

# MONSIEUR ARTHUR

RESTO & BAR À CIDRES

*La nouvelle place rennaise pour manger et boire breton*

## OUVERTURE DE RESTAURANT À RENNES COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**Monsieur Arthur**  
**Resto & bar à cidres**  
24 rue Raoul Dautry  
35000 RENNES

[www.monsieurarthur.bzh](http://www.monsieurarthur.bzh)



@ Sugar Visuals

**ÉCHANGEONS ENSEMBLE  
SUR CETTE OUVERTURE**

**CONTACT**

**Arthur MERCIER**

**Fondateur et gérant**

07 84 28 52 99

[contact@monsieurarthur.bzh](mailto:contact@monsieurarthur.bzh)



## Localisation centrale proche de la Gare de Rennes

Situé au coeur du quartier EuroRennes à 2 minutes de la gare à pied, le restaurant et bar à cidres **Monsieur Arthur** a ouvert ses portes le 1er Février 2024. L'établissement est situé au rez-de-chaussée central de l'ensemble de bâtiments de l'îlot Beaumont, signé Kempe Thill (Rotterdam), Atelier 56s (Rennes) et Dots paysagiste (Paris). La réalisation des travaux du local et l'aménagement intérieur ont été confiés à L.A Création (Bruz). Monsieur Arthur est une **brasserie bretonne, une crêperie moderne et un bar à cidres.**

En résumé, du 100% BZH.



@ Vinkvisuals



## Un lieu de restauration ouvert du lundi au samedi

Le restaurant est ouvert **du lundi au samedi, de 8h à 23h**, idéal pour un **petit déjeuner**, un **déjeuner** d'affaire, un **goûter** en famille, un **afterwork** ou un **dîner entre amis**.

Organisée autour de son large bar central, la salle du restaurant propose une centaine de places assises. Divisée en plusieurs espaces entourés d'une décoration moderne alliant bois, tissus et végétaux, la salle permet de s'attabler à plusieurs ou en petits comités. Côté mobilier, des chaises rotins aux fauteuils confortables, l'ambiance chic et décontractée vous invite à passer un moment agréable et convivial autour de l'art de vivre à la rennaise.



## L'origine du concept

Originaire du Grand-Fougeray, au sud de Rennes, Arthur Mercier, gérant, a toujours eu l'envie de devenir indépendant en ouvrant un établissement mettant en valeur ses racines qui lui sont chères : la Bretagne.

Quelques années après sa rencontre avec Lucille, ils décident ensemble de se lancer dans l'ouverture de leur premier restaurant en tant qu'associés.

~

C'est riches de nos expériences professionnelles en hôtellerie-restauration indépendante ou de luxe, en Bretagne, à Paris, ailleurs en France ou au Canada, que notre ville de Rennes devient évidente pour mettre en oeuvre ce projet de longue date.

Nous avons la volonté de mettre en avant notre terroir breton en valorisant ses producteurs locaux au travers de cartes de saison évolutives et inventives.







## Une cuisine 100% bretonne

Nous proposons une cuisine faite maison à partir de produits bruts locaux, et de saison.

Le matin, une offre **café et petit-déjeuner** sera proposée pour les travailleurs et les touristes de passage.

Le **midi et le soir**, nous proposons une **carte de brasserie bretonne courte et évolutive au fil des saisons**. Une partie de la carte sera dédiée à nos galettes de sarrasin et crêpes de froment cuisinées et modernisées.

Un **menu du jour** sera proposé **tous les midis du lundi au vendredi**.

A partir de 17h, l'**afterwork** prendra sa place avec une carte de planches cuisinées et assiettes à partager, des cocktails bretonnants et notre large sélection de cidres.



## Le cidre dans tous ses états

C'est lors d'un tour de la Bretagne réalisé à l'été 2023 que nous sommes allés découvrir et déguster les trésors de nos vergers de pommiers bretons, en rencontrant des dizaines de cidriers et cidrières de la région.

Nous faisons le choix de proposer à la carte **environ 15 références de cidre** : à la fois des cidres *classiques* de notre enfance, que des cidres plus tranchants. *Acidulés, infusés, vieillis en fût* ou encore *extra-brut*, nous avons dans notre cave de quoi ravir tous les palais des amateurs de cidres comme des consommateurs les plus aguerris.



## Une offre de boissons bretonnante

Largement visible au centre du restaurant, nous proposerons également une offre de boissons variée :

- Bières pression brasserie Skummen (Rennes, 35), Dilettante (Saint-Nolff, 56) et Saint Erwan (Trégunc, 29)
- Cidre pression signature Monsieur Arthur et La Mordue
- Cocktails classiques bretonnants et carte de cocktails de saison
- Spécialités de café torréfié en Bretagne

& bien d'autres !



# MONSIEUR ARTHUR

RESTO & BAR À CIDRES



JOURS & HORAIRES D'OUVERTURE | **du Lundi au Samedi, de 8h à 23h**  
OFFRE GROUPE | **Privatisation - Evénements**  
AVEC OU SANS RESERVATION | **Réservation en ligne [ici](#)**



## ÉCHANGEONS ENSEMBLE SUR CETTE OUVERTURE :

Téléphone : 07 84 28 52 99 - Arthur Mercier, Fondateur et gérant

Email : [contact@monsieurarthur.bzh](mailto:contact@monsieurarthur.bzh)



**Monsieur Arthur, resto & bar à cidres**

24 rue Raoul Dautry

35000 RENNES

[www.monsieurarthur.bzh](http://www.monsieurarthur.bzh)

 @monsieurarthur\_rennes

 Monsieur Arthur Rennes

 Restaurant Monsieur Arthur