

# Brasserie

## Le Café de Saint-Malo

\*\*\*\* \*



*Brasserie Le Café de St-Malo*

*4-5 Place Guy Lachambre-35400 St-Malo*

*Ouvert de 7h30 à 22h30*

*02.99.56.46.75*



# La Mer Sur un Plateau

La mer a ses caprices. Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur

**\*Crabe : Tourteau ou araignée (selon arrivage)**

<b>Le Matelot (1 pers)</b>	39.00 €
« 3 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 4 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises »	
<b>La Cordée (1 pers)</b>	46.00 €
« 6 langoustines, ½ crabe*, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux »	
<b>Le Port (1 pers)</b>	53.50 €
« 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 6 langoustines, crevettes roses, crevettes grises »	
<b>Le St-Cast (1 pers)</b>	57.00 €
« 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises »	
<b>L'Amiral (1-2 pers)</b>	69.00 €
« 1 crabe*, 16 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises »	
<b>Le Sillon (1 pers)</b>	62.50 €
« ½ crabe*, 9 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux »	
<b>Le Cap d'Erquy (1-2 pers)</b>	72.50 €
« 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises »	
<b>L'Ecaïlleur (1-2 pers)</b>	94.50 €
« 1 crabe*, 12 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises »	
<b>La Côte (2 pers)</b>	105.50 €
« 2 crabes, 12 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux »	
<b>Le Royal (2 pers)</b>	142.50 €
« 1 homard, 18 huîtres creuses n°3, 1 crabe, 18 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	
<b>Le Grand Saint-Malo (2-3 pers)</b>	175.00 €
« 1 homard, 2 crabes*, 12 huîtres creuses n°3, 6 huîtres creuses n°2, 24 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux »	
<b>Le Super Plateau d'Henri (4 pers)</b>	235.00 €
« 2 homards, 2 crabes*, 12 huîtres creuses n°3, 12 huîtres creuses n°2, 24 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux »	

Prix nets en euros. Service compris.

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants, (2/pers). Prix nets en euros. Service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## *Le banc de l'écailler*

Assiette de bulots, mayonnaise maison	16.50
Assiette de 16 crevettes roses mayonnaise maison	18.00 €
Assiette de bigorneaux, mayonnaise maison	17.50 €
Plateau des Sablons ( <i>selon arrivage</i> ) (Tourteau ou araignée, mayonnaise maison)	20.50 €
Plateau de la brise (12 langoustines, mayonnaise maison)	28.50 €

## *Les Entrées*

Soupe de poissons servie avec sa garniture (Emmental, croûtons à l'ail, rouille)	14.50 €
Rillettes de poisson maison <i>selon arrivage</i> servi avec son toast grillé	15.50 €
Cassolette de haddock et sa fondue de poireaux, œuf fermier de la ferme des Genet	16.50 €
Foie gras de canard maison servi sur sa brioche dorée, chutney de fruits	18.50 €
Carpaccio de St-Jacques de plongée mariné à l'huile d'olive et fleur de sel	21.00 €
Déclinaison de 3 poissons fumés au bois de Hêtre, huile de noix et sa roquette	15.50 €
Poêlée de noix de St-Jacques de plongée à l'ancienne	18.50 €
Caquelon de 12 escargots « Label BIO » de Bourgogne en persillade	19.00 €

## *Les Huîtres Breuses N°3*

Notre sélection des parcs à huîtres Bretons : Daniel Tony à Cancale (35) & Nonnet Nicolas à Fréhel (22)  
(Selon arrivage)

<i>Les 6</i>	<i>Les 9</i>	<i>Les 12</i>
13.00 €	17.50 €	21.50 €

Huitre Spéciale (la pièce)	3.50 €
----------------------------	--------

## *Les Salades Gourmandes...*

<i>Salade Café de St-Malo</i> (Noix de St-Jacques de plongée, crevettes roses snackées, saumon fumé et poitrine fumé)	19.00 €
<i>Salade Folle</i> (Noix de St-Jacques de plongée, toast de foie gras de canard fermier, crevettes roses snackées, saumon fumé, poitrine fumé et oeuf fermier poché)	22.00 €
<i>Salade Landaise</i> (Toast de foie gras de canard fermier, poitrine fumée, magret de canard fumé, poêlée de gésiers confits, croutons à l'ail et oeuf fermier poché)	23.00 €

## Les Poissons ...

Saumon d'Ecosse grillé sur peau, sauce béarnaise et petits légumes du moment	17.50 €
Aile de raie aux câpres Capucines et ses pommes anglaises, beurre citronné	18.50 €
Lotte rôtie aux lardons et champignons des bois à la crème, petits légumes	19.50 €
Morue dessalée à la vinaigrette échalotes et ses pommes vapeurs	18.50 €
Sole meunière juste dorée, jus citronné, et ses pommes anglaises persillées	31.00 €
Choucroute du Grand Large braisée à la crème et au vin blanc alsacien	21.00 €
Brandade de morue gratinée et son bouquet de salade verte	18.00 €
Coquilles St-Jacques de plongée à la coque, petits légumes et beurre blanc	19.50 €

*Aujourd'hui, notre Chef vous recommande,*

*(Poisson)*

*22.00 €*



## Les Trésors de nos côtes

**(Selon arrivage)**

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche locale, nous pouvons manquer de certains produits.

