

# BRASSERIE

LE

## CAFÉ DE SAINT-MALO



4 - 5 place Guy Lachambre-St-Malo  
Ouvert de 9H00 - 22H30  
02.99.56.46.75

# NOS PLATEAUX DE FRUITS MERS

---

*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)*

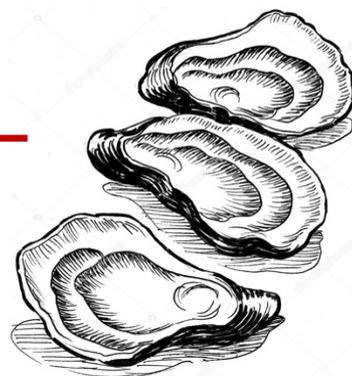
<b>Le Sablon</b> « Tourteau ou Araignée selon Arrivage »	23.00 €
<b>La Brise</b> « 12 langoustines et mayonnaise maison »	31,00 €
<b>Le Matelot (1 pers)</b> « 3 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 4 langoustines, bulots, bigorneaux »	41.50 €
<b>La Cordée (1 pers)</b> « 6 langoustines, ½ crabe*, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	48.50 €
<b>Le Port (1 pers)</b> « 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 6 langoustines, crevettes roses »	56.00 €
<b>L'Amiral (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 16 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	71.50 €
<b>Le Sillon (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	70.00 €
<b>Le Cap d'Erquy (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	75.00 €
<b>L'Écailleux (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 12 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	97.00 €
<b>La Côte (2 pers)</b> « 2 crabes, 12 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	108.00 €
<b>Le Royal (2 pers)</b> « 1 homard, 18 huîtres creuses n°3, 1 crabe, 18 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	145.00 €
<b>Le Grand Saint-Malo (2-3 pers)</b> « 1 homard, 2 crabes*, 18 huîtres creuses n°3, 24 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	177.50 €
<b>Le Super Plateau d'Henri (4 pers)</b> « 2 homards, 2 crabes*, 24 huîtres creuses n°3, 36 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	237.50 €

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

# NOTRE BAR À HUITRES

Les Huitres Creuses N°3 de Cancale de **Mr Daniel Tony**

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
14.00 €	18.00 €	22.00 €



Les Huitres Creuses N°3 de Fréhel de **Mr Nonnet Nicolas**

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
17.00 €	21.00 €	24.50 €

Les Huitres Creuse Spéciale N°3 Sentinelle de **La Famille Boutrais**

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
21.00 €	31,50 €	42.00 €

Les Huitres Plate N°2 de Cancale 3.00 €/Pièce

**Nos Huitres Sauvage**  
(Selon arrivage)

Les Huitres Sauvages de pleine Mer 3.50 €/Pièce  
Les Huitres Plates Sauvage N° 00 4.50 €/Pièce

# CAVIAR ÉBÈNE

30grammes

86,00€



50grammes

131,00€

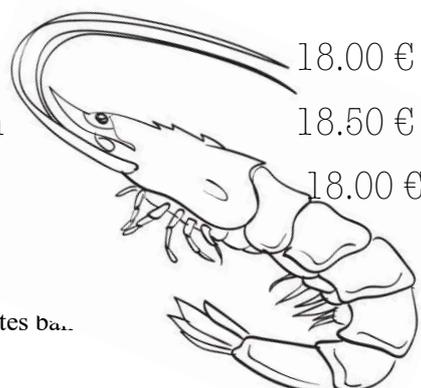
Servit sur un nid Glace avec en accompagnement Blinis, pain toasté, crème épaisse

# LE COIN ÉCAILLE

Assiette de bulots, mayonnaise maison 18.00 €

Assiette de 16 crevettes roses mayonnaise maison 18.50 €

Assiette de bigorneaux, mayonnaise maison 18.00 €



Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes ba...

