

De Mères en Filles Aux Pieds des Remparts de Saint-Malo depuis 1936

Menu « Le Grand Jardin »

Au Choix

Foie Gras Mi-Cuit au Torchon
Ou

Assiette de Fruits de Mer



Fraîcheur Sorbet Pomme et Pommeau



Homard Bleu Rôti (2 personnes)
Pêche Atlantique Nord Est

Ou

Poêlée d'Ormeaux à l'Ail



Feuilleté de Chèvre Frais, Confit d'Oignons ou Roulante de Fromages



Dessert (à choisir à la commande) **52.50 €**

Menu « Les Courtis »

Au Choix

Assiette de Fruits de Mer
Foie Gras Mi-Cuit au Torchon
Soupe de Poissons Malouine
12 Huîtres Creuses de la Baie de Cancale
6 Huîtres Tièdes au Petit Breton



Aile de Raie, Beurre au Piment d'Espelette (J.Y. Bordier)
Filet de Saint-Pierre, Nem de Légumes, Salsa de Poivrons
Tournedos de Magret de Canard (France) aux Saveurs de « Trou aux Biches » (Ile Maurice)



Roulante de Fromages



Dessert (à choisir à la commande) **41 €**

Menu « Le Buron »

Au Choix

Soupe de Poissons Malouine

Tartare de Saumon, Pesto de Mâche

7 Huîtres Creuses de la Baie de Cancale

Cappuccino de Velouté de Légumes



Dos de Cabillaud, Beurre Vanillé, Parmentier de Patate Douce

Cotriade du Pêcheur

Andouille Artisanale du Pays de Dinan, Purée aux Herbes et son Jus Corsé

Dessus de Palette de « Bœuf Breton » aux Condiments Aigre-Doux



Dessert (à choisir à la commande) **29.50 €**

Menu « Le Bouton »

Moules à la Marinière

+

Assiette de Frites

+

Assiette Fromagère

ou

1 Café Gourmand

15.00 €

Le Menu « Les Patouilletts »

Moins de 12 ans

Roulade de Sarrazin

Filet de Saumon Frites

Crème Glacée

9 €

**NOUS TRAVAILLONS AVEC
DES PRODUITS FRAIS**

Prix nets Service Compris

Tout Changement dans les menus sera facturé à la carte

Retour au Port

Plateau de Fruits de Mer 1 pers.

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, praires
Amandes tourteau ou araignée, le tout frais et selon arrivage

Plateau de Fruits de Mer 2 pers.

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, praires
Amandes tourteau ou araignée, le tout frais et selon arrivage

Assiette de Fruits de Mer

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, praires
Amandes tourteau ou araignée, le tout frais et selon arrivage

Moules à la Marinière

Langoustines Fraîches

Mayonnaise (300 grs)

Langoustines Grillées

« Façon Anaïck » (250 grs)

Tourteau ou Araignée

Mayonnaise (environ 500 grs)

12 Huîtres Creuses de Cancale (n°2)

6 Huîtres Tièdes au Petit Breton

Assiette de Bulots Mayonnaise

(500 grs)

Terre et Mer

Foie Gras Mi-Cuit au Torchon

Pour Accompagner votre Foie Gras

Le Verre

de Muscat de Beaumes de Venise

Tartare de Saumon, Pesto de mâche

Soupe de Poissons Maison

€ Coup de Filet

36 Filet de St-Pierre, Nem de Légumes, Salsa de Poivrons

72 Sole Meunière Demi-Sel

300/400 grs

25 Poêlée d'Ormeaux à L'ail

A la Façon de ma Grand-Mère

12 Aile de Raie, Beurre au Piment d'Espelette (J.Y. Bordier)

24 Dos de Cabillaud Beurre

Vanillé

25 Le Homard Bleu Rôti

(Pêche Atlantique Nord Est)

Environ 500 grammes :

18 (les 100 grammes)..... 13

19 Entre 2 vagues

Sorbet Pomme et Pommeau 7

Nous travaillons avec des produits frais

Titre National de Maître Restaurateur

Si vous avez un régime alimentaire particulier,
N'hésitez pas à nous le signaler.
Notre Equipe se fera un plaisir de vous satisfaire.



14

9

€ L'Etal du Boucher

Viande Française

28 Andouille du Pays de Dinan 18

Purée aux herbes, jus corsé

30 Tournedos de Canard (France) 20

aux Saveurs

De « Trou aux Biches»

(Ile Maurice)

Dessus de Palette de Bœuf Breton 18

Condiments Aigre-Doux

Maraîchers et Fromagers

Salade Verte 4

Roulante de Fromages 9.50

(3 Fromages au choix)

Assiette de Légumes Frais 9

Feuilleté de Chèvre Frais

Confit d'Oignons 9.50

Douceurs

Le Choix des Desserts 9.5

Glace ou Sorbet 2 Boules 4.50

Desserts

Pâtisseries Maison

Dôme de Crème Brûlée Coco Miroir Exotique

Vacherin aux Saveurs des Îles

Pressé de Pommes, Caramel au Beurre Salé

Moelleux au Chocolat

Comme une Tarte au Citron

Soupe de Fruits Chaude

9.50 €uros à la carte

Glaces

Vanille – Café – Chocolat – Rhum Raisin

4.50 €uros à la carte

Sorbets

Citron Vert - Pomme - Poire – Cassis

4.50 €uros à la carte

Menu « Plage de l'Eventail »

Soupe de Fruits Chaude

Et

Dôme de Crème Brûlée Coco Miroir Exotique

Et

Comme une Tarte au Citron

Et

Moelleux au Chocolat

30.00 €