Saint-pierre	29.00 € par personne
Turbot du pays	29.00 € par personne
Sole	31.00 € par personne
Bar Sauvage	29.00 € par personne

Poissons entiers servis au guéridon, accompagnés de son beurre blanc et pommes anglaises

## Les Viandes ...

Toutes nos viandes sont d'origine française, de qualité et sélectionnées par nos soins.

Bavette d'Aloyau poêlée aux échalotes de Cherrueix et ses pommes frites	17.50 €
Parmentier de canard confit fermier, sauce poivre servi avec sa salade verte	16.50 €
Tripes à la mode de Caen façon cocotte et ses pommes anglaises	18.50 €
Filet de bœuf poêlé façon Rossini et ses pommes grenailles roulées au beurre persillé	26.50 €
Châteaubriand poêlé au poivre mignonette et ses pommes frites	25.00 €
Entrecôte Charolaise poêlée et ses pommes frites, sauce au choix	24.50 €

Prix nets en euros. Service compris.

## *Les Classiques Brasserie « Incontournables »*

Choucroute « La Confite »	18.00 €
(Choux Alsacien cuisiné, cuisse de canard confite, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes de terre vapeur)	
Choucroute « La Brasserie »	16.00 €
(Choux Alsacien cuisiné, saucisse de Francfort, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes de terre vapeur)	
Choucroute « La Spéciale »	19.50 €
(Choux Alsacien cuisiné, jarret braisé, saucisse de Francfort, saucisse fumée, saucisson à l'ail et pommes de terre vapeur)	

### *Choucroute « La Royale du Café de St-Malo » (Pour 2 personnes)*

**42.50 €**

(Choux Alsacien cuisiné, 2 jarrets braisés, 2 saucisses de Francfort, saucisse fumée, poitrine fumée, 2 cuisses de canard confites saucisson à l'ail et pommes de terre vapeurs)

## *La roulante à fromages ...*

Sélection de fromages affinés par Maryline et Bruno	8.50 €
(Fromagerie des Halles de Dinard)	
Fromages Gourmand accompagné de son verre de vin rouge	9.50 €
Supplément de fromages (dans tous les menus)	4.50 €

## *Les Desserts ...*

*(Les desserts sont à choisir en début de repas)*

<i>Café ou Thé Gourmand et ses mignardises (hors menus)</i>	<b>7.50 €</b>
<i>Pod Bio aromatisé Gourmand et ses mignardises</i>	<b>8.50 €</b>

Fromage blanc de la Laiterie de St-Malo et son coulis de fruits des bois	5.50 €
L'oeuf à la neige et sa crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées	6.00 €
Tarte aux poire chocolat façon Amandine	7.00 €
Les Traditionnelles profiteroles à la vanille	6.50 €
Pana cotta maison au caramel au beurre ½ sel et éclats de spéculoos	7.00 €
Baba moelleux au Rhum, arrosé de rhum Dillon, raisins confits et crème sucrée	6.50 €
Crème brûlée à la vanille bourbon servie tiède	6.50 €
Kouign-Amann servi avec sa glace caramel au beurre ½ sel	7.00 €
Mousse au chocolat à l'ancienne	6.50 €

*Prix nets en euros. Service compris.*

*Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants, (2/pers). Prix nets en euros. Service compris.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# *Les Coupes glacées « Gourmandes »*

*100 % d'origine naturelle. Recettes élaborées par Gérard Cabiron  
(meilleur Ouvrier de France) avec des ingrédients naturels.*

<i>Coupe Parisienne (3 boules au choix)</i>	6.00 €
<i>Chocolat, café, caramel liégeois</i>	8.00 €
<i>Dame blanche</i>	8.00 €
<i>(Glace vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée, amandes effilées)</i>	
<i>Spéculoos</i>	8.00 €
<i>(Glace vanille, crème anglaise, glace spéculoos, sauce caramel, crème sucrée, amandes effilées)</i>	
<i>Bounty</i>	8.00 €
<i>(Glace noix de coco, glace chocolat, noix de coco rappée, sauce chocolat, crème sucrée, amandes effilées)</i>	
<i>Coupe colonel</i>	8.50 €
<i>(Sorbet citron jaune arrosé de Vodka)</i>	
<i>Bisou-Bisou</i>	9.50 €
<i>(Sorbet fraise, cassis et framboise arrosée de crème de Cassis de Bourgogne, crème sucrée, amandes effilées)</i>	
<i>L'irish Glacer</i>	9.90 €
<i>(Glace café arrosée de Whisky Breton « Eddu » et crème sucrée, amandes effilées)</i>	