ers

# NOS ENTRÉES

---

Soupe de Poisson roches maison et sa garniture (Emmental, croutons à l'ail, rouilles)	17,50€
Foie Gras de Canard Fermier mi cuit et sa gelée de Vieux Porto	21,50€
Terrine du Chef, bouquets de salades verte et toast de Pain campagne	16,50€
L'œuf Mollet, cèleri façon risotto aux amandes et crème d'Haddock	18,50€
Le Potage du Moment (voir ardoise)	16,50€
La Belle planche de charcuteries, cornichons croquants et toast de pain	18,00€
Cassolette de Noix St-jacques de Plongée à l'ancienne Façon grand-mère (Champignons des bois et poitrines fumés)	21,00€
Pressée de chair d'Araignée de Saint-Malo et pétale de Noix St-Jacques	19,50€
Carpaccio de Noix St-Jacques de plongée, huile d'olive et fleurs de sel	21,00€

# NOS SALADES GOURMANDES

---

Nos œuf Bio de qualité proviennent d'un producteur respectueux. La Ferme de la Baissière par Florent Genêt.

**Salade César « Veritables » selon César Cardini** 21,00€

(Feuille croquantes, œuf fermier BIO poché, croutons à l'huile d'olive aillés, filet d'anchois et crispy de poulet laqué, copeaux de parmesan et sauce césar)

**Salade de Homard « Façon César »** 39,00€

(Feuilles croquantes, Homard Bleu Breton, œuf fermier BIO poché, croutons à l'huile d'olive aillés, filet d'anchois, copeaux de parmesan et sauce césar)

**Salade du Périgord** 21,50€

(Feuilles croquantes, poitrine fumé, toast de foie gras canard, œuf fermier BIO poché, magret de canard fumé, pignons de pin)

**Salade Végétarienne** 19,00€

(Feuilles croquantes, œuf fermier BIO poché, croutons à l'huile d'olive aillés, et déclinaison de légumes de saison)

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

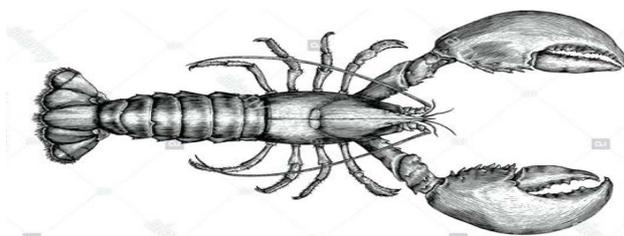
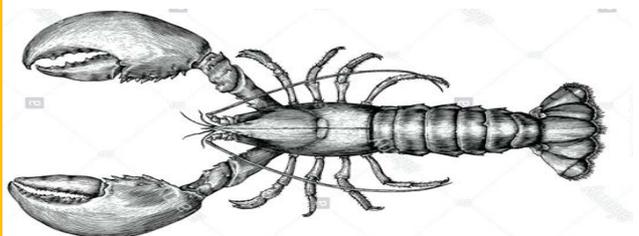
# LE HOMARD DE NOTRE VIVIER

(Selon arrivage)

Demi-Homard Grillé au beurre demi-sel 42,00€

Demi-Homard Flambé au Cognac Hennessy sous vos yeux 44,00€

## HOMARD ENTIER



Froid, mayonnaise maison 20,00€/les 100gr

A l'Armoricaine en Cocotte 20,00€/les 100gr

Grillé au beurre demi-Sel 20,00€/les 100gr

Langouste bretonne selon votre choix 24,00€/les 100gr

**Homards pêchés sous vos yeux, dans notre vivier et cuit à la demande**

## LE CÔTÉ PÊCHE...

Aile de Raie pochée à l'huile Vierge des baux de Provinces aux citrons confits et ses pommes anglaises 20,50€

Noix de St-Jacques de plongée snackées, jus de crustacés, coco de Paimpol et pétales de Chorizo Ibérico 22,00€

Choucroute du Grand Large braisée au vin blanc alsacien et crème de Normandie 22,00€

Blanquette de Lotte Forestière au vin jaune, légumes du moment 21,50€

Filet de turbot du Pays, embeurrés de poireaux et vins blanc et son beurre nantais 23,00€

