



La Tour Trompette

Historique et Structure

Lorsqu'il devint maître du duché de Bretagne, Jean IV décida d'agrandir l'enceinte de la ville de Vannes, sa nouvelle capitale, dont la faiblesse militaire s'était rebélée tout au long du XIVème siècle, pendant les guerres de succession de Bretagne. Ces grands travaux commencèrent en 1375.

Le « trompette » de la ville se voit attribuer en ces lieux un « logement de fonction ». Son rôle fut de sonner les invasions.

La Tour Trompette appartient en son centre à la nouvelle ligne de remparts établie au sud vers la mer. La construction commencée vers 1380, dut se poursuivre jusqu'en 1420, le château ducal de l'hermine, tout proche, ayant été achevé en 1387.

La Tour Trompette fut bâtie avec soin, en bel appareil, sur de fortes assises de pierres, dégradées à leur base, intactes dans les parties supérieures selon la nature des granits extraits des diverses carrières locales... et les épreuves du temps.

La salle basse, fort belle, comportait peut-être à l'origine trois archères (ouvertures limitées permettant le tir à l'arc), transformées plus tardivement en canonnières. Cette pièce comporte en outre un cachot appelé « chambre des condamnés à mort ».

Le premier étage, salle des gardes, est, comme à l'origine, accessible par un escalier intra-muros ; une fenêtre tournée vers l'est, flanquée d'une meurtrière, permettait de surveiller le chemin de ronde des remparts supérieurs.

Le dernier niveau, soutenu par de superbes mâchicoulis et encorbellements très élaborés, aux linteaux droits, comporte un chemin de ronde doté d'une rare couverture aux pans aplatis en coyaux (atténuant la partie inférieure de la pente du toit).

Deuxième bastion des fortifications vannetaises, après la Tour du Connétable, mais plus ancien d'un siècle, la Tour Trompette appelée aussi Tour Capitaine vous accueille aujourd'hui dans ses pierres vénérables. Elle nous enseigne un passé médiéval fascinant d'architecture militaire féodale où s'associent à l'époque de la guerre de cent ans, de sainte Jeanne d'Arc, et de Saint-Vincent Ferrier, les trois mémoires de Vannes, de Bretagne et de France.

Grill (la pièce du boucher)

(Viande origine France, pièce de 230g environ)
Faux filet sauce forestière (fumée aux lardons, et
champignons) 16.90 €

Accompagnée de pommes de terre rissolées et salade verte

Le Menu Enfant - 12 ans

8.10 €

Galette de blé noir (jambon et fromage) (salade sur demande)
Ou galette de blé noir (jambon et champignons) (salade sur demande)
Ou jambon frites
Glace 1 boule + (Chantilly sur demande)
Ou Crêpe chocolat, nutella ou confiture + (Chantilly sur demande)
Jus de fruit, Coca cola, Orangina

Apéritifs

Royal guillevic (Label
Rouge) 3.50
€
Kir breton (au cidre
fermier) 3.50
€
Kir muscadet 3.50
€
Ricard 3.50
€
Martini (rouge, blanc)
3.50 €
Porto 3.50
€
Whisky (5cl) 5.60
€

Spécialités de Bretagne

Chouchen
(à base de fermentation de
miel) 3.50
€
Pommeau des menhirs
(à base de fermentation de
pomme) 3.50 €

Boissons sans alcool

Jus d'orange
25 cl 3.00 €
Coca, Orangina
25 cl 3.00 €
La bolée de jus de pomme
3.00 €

La bolée de lait ribot 2.70
€

Eaux Minérales

50 cl

1 L

Plancoët
3.00 € 4,20
€
Badoit
3.00 € 4,20
€

Boissons Chaudes

Café 100 % Arabica ou déca
1 .80 €
Thé ou Infusions
3.00 €

Pour vos réservations de groupes,

Nous consulter hors juillet et août : 02 97 47 15 12

Vins

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux A.O.C.	10.10 €	17.40 €
Gamay de Touraine A.O.C.	9.80 €	16.40 €
Rosé Cabernet d'Anjou AOC	10.10 €	17.40 €
Provence AOC	10.10 €	17.40 €
Muscadet sur lie A.O.C.	10,10 €	17.40 €
Chardonnay (val de Loire)	17.40 €	17.40 €

