

# BRASSERIE

LE

## CAFÉ DE SAINT-MALO



Cliché Athény, St-Malo

ST-MALO — Café de Paris, place Chateaubriant

4 - 5 place Guy Lachambre-St-Malo

Ouvert de 9H00 - 22H30

02.99.56.46.75

# NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

---

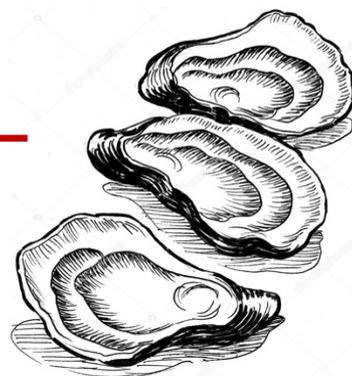
*La mer a ses caprices. Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur  
\*Crabe : Tourteau ou araignée (selon arrivage)*

<b>Le Sablon</b> « Tourteau ou Araignée selon Arrivage »	24.00 €
<b>La Brise</b> « 12 langoustines et mayonnaise maison »	32,00 €
<b>Le Matelot (1 pers)</b> « 3 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 4 langoustines, bulots, bigorneaux »	42.50 €
<b>La Cordée (1 pers)</b> « 6 langoustines, ½ crabe*, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	49.50 €
<b>Le Port (1 pers)</b> « 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 6 langoustines, crevettes roses »	57.00 €
<b>L'Amiral (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 16 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	72.50 €
<b>Le Sillon (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	71.00 €
<b>Le Cap d'Erquy (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	76.00 €
<b>L'Écailleur (1-2 pers)</b> « 1 crabe*, 12 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	98.00 €
<b>La Côte (2 pers)</b> « 2 crabes, 12 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	109.00 €
<b>Le Royal (2 pers)</b> « 1 homard, 18 huîtres creuses n°3, 1 crabe, 18 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	160.00 €
<b>Le Grand Saint-Malo (2-3 pers)</b> « 1 homard, 2 crabes*, 18 huîtres creuses n°3, 24 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	180.00 €
<b>Le Super Plateau d'Henri (4 pers)</b> « 2 homards, 2 crabes*, 24 huîtres creuses n°3, 36 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	238.50 €

# NOTRE BAR À HUÎTRES

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

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>	<u>La pièce</u>
15.00 €	22.50 €	30.00 €	2,50€



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

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>	<u>La pièce</u>
18.00 €	27.00 €	36.00 €	3,00€

Les Huîtres Creuses Cancale N°3 Céline de **La Famille Boutrais**

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>	<u>La pièce</u>
18.00 €	27,00 €	36.00 €	3,00€

Les Huîtres Creuses Spéciales N°3 Sentinelle de **La Famille Boutrais**

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>	<u>La pièce</u>
21.00 €	31,50 €	42.00 €	3,50€

**Plateau Cardinale** 42,00€

3 Huitres Creuses n°3 de Cancale, 3 Huitres Creuses N°3 de Fréhel  
3 Huitres Creuses N°3 Sentinelle et 3 Huitres Creuses N°3 Céline

# CAVIAR ÉBÈNE

30grammes

86,00€



50grammes

131,00€

Un Caviar affiné plusieurs mois en chambre froide, Ébène, exprime une puissance gustative

Un des meilleurs Caviar de France, 100% Aquitain

# 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 bancaires, des tickets restaurant 2/pers

# NOS ENTRÉES

---

Soupe de Poissons de roches maison et sa garniture (Emmental, croutons à l'ail, rouille)	18,50€
Foie Gras de Canard Fermier mi cuit et sa gelée de Vieux Porto	21,50€
Lieu Jaune, vinaigrette gingembre granny smith et radis croquants	21,00€
L'œuf de poule Mollet et son traditionnel gaspacho, croutons aillés	18,50€
La Belle Assiette de charcuteries, cornichons croquants et toast de pain	18,00€
La Tomate de chez Mr Jamet, mozzarella Burrata di bufala, pistou de rouquette	21,00€
Chair d'Araignée de Saint-Malo sur macédoine de légumes et vinaigrette d'agrumes	19,50€