Choucroute Royal de la Mer (2 personnes) 96.00 €

-Choux crémeux, l'homard bleu breton, langoustines, noix de Saint-Jacques, saumon, lieu jaune crevettes roses, haddock et pommes anglaise

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

# LE CÔTÉ MARÉE

(Selon Arrivage)

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche local, nous pouvons manquer malheureusement de certains produits

Saint-Pierre

30,00€ par personne

Turbot du pays

27,00€ par personne

Sole

39,00€ par personne

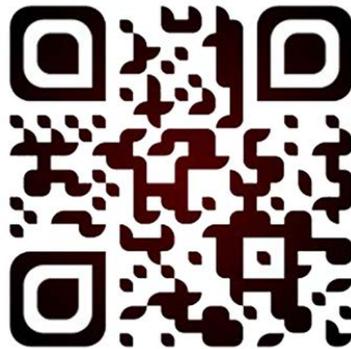
Dorade Royale

30,00€ par personne



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

**QR CODE  
TRADUCTION**



**QR CODE  
TRANSLATE**



**AUJOURD'HUI  
LE CHEF VOUS RECOMMANDE.... 23,00€**

# NOS VIANDES...

---



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

Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, pommes allumettes maison	32,00€
Cuisse de Canard fermier confite, sauce échalote et vin rouge, pommes grenailles	20,00€
Foie de Veau en persillade, câpres capucines et purée de pommes de terre	21,50€
Magret Canard Fermier, sauce au deux poivres, pommes allumettes maison	23,00€
Quasi de Veau braisé au miel et épices de Noël	22,50€
Tartare de Bœuf coupé au couteau dans le cœur du filet de bœuf préparé sous vos yeux, pommes allumettes maison	29,00€

## L'ESCAPADE GOURMANDE....

---

Café ou Thé Gourmand et ses mignardises (+2,00€ dans les menus)	7,50€
Assiette de Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard	7,50€
Fromage blanc de la Laiterie de St-Malo et son coulis de fruits des bois	6,50€
Profiteroles de choux à la vanille, sauce au chocolat « Gianduja »	9,00€
Crème Caramel renversée « de mon enfance »	7,50€
Cheese-cake passion Maison, biscuit de spéculoos, coulis de mangue Passion	8,00€
Belle Ile Flottante, caramel et amandes effilochée grillées	7,50€
Kouign-Amann servi à la sortie du four, glace caramel beurre salé	7,50€
Notre Tiramisu « Café »	8,00€

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

# LES GLACES ARTISANALES



« GÉRARD CABIRON »

100% d'origine naturelle, Recette élaborée par « Gérard Cabiron » MOF avec des ingrédients naturels

Coupe Parisienne (3 Boules au choix)	7,50€
Chocolat, café, caramel Liégeois	9,00€
Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée et amandes effilées)	9,00€
Fruit rouges Liégeois (Sorbet framboise, et sorbet fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes effilées, crème sucrée)	9,00€
L'Arlequin (Sorbet Cassis, citron, framboise, coulis de fruits rouges, crème sucrée, amandes effilées)	9,00€
L'Automne (Glace chocolat, vanille, café, sauce caramel, spéculoos, crème sucrée, amandes effilées)	9,00€
Cookie Dough (Glace macadamia, caramel, vanille, biscuit cookie, crème anglaise, crème sucrée, amandes effilées)	9,00€

## NOS COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel (Sorbet citron jaune arrosé de Vodka)	9,00€
La Bisou-Bisou (Sorbet Fraise, cassis, framboise, crème de cassis de Bourgogne, crème sucrée, amandes effilées)	9,50€
L'Irish Glacer (Glace café arrosée de Whisky Breton « EDDU » et crème sucrée, amandes effilées)	9,50€

Supplément sauce chocolat ou caramel maison : 1,50€  
Supplément 1 Boule de Glace : 2,50€



## NOS PARFUMS

Vanille de Madagascar, Chocolat Tanzanie, Café Arabica, Caramel au beurre et fleur de sel, Fraise de Sengana, Framboise, Cassis de Bourgogne, Macadamia, citron jaune de Primofiori

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

# MENU DU MARCHÉ

Ce Menu est élaboré pour la semaine du Lundi au vendredi inclus. Uniquement le midi sauf le Week-End et les jours fériés.

