

MENU

ARGILE & VIN



NOTRE HISTOIRE

L'histoire d'Argile et Vin commence par une rencontre : celle de Jean, passionné de vins, et de Liney, céramiste vénézuélienne. Ensemble, ils façonnent un lieu où la terre et le goût se répondent en musique. Puis Rosali, venue du Venezuela, rejoint l'aventure avec ses recettes d'Amérique latine, entre Pérou, Colombie et Venezuela.

**ARGILE
& VIN**
RESTAURANT LATINO



Notre cheffe

Rosali Barbosa

De Caracas à Dinan, Rosali cuisine comme on raconte une histoire.

Elle puise dans les traditions culinaires du Venezuela, de la Colombie, du Pérou, du Portugal et de la Bretagne pour créer une cuisine authentique et généreuse.

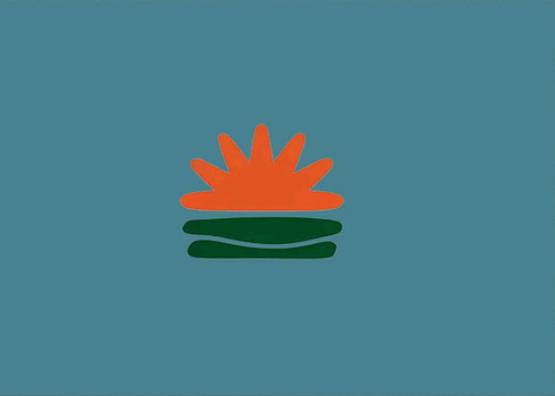
Chaque plat est une escale, chaque saveur un souvenir de ses voyages et de ses rencontres.

Son parcours, entre cuisine de rue, brunchs inventifs et gastronomie marine, témoigne d'un esprit libre et créatif, toujours en mouvement. Aujourd'hui installée en Bretagne, elle continue d'explorer, de mélanger, de sublimer.

Rosali ne cuisine pas seulement des plats. Elle cuisine son histoire, et toutes ses saveurs.

ARGILE & VIN

RESTAURANT LATINO



Formule *du midi*

Du mardi au vendredi

13€



FORMULE AREPA

Arepa
& sa salade

17€



FORMULE ALMUERZO

Tapas
Arepa ou Arepa
Dessert

Tapas / Arepa / Dessert
+ 4€

14€



FORMULE TAPAS

Tapas
du jour

11 Rue de la Chaix

Dinan



BOISSONS

Sans Alcool

sans se justifier et sans reproche

FROID

Jus Abricot ou Mangue ou Thé pêche	25 cl	3,2 €
Breizh Cola	33 cl	3,5 €
Jus de Pomme Bio local	33 cl	6 €
Nature ou Citron pétillant ou Hibiscus-citron pétillant		
Limonade de Léo	33 cl	6 €
Ginger-beer ou Cambucha ou Sureau		
Sirop / Limonade	25 cl	3,2 €
Menthe ou Fraise ou Cassis avec les sirops de chez Sabrina		

EAU

Cristalline	50 cl	2 €	Bulles	50 cl	3 €
-------------	-------	-----	--------	-------	-----

CHAUD

Café Bolivien bio ou Déca bio	1,8 €
Thé noir / rooibos / vert	3,5 €
Supplément lait bio	+ 0,20 €





BOISSONS

Nos Vins selon vos envies et nos conseils

Au Verre	12,5 cl	de 4 ou 5 ou 6 €
Bouteille	75 cl	de 18 à 128 €

Le prix des bouteilles que je vous propose se situe entre 18 et 28 €.

Plus de 70 références de vins

Pour choisir, consultez la carte des vins ou demandez conseil.

Vin de la maison	Verre	12,5 cl	3 €	Pichet	50 cl	10 €
rouge ou blanc ou rosé	Provenance (Côte de Thongue 34)					

Bulles	Crémant d'Amboise	12,5 cl	5 €
Muscat Sec ou Demi-sec	IGP Hérault	12,5 cl	5 €
Kir Royal	Crémant d'Amboise	12,5 cl	5,2 €
Kir	Sirop Cassis de chez Sabrina	12,5 cl	3,2 €
Communard	Vin rouge + sirop cassis	12,5 cl	3,2 €
Bière locale	Blonde ou ambrée ou brune	33 cl	6 €
Cidre bio local	Cidre brut la ferme des Landes	33 cl	6 €
Rhum Vénézuélien		4 cl	de 6 € à 8 €





6 HUÎTRES 10 €

6 HUÎTRES

+

1 VERRE DE VIN BLANC 13 €

12 HUÎTRES 16 €

Huîtres de Saint-Suliac, les seules huîtres de la Rance.







Espace festif

Argile & Vin organise tout au long de l'année de nombreux concerts, jam sessions, conférences et autres soirées à thème.