Verre de chardonnay
3,20 €

Bières

1664
3.50 €

Heinekein 25 cl
3.50 €

Ducel 33 cl
4.90 €

Lancelot
5.50 €

Cidre artisanal de ferme (du Morbihan)

Royal Guillevic 3,5° (Label Rouge)
75 cl 11.50 €

La bouteille de jus de pomme
artisanal 1 L 8.50 €

Brut

La bouteille
8.90 €

Le pichet de ½ litre
6.90 €

Le pichet de ¼ litre
4.80 €

Doux

La bouteille
8.90 €

Le pichet de ½ litre
6.90 €

Le pichet de ¼ litre
4.80 €

Digestifs

Fine Bretagne (Calvados raffiné)
5.30 €

Cognac
5.30 €

Get 27
5.30 €

Nos « Copieuses » Galettes de Blé Noir

(Produits élaborés maison)

Les composées :

Champignons, andouille de Bretagne, fondue d'oignons mijotés	6.25 €
Œuf, emmental, champignons, crème fraîche	7.25 €
Andouille de Bretagne, lardons rissolés, fondue d'oignons et champignons	7.25 €
Jambon, œuf, lardons rissolés, champignons	7.25 €

Les complètes :

Complète (œuf, jambon 1 ^{er} choix, emmental)	6.10 €
Complète + fondue d'oignons	7.15 €
Complète + andouille de Bretagne	7.15 €
Complète + champignons	7.15 €
Complète + lardons rissolés	7.15 €
tomates (coulis)	7.15 €
Super complète + fondue d'oignons, coulis	8.95 €
Super complète + lardons rissolés	8.95 €
De tomates, champignons cuisinés andouille, crème fraîche	Complète +

N'oubliez pas demander de la salade verte en accompagnement de votre galette : + 1.30 €

N'hésitez pas à demander des pommes de terres rissolés pour accompagner votre galette : + 1.90 €

Formule bureau crêpe (Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés) 10.90 €

1 galette complète (œuf, jambon, emmental) + 1 crêpe dessert beurre sucre ou confiture
+1 bolée de cidre ou 1 bolée de jus de pomme ou 1 café

Les spécialités

Aux trois fromages (Chèvre, Roquefort, emmental, et son lit de salade)	8.20 €
Coquille St-Jacques sa succulente sauce maison (vin blanc, ail, persil, oignon, échalote, crème) ses noix cuisinées et émincées,, sa fondue de poireaux et son lit de salade	9.20 €
Bigouden (Œuf, andouille de Bretagne, emmental, beurre aillé, persillé et son lit de salade)	9.00 €
Forestière (Sauce cuisinée aux lardons fumés, champignons, œuf, emmental et son lit de salade)	8.85 €
Végétarienne (coulis de tomates, champignons, oignons, beurre aillé persillé et son lit de salade)	8.20 €
Vannetaise (andouille de Bretagne, fondue d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne et son lit de salade)	8.90 €
La Poularde (œuf, poulet cuisiné à la sauce curry, ses champignons mijotés et son lit de salade)	9.20 €
L'atlantique (saumon fumé, fouetté de crème citronnée et son lit de salade)	9.20 €

- Raclette** (uniquement d'octobre à mai)
 (Fromage raclette, tranches de bacon, pommes de terre rissolées,
 émincé de tomates et son lit de salade) 9.95 €
- Rougail** spécialité île de la réunion (saucisses fumées cuisinées aux
 tomates et oignons parfumés aux épices
 de la réunion accompagnées de ses pommes de terre rissolées et son lit
 de salades) 9.95 €
- Texane** (uniquement de mi-septembre à mi-juin)
 Œuf, steak haché de bœuf « d'origine France » mijoté aux oignons,
 tomate accompagné de ses pommes de 9.95 €
 Terre rissolées et son lit de salade
- Kebab** (Poulet, veau, dinde en lamelle, émincé d'oignons, ail, sa sauce
 blanche et ses frites) 9.95 €

