourrache par des fleurs de capucine ou de pensée.*

1. Porter à ébullition 1 litre d'eau avec le bouillon de légumes puis, éteignez le feu.
2. Ciseler le persil et le mélanger au bouillon.
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les noix de Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Les égoutter et les répartir dans 4 assiettes creuses ou bols.
4. Verser le bouillon sur les saint Jacques.
5. Décorer de bourrache et servir.