Le Menu du Marché vous est proposé par Mr Ariani Kouroch et son équipe en respectant au mieux la saisonnalité de nos produits

## PLAT

Poisson ou Viande

\* \* \* \*

## DESSERT

**19,50€**

Tout changement dans ce menu entraine un passage à la Carte

AUJOURD'HUI

LE CHEF VOUS RECOMMANDE..... 23,00€



# MENU GRAND BÉ

**26,50€**

Assiette de Coquillages et crustacés

Timbale de Bulots cuits au cour Bouillon et sa mayonnaise

Le Potage du Moment (voir ardoise)

Soupe de Poissons roches maison et sa garniture (emmental, rouille, croutons)

La Belle planche de charcuteries, cornichons croquants et toast de pain

Le Potage du Moment (voir ardoise)



Aile de Raie pochée à l'huile Vierge des Baux de Provence aux citrons confite et ses pommes anglaises

Cuisse de Canard fermier confite, sauce échalote et vin rouge, pommes grenailles

**Aujourd'hui, notre Chef vous recommande.... Voir ardoise (+4,00€)**

Choucroute du Grand-Large braisée au vin blanc Alsacien et crème de Normandie



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

Belle Ile Flottante, caramel et amandes effilochées grillées

Kouign-Amman juste sorti du four et sa glace caramel beurre salé

Coupe Parisienne (3 Boules au Choix)  
(Vanille, Caramel, Fraise, Chocolat, Café)

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

# MENU DE LA CONCHÉE

**32,00€**

Belle assiette de fruits de Mer

Plateau de dégustation d'Huitres Bretonnes

(3 huitres creuses N°3 de Cancale et 3 huitres creuses N°3 de Fréhel et 3 huitres spéciale N°3)

Pressé de chair d'Araignée de Saint-Malo et pétales de Noix de St-Jacques

L'œuf Mollet, cèleri façon risotto aux amandes et crème de Haddock



Blanquette de Lotte Forestière au vin jaune, légumes du moment

Sole Meunière au beurre breton et ses pommes vapeurs(+4,00€)

**Aujourd'hui, notre Chef vous recommande.... Voir ardoise**

Magret de Canard Fermier, sauce aux deux poivres, pommes allumettes maison

Foie de Veau en persillade, câpres capucines et purée de pommes de terre



Assiette de Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

Profiteroles de chou à la vanille, sauce au chocolat « Gianduja »

Kouign-Amann servi à la sortie du four, glace caramel beurre salé

Notre Tiramisu « Café »

Cheese-cake passion Maison, biscuit de spéculoos, coulis mangue Passion

Crème Caramel renversée « de mon enfance »

Prix Nets en euros. Service compris. Nous honorons la plupart des cartes bancaires, et les tickets restaurant 2/pers

# MENU GRAND ST-MALO

**42,00€**

Notre Plateau de fruits de mer  
(1/2 Crabe\*, 4 Huitres creuse N°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux)

Carpaccio de Noix St-Jacques de plongée, huile d'olive et fleurs de sel

Foie Gras de Canard Fermier mi cuit et sa gelée de Vieux Porto

Cassolette de Noix de St-jacques de Plongée à l'ancienne Façon grand-mère



Noix de St-Jacques de plongée snackées, jus de crustacés, coco de Paimpol et pétales de Chorizo Ibérico

Filet de turbo du Pays, embeurrés de poireaux et vins blanc et son beurre nantais

**Aujourd'hui, notre Chef vous recommande.... Voir ardoise**

Demi – Homard grillé au beurre ½ Sel ou Flambé au Cognac sous vos yeux (+8,00€)

Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, pommes allumettes maison

Quasi de Veau braisé au miel et épices de Noël



Assiette de Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

OÙ

Dessert/Coupe de Glace au choix

