

# Fruits de Mer

## Nos Compositions

---

### Le Sablon 24,00€

« Tourteau ou Araignée selon Arrivage »

### La Brise 16,50€

« 6 langoustines et mayonnaise maison »

### Le Matelot (1 pers) 34,00€

« 3 huîtres creuses n°3, ½ crabe\*, 3 langoustines, 6 bulots, 5 crevettes roses, 60gr Bigorneaux »

### La Cordée (1 pers) 44,50€

« 1 crabe\*, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 60gr bigorneaux »

### Le Mareyeur (2 pers) 73,50€

« 1 crabe\*, 4 huîtres creuses n°3, 2 huîtres plates sauvages, 12 langoustines, 8 crevettes roses, 8 bulots, 120gr bigorneaux »

### L'Amiral (2 pers) 81,00€

« 2 crabes\*, 12 langoustines, 18 crevettes roses, 18 bulots, 120gr de bigorneaux »

### Le Sillon (2 pers) 91,00€

« 2 crabes\*, 8 huîtres creuses n°3, 4 huîtres plates sauvages, 12 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots, 120gr bigorneaux »

### Le Crustacé (1-2 pers) 101,00€

« 1 Homard, 12 langoustines, 16 crevettes roses »

### Le Royal (2 pers) 151,50€

« 1 homard, 12 huîtres creuses n°3, 4 huîtres plates sauvages, 1 crabe, 16 langoustines, 12 bulots, 18 crevettes roses, 120gr de Bigorneaux »

### Le Grand Saint-Malo (2-3 pers) 199,50€

« 1 homard, 2 crabes\*, 12 huîtres creuses n°3, 6 huîtres plates sauvages, 24 langoustines, 18 crevettes roses, 16 bulots, 180gr bigorneaux »

### Le Super Plateau d'Henri (4 pers) 242,00€

« 2 homards, 2 crabes\*, 16 huîtres creuses n°3, 8 huîtres plates sauvages, 36 langoustines, 24 crevettes roses, 24 bulots, 240gr bigorneaux »

Supplément ½ Homard Froid Mayonnaise : 31,50€ (uniquement dans les plateaux de fruits de 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)

# Notre Bar à Huîtres

## BRETONNES

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

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
13.00 €	20.00 €	26.00 €

Les Spéciales Huîtres plates sauvages de *L'Armement Paul-Henry Jehanno*

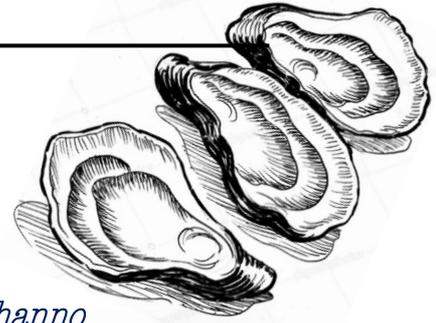
<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
26.00 €	35,00 €	40.00 €

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

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
20.00 €	29,00 €	40.00 €

Les Huîtres Creuses N°3 de Cancale *L'Ostrea Solaris*

<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
14.00 €	21.00 €	28.00 €



### Le Plateau Cardinal

38,00€

(Toutes les huîtres de la carte sur un plateau)

3 Huîtres Creuses N°3 de Daniel Tony , 3 Spéciales Huîtres plates sauvages,  
3 Huîtres Creuses Spéciales N°3 Sentinelle, 3 Huîtres Creuses N°3 Ostrea Solaris

## Le Coin Ecailleur...

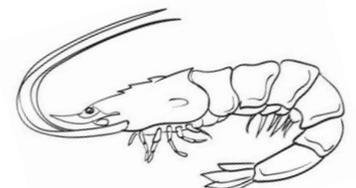
Assiette de 12 bulots cuits au court-bouillon, mayonnaise maison 19.50€

Assiette de 16 crevettes roses, mayonnaise maison 19.50€

Assiette de 300gr de bigorneaux, mayonnaise maison 16.00€

**Assiette de L'Écailleur** 34,00€

(3 Huîtres Creuses n°3 de Cancale, 4 Langoustines, Crevettes Roses, Bulots et Bigorneaux)



# Nos Entrées...

Soupe de Poissons de roches maison et sa garniture  
(Emmental, croûtons à l'ail, rouille)



18,50€

La Belle Assiette de charcuteries affinées et sélectionnées par nos soins 18,00€

Carpaccio de Noix St-Jacques de plongée, huile verte à la granny Smith, caviar de poissons 18,00€

L'Œuf Bio parfait de la Ferme des Genêts, émulsion de petits pois à la française 17,00€  
(laitue et poitrine fumée)