*Supplément crème sucrée : 1.50 €*

*Supplément sauce Chocolat ou Caramel maison : 1.50 €*

*Supplément coulis de fruits : 1.00 €*

## *Les Midis du Café de St-Malo*

*19.50 €*

*(Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi, sauf jours fériés)*

*ENTREE/PLAT*

*Ou*

*PLAT/DESSERT*

*(Choix dans le menu à 22.50 €)*

*Tout changement dans les menus entraîne un passage à la carte. Boisson non comprise dans les menus.  
Prix nets en euros. Service compris*

# *Menu Petit-Bé*

22.50 €

*Assiette de coquillages et crustacés*

*Rillettes de poissons maison selon arrivage servie avec son toast grillé*

*Soupe de poissons servie avec sa garniture*

*Dégustation d'Huîtres Bretonnes*

*Assiette de charcuterie et ses cornichons croquants*

\*\*\*\*

*Saumon d'Ecosse grillé sur peau, légumes du moment et Sauce Béarnaise*

*Parmentier de canard confit fermier, sauce poivre servi avec sa salade verte*

*Choucroute du pêcheur braisée à la crème et vin blanc Alsacien*

*Bavette d'Aloyau poêlée aux échalotes de Cherrueix et ses pommes allumettes*

*Aujourd'hui, notre Chef vous recommande (+3.00 €)*

*Morue dessalée à la vinaigrette échalotes et ses pommes vapeurs*

\*\*\*\*

*Fromage blanc de la Laiterie de St-Malo et son coulis de fruits des bois*

*Pana cotta maison au caramel au beurre ½ sel et éclats de spéculoos*

*Crème brûlée à la vanille bourbon servie tiède*

*Mousse au chocolat à l'ancienne*

*Kouign-Amann servi avec sa glace caramel au beurre ½ sel*

# *Menu de la Conchée*

**28.50 €**

*Belle Assiette de Fruits de Mer*

*(3 huîtres creuses n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux)*

*Cassolette de Haddock, fondue de poireaux et son œuf fermier poché*

*Foie gras de canard fermier maison servi avec son pain de campagne grillé, chutney de fruits*

*Salade du Café de St-Malo*

*(Noix de St-Jacques de plongée, crevettes roses snackées, poitrine fumée et saumon fumé)*

*Déclinaison de 3 poissons fumés au bois de Hêtre, huile de noix et sa roquette*

**\*\*\*\***

*Aile de raie aux câpres Capucines, jus citronné et ses pommes anglaises*

*Brandade de morue gratinée et son bouquet de salade verte*

*Tripes à la mode de Caen façon cocotte et ses pommes anglaises*

*Entrecôte Charolaise poêlée et ses pommes frites, sauce au choix*

***Aujourd'hui, notre Chef vous recommande (+3.00€)***

*Choucroute de la mer braisée à la crème et au vin blanc Alsacien Edelzwicker*

**\*\*\*\***

*Sélection de fromages affinés par Maryline et Bruno de la Fromagerie des Halles de Dinard*

*Ou*

*Dessert ou coupe glacée au choix à la carte*

*Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants, (2/pers). Prix nets en euros. Service compris.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Tout changement dans les menus entraîne un passage à la carte. Boisson non comprise dans les menus.*

*Prix nets en euros. Service compris*



# *Menu Grand Saint-Malo*

**36.00 €**

*Plateau de fruits de mer*

*(1/2 crabe\*, 3 huîtres creuses n°3, 3 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)*

*Caquelon de 12 escargots « Label BIO » de Bourgogne en persillade*

*Dégustation d'Huîtres Bretonnes*

*(4 Huîtres creuses N°3 de Cancale et 4 Huîtres creuses N°3 de Fréhel)*

*Foie gras de canard fermier maison servi avec son pain de campagne grillé, chutney de fruits*

*Salade Folle*

*(Toast de foie gras de canard fermier, saumon fumé, noix de St-Jacques, crevettes roses snackées, poitrine fumée et son œuf fermier poché)*

*Poêlée de noix de St-Jacques de plongée à l'ancienne*

**\*\*\*\***

*Coquilles St-Jacques de plongée à la coque, petits légumes et beurre blanc*

*Sole meunière juste dorée, jus citronné, et ses pommes anglaises persillées (+5.00 €)*

***Aujourd'hui, notre Chef vous recommande***

*Châteaubriand poêlé au poivre mignonette et ses pommes allumettes*

*Lotte rôtie aux lardons et champignons des bois à la crème, petits légumes*

**\*\*\*\***

*Sélection de fromages affinés par Maryline et Bruno de la Fromagerie des Halles de Dinard*

*Ou*

*Dessert ou coupe glacée au choix à la carte*

*Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte. Boisson non comprise dans les menus.  
Prix nets en euros. Service compris*