Les Grandes assiettes fraîcheur

Assiette de salade verte

2.90 €

La salade de chèvre chaud (chiffonnade de salade, chèvre
 chaud, œuf, tomates, lardons
 et ses pignons pins) 9.50 €

La salade bretonne (Chiffonnade de salade, andouille tiède, tomate,
 pomme de terre, échalote) 9.50 €

La salade auvergnate (Chiffonnade de salade, tomates, œuf dur,
 jambon, roquefort, et ses noix) 9.50 €

La salade nordique (chiffonnade de salade, tomates, œuf dur,
 asperges, saumon fumé 9.50 €
 arrosée de sa crème citronnée maison)

Crêpes Dessert (Faites maison)

Beurre sucre	2.80 €	
Confiture (fraises, myrtilles, ou oranges amères)		
3.85€		
Banane chocolat fondu	5.90 €	Amandine (chocolat fondu, amandes grillées)
		5.80 €
Chocolat (fondu)	4.60 €	Chocolat fondu, chantilly
		5.80 €
Banane caramel (maison)	5.60 €	
Malouine (chocolat, marmelade oranges amères)		5.80 €
Caramel (maison)	4,60 €	
Crêpe beurre sucre avec chantilly		
4.00 €		
Miel amandes grillées	5.60 €	
Belle Hélène (poire effilée, sur chocolat fondu)		
5.90 €		

Supplément Chantilly (maison) 1.30 €

Spécialités De Crêpes (Faites maison)

Alexandrine Chocolat chaud fondu (frangipane maison, coulis de chocolat fondu)	5.60 €
Alexandrine Chocolat chaud Fondu et sa chantilly	6.80 €
Normande (pommes rissolées, sucre) + possibilité avec crème fraîche ou boule vanille : + 1,30 €	6.30 €
Normande avec caramel maison	6.90 €
Normande Flambée à la fine de Bretagne (Calvados raffiné)	6.80 €
Banana coco (Banane en lamelles, chocolat fondu, noix de coco râpée, et sa chantilly)	6,90 €
Dame noire (glace vanille, chocolat fondu accompagné de chantilly)	6.60 €
Merveille (banane en lamelles, chocolat fondu accompagné de chantilly)	6.90 €
Framboisine (framboises entières, son coulis de framboises accompagné de chantilly)	6.90 €
Mendiant (Chocolat fondu, amandes effilées grillées, parsemée de noix)	6.60 €
Crêpe flambée (au choix : Rhum, Calva, ou Grand Marnier)	5.10 €
Dame Brune (Glace mystère, chocolat fondu, amandes effilées grillées, flambée au Grand Marnier)	6.95 €
Alexis (frangipane maison, glace vanille, amandes effilées grillées, flambée au Grand Marnier)	6,95 €
Suzette (zeste d'orange et de citron, marmelade d'orange, flambée au Grand Marnier)	6.95 €
Galette dessert (galette blé noir : au choix, chocolat, miel, banane, crème de marron ou confiture)	4.95 €

Glaces et sorbets

Les parfums : Vanille, chocolat, fraise, café, menthe, citron,
framboise, caramel au beurre salé

2 boules : 4.00 € ; 3 boules ; 5,00 € + chantilly 1,30 €

Dame blanche (3 boules vanille, chocolat fondu, et sa chantilly) 6.60 €

Chocolat ou café liégeois (3 boules chocolat ou café, coulis
chocolat ou café, et sa chantilly) 6.60 €

Banana split (Glace vanille, chocolat, fraise, banane (fruit),
chocolat fondu, et sa chantilly) 6.95 €

Poire Belle Hélène (3 boules vanille, poire (fruit) chocolat fondu,
et sa chantilly) 6.95 €

Framboise Melba (3 boules, sorbet framboise, vanille, framboises
fruit, coulis de framboises, et sa chantilly) 6.95 €

After Eight (3 boules menthe, chocolat fondu et sa chantilly) 6.50 €

Colonel (3 boules sorbet citron, vodka et sa chantilly)
6.95 €