Vous pouvez nous suivre sur Facebook ou nous envoyer un mail pour faire partie de notre liste de diffusion.

Argile & Vin vous propose également de privatiser l'espace entier ou seulement la terrasse pour vos soirées d'anniversaire, réunions, rencontres, conférences, afterworks ou pots de départ.

Merci de nous adresser une demande de devis par mail, en précisant la date, l'heure, le nombre de personnes présentes, ainsi que le type de soirée que vous souhaitez organiser (comptez entre 30 et 40 € par personne selon l'événement et le jour retenu).

Un chèque de caution non encaissé de 10 € par personne vous sera demandé au moment de la réservation, afin de garantir votre venue le jour J.

A cantar y a bailar





LA JARRE

ATELIER – BOUTIQUE

Chaque plat que vous dégustez ici est sublimé par une
céramique unique, façonnée à la main par Liney.

Dans son atelier La Jarre, situé à deux pas d'ici, elle crée des
pièces originales et partage son savoir-faire à travers des cours
et des démonstrations.

📍 La Jarre – Atelier & Galerie
16, rue du Château, 22100 Dinan

☎ 0033-766702773

📷 Instagram : @lineyceramique



Tapas

5,5€

Palito de Yuca Frita

Frites de manioc dorées et croquantes accompagnées de sa crème

Palito de Yuca Chimichury

Manioc cuit à l'eau accompagné de sa crème persillade

Patacones Venezolanos

*Banane Plantain vert frit accompagnée de boeuf effiloché
(dessus de palette vbf) et fromage fondu*

Tajadas con queso

Banane plantain mûre frit couronnée de fromage fondant

Tequenos Venezolanos

Une pâte croustillante et dorée fourrée au fromage

Papa a la Huancaína peruana

*Pommes de terre recouvertes d'une sauce crémeuse
avec une pointe de piment jaune et fromage*

 Sans gluten

 Vegetarien

 Option Vegan

Tapas

5,5€

Arepitas de queso



*Dorées et croustillantes à l'extérieur, tendre à l'intérieur,
accompagnées de sa crème vénézuélienne*

Carpaccio de Res



Carpaccio de boeuf (dessus de palette vbf)

Ceviche Peruano



*Fraicheur! Il combine poisson mariné dans son jus de poisson, piment,
coriandre, oignon rouge et maïs cancha.
Des saveurs qui vous transportent sur les côtes du Pacifique*



Sans gluten



Vegetarien



Option Vegan

Entrées de la cheffe

8 €

Ceviche leche de tigre



Poisson mariné dans son jus de citron, piments, épices et crème (sauce un peu relevée), la saveur péruvienne

Ceviche tropical



Un ceviche exotique que fusionne la fraîcheur du poisson mariné accompagné de juteux morceaux de mangue et d'ananas et une pointe de piment



Sans gluten



Vegetarien



Vegan

Entrées de la cheffe

8 €

Empanadas Tricolores

*Trio de chaussons de maïs fourrés
Boeuf (dessus de palette vbf), Poulet, Poisson
ou haricot fromage*



Papas Rellena Peruana

*Pommes de terre croquantes et dorées garnies de viande marinée,
olives et oeuf accompagnées d'une sauce qui étincelle...*



Humus de Caraotas

Hummus de Haricots noirs



Os al Chimichurry

Os à moelle sauce persillade



Nos Desserts

5,5€

Nube de Mousse de Chocolate



*Nuage de Mousse au Chocolat
sur son lit de bananes caramélisées*

+ Desserts du jour



Sans gluten



Vegetarien



Option Vegan

Arepas



*Pain de de maïs garni
préciser si sans fromage*

Arepa sur place 13 €

Galette de maïs fourrée avec sa salade

Arepa a emporter 10 €

Galette de maïs fourrée sans salade

Garniture au choix :

- *Poulet effiloché et fromage*
- *Boeuf (dessus de palette) et fromage*
- *Boeuf grillé (dessus de palette)*
- *Reina Pepiada : Poulet, avocat*
- *Reina Pepiada : Avocat,*
- *Haricots noirs et fromage*



Sans gluten



Vegetarien



Option Vegan



Cher ami.e.s



**Depuis 2014 nous sommes vraiment heureux
de vous accueillir chez nous.**

**Nous souhaitons que le moment que vous allez
passer ici soit reposant, enrichissant de rencontre, de
partage, d'échange, de découvertes gustatives et de
dépaysement en vous perdant dans l'univers
de Liney et les vins de nos ami.e.s**



*If you want to share in your language, don't hesitate,
it's a pleasure to practice it !*



*Se você quiser compartilhar em seu idioma, não hesite,
é um prazer praticá-lo*



*Si usted desea compartir en su idioma no lo dude,
es un placer practicarlo*