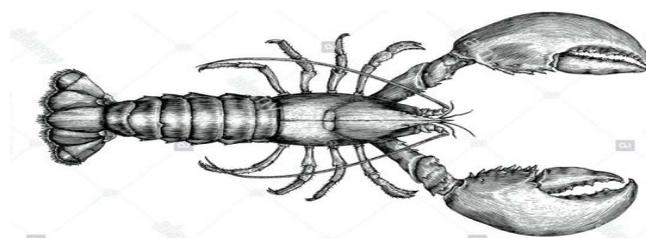
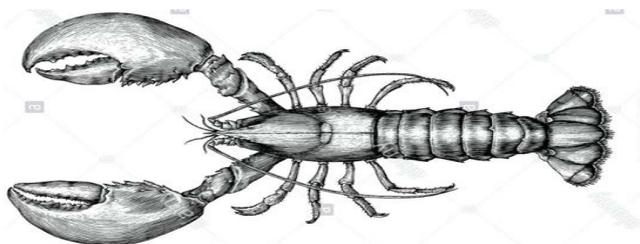
## NOS SALADES GOURMANDES

---

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

<b>Salade César « Véritable » selon César Cardini</b>	22,00€
(Feuilles croquantes, œuf fermier BIO poché, tomates, croûtons à l'huile d'olive aillés, filets d'anchois et crispy de poulet laqué, copeaux de parmesan et sauce césar)	
<b>Salade Capresse</b>	22,50€
(Salade roquette, mozzarella Burrata di Buffalo, tomates de chez Mr Jamet et pistou de rouquette)	
<b>Salade Cézembre</b>	23,00€
(Feuilles croquantes, tomates, toast de foie gras de canard, poitrine fumée, crevettes roses, poisson fumé, œuf fermier BIO poché)	
<b>Salade Italienne</b>	23,00€
(Feuilles croquantes, mozzarella di Burrata di Buffalo, tomates de chez Mr jamet, jambon d'Italie, copeaux de parmesan, gressini et pistou de rouquette)	
<b>Salade Végétarienne</b>	19,00€
(Feuilles croquantes, œuf fermier BIO poché, croûtons à l'huile d'olive aillés et déclinaison de légumes de saison)	

# LE HOMARD DE NOTRE VIVIER



Froid, mayonnaise maison	22,00€/les 100gr
Flambé au Cognac Hennessy	22,00€/les 100gr
Grillé au beurre demi-sel	22,00€/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 aux câpres capucines et pommes anglaises	21,00€
Escalope de Saumon poêlée aux amandes, légumes de saison, beurre blanc et citron vert	20,50€
Pavé de Lieu Jaune rôti, cassoulet de légumes et lard fumé	22,00€
Choucroute du Grand large braisée au vin blanc Alsacien et crème de Normandie	22,00€
Poulpe grillé à l'huile d'olive, risotto au coulis de poivrons rouges	23,00€
Merlu grillé sur peau, primeurs de Noirmoutier et jus de viande	21,00€
Sole meunière au beurre breton et ses pommes anglaises	39,00€

### Choucroute Royale de la Mer (2 personnes)

-Choux crémeux, 1 homard bleu breton, langoustines, saumon, lieu jaune, crevettes roses, haddock et pommes anglaises

115,00€

# LE CÔTÉ MARÉE

(Selon Arrivage)

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

Saint-Pierre

32,00€ par personne

Turbot du pays

32,00€ par personne

Sole

39,00€ par personne

Dorade Royale

32,00€ par personne



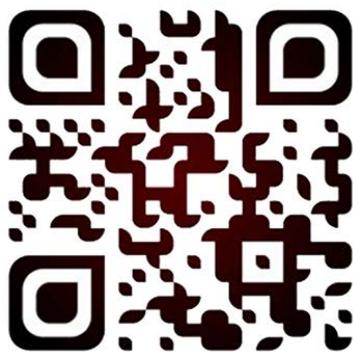
Choucroute Royale (2personnes)

-Choux crémeux, 1 homard bleu breton, langoustines, saumon, lieu jaune, crevettes roses, haddock et pommes anglaises

115,00€ pour 2 personnes

**Poissons entiers servis au guéridon, accompagnés de 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 soigneusement sélectionnées par notre boucher.

Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, pommes frites	35,00€
Chateaubriand flambé au Cognac sous vos yeux, sauce aux deux poivres et pommes frites	33,00€
Cuisse de Canard fermier confite, jus au Thym et pommes grenailles	20,00€
Poêlée de Rognons de Veau, sauce mère et son écrasé de pommes de terre	21,50€
Joue de Bœuf braisée au vin de Loire, foie gras poêlé et pommes grenailles	28,00€
Tartare de Bœuf coupé au couteau dans le cœur du filet <b>préparé sous vos yeux</b> , pommes frites	32,00€
Carpaccio de Bœuf Charolais au basilic et ses pommes frites (Pistou au basilic et parmesan)	26,00€
Carpaccio de Bœuf Charolais à l'italienne et ses pommes frites (Burrata Di Bufala, gressins, pistou, parmesan et tomates de Chez Mr Jamet)	29,50€

## 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€
Panna Cotta vanille et coulis de fruits des bois	6,50€
Profiteroles de choux à la vanille, sauce au chocolat Noir « Gianduja »	9,00€
Crème Brulée à la vanille de Madagascar	7,50€
Pavlova pistache et fruits rouges	8,00€
Belle île flottante, caramel et amandes effilées grillées	7,50€
Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé	7,50€
Tarte au citron déstructurée, crumble noisette et citron vert.	8,50€

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

# LES GLACES ARTISANALES



« GÉRARD CABIRON »

Meilleur Ouvrier de France Desserts Glacés

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€
Fruits rouges Liégeois (Sorbets framboise, fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes effilées, crème sucrée)	9,00€
L'Arlequin (Sorbets cassis, citron, framboise, coulis de fruits rouges, crème sucrée, amandes effilées)	9,00€
La gourmande (Glaces chocolat, vanille, café, sauce caramel, spéculoos, crème sucrée, amandes effilées)	9,00€
La Griottine (Glaces cerise griotte, vanille, crème fraîche, coulis de fruits rouges, meringue, crème sucrée, amandes effilées)	9,00€

## NOS COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel (Sorbet citron jaune arrosé de Vodka)	9,00€
La Bisou-Bisou (Sorbets 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 salé, Fraise de Sengana, Framboise, Cassis de Bourgogne, Citron jaune de Primofiori, Cerise griotte

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

**21,50€**

Tout changement dans ce menu entraine un passage à la Carte

AUJOURD'HUI

LE CHEF VOUS RECOMMANDE....

**23,00€**



# MENU GRAND BÉ

**28,00€**

Assiette de Coquillages et crustacés

Timbale de Bulots cuits au court bouillon et sa mayonnaise maison

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

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



Aile de Raie pochée à la grenobloise aux câpres capucines et pommes anglaise

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

Choucroute de la Mer braisée au vin blanc Alsacien et crème de Normandie

Carpaccio de Bœuf Charolais au basilic et ses pommes frites



Panna Cotta vanille, et son coulis de fruits des bois

Belle île flottante, caramel et amandes effilées grillées

Crème Brulée à la vanille de Madagascar

Kouign-Amann servi tiède et sa glace caramel beurre salé

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

# MENU DE LA CONCHÉE

**36,00€**

Belle assiette de fruits de Mer

Plateau de dégustation d'Huîtres Bretonnes

(3 huîtres creuses N°3 de Cancale, 3 huîtres creuses N°3 de Fréhel et 3 huîtres spéciales N°3)

Lieu Jaune, vinaigrette gingembre, granny Smith et radis croquants

L'œuf de poule mollet et son traditionnel gaspacho, croutons aillés

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



Merlu grillé sur peau, primeurs de Noirmoutier et jus de viande

Pavé de Lieu Jaune rôti cassoulet de légumes et lard fumé

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

Joue de Bœuf braisée au vin de Loire, foie gras poêle et pommes grenailles

Cuisse de Canard fermier confite, jus au Thym et pommes grenailles



Assiette de Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

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

Kouign-Amann servi tiède, glace caramel beurre salé

Pavlova pistache et fruits rouges

Crème Brulée à la vanille de Madagascar

# MENU GRAND ST-MALO

**48,00€**

Notre Plateau de fruits de Mer  
(1/2 Crabe\*, 4 Huîtres creuses N°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux)

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

Chair d'Araignée de Saint-Malo sur macédoine de légumes et vinaigrette d'agrumes

Tomate de Chez Mr Jamet, mozzarella Burrata di Buffala, pistou de rouquette



Poulpe grillé à l'huile, coulis de poivrons rouges

Sole Meunière au beurre breton et ses pommes anglaises (+3,00€)

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

Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, pommes frites

Poêlée de Rognon de Veau sauce mère et son écrasé de pommes de terre



Assiette de Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

OU

Dessert/Coupe de Glace au choix