Saumon Gravlax à l'aneth, crème façon tzatziki 21,00€

Gratin de Noix de Saint-Jacques de plongée à la bretonne 18,50€

Huîtres spéciales de nos côtes Bretonnes marinées 12,50€  
2 Huîtres à la perle de yuzu, 2 Huîtres à la perle de vinaigre échalotes

Maquereaux du Pays au Muscadet et coriandre fraîche, coulis de tomates acidulé 14,00€

## Nos Salades un peu trop Gourmandes...

**NOS ŒUFS BIO PROVIENNENT D'UN PRODUCTEUR RESPECTUEUX. LA FERME DE  
LA BASSIÈRE PAR FLORENT GENÊT**

Salade César « Véritable » selon César Cardini 25,00€

(Feuilles croquantes, œuf fermier BIO poché, tomates, croûtons à l'huile d'olive aillés, filets d'anchois, crispy de poulet laqué, copeaux de parmesan et sauce césar)

Salade Café de Saint-Malo 24,00€

(Feuilles croquantes, œuf fermier BIO poché, tomates, crevettes roses, poitrine fumée, langoustine, porchetta, Noix de Saint-Jacques de plongée, concombre)

Salade de Homard « Façon César » 40,00€

(Feuilles croquantes, œuf fermier BIO poché, croûtons à l'huile d'olive aillés, filets d'anchois, ½ Homard, copeaux de parmesan et sauce césar)

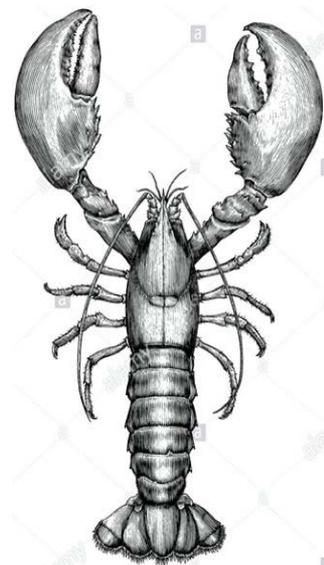
Salade Végétarienne 19,00€

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

# Notre Vivier...

## PRODUITS BRETONS

Homard Froid, mayonnaise maison.....	18,00€/les 100gr
Homard Flambé au Cognac Hennessy.....	18,00€/les 100gr
Homard Grillé au beurre demi-sel.....	18,00€/les 100gr
Langouste Bretonne (selon arrivage) .....	20,00€/les 100gr



# Les Grandes Marées....

**LA MER EST CAPRICIEUSE, EN FONCTION DE LA PÊCHE LOCALE, NOUS POUVONS MANQUER MALHEUREUSEMENT DE CERTAINS PRODUITS**

Saint-Pierre

Turbot du pays

Bar Sauvage

Dorade Royale



9,00€ / les 100gr

9,00€ / les 100gr

9,00€ / les 100gr

9,00€ / les 100gr

# Nos Spécialités....

Choucroute Royale (2personnes) 115,00€

-Choux crémeux, 1 homard bleu breton, langoustines, saumon, Cabillaud, Crevettes roses, haddock et pommes anglaises

Choucroute de Homard (1personne) 68,00€

-Choux crémeux, 1/2 Homard bleu breton, langoustine, saumon, Cabillaud, haddock, Noix de st-Jacques de plongée, crevettes roses et pommes anglaises

# Le Côté Pêche....

Effiloché d'Aile de raie, salsa de condiments et ses pommes anglaises	21,00€
Saumon rôti sur peau, risotto de fregola sarda au pistou, crème de coquillages	19,50€
Noix de St-Jacques de plongée snackées, jardinière de légumes printaniers à la crème de Normandie	22,00€

## Le Retour du Marché : Le Chef vous propose 24,00€

Blanquette de Lotte lardée façon forestière	22,50€
Lieu Jaune cuit sur peau, tombée de choux de St-Malo, pommes anglaises et jus de viande	22,50€
Choucroute du Grand large braisée au vin blanc Alsacien et crème de Normandie	23,00€
Sole meunière au beurre breton ou grillée et ses pommes anglaises	39,00€
<b>Choucroute de Homard (1 personne)</b>	<b>68,00€</b>
-Choux crémeux, ½ Homard bleu breton, langoustine, saumon, Cabillaud, haddock, Noix de st-Jacques de plongée, crevettes roses et pommes anglaises	

# En Direct de notre Boucher...

**TOUTES NOS VIANDES SONT SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES PAR NOTRE BOUCHER**

Tournedos de filet de bœuf façon moutardier, sauce porto et ses pommes frites	30,00€
Parmentier de Cochon breton confit, jus de cuisson et son bouquet de salade	20,00€
Fricassée de rognons de veau au Cognac, mousseline de pommes de terre	21,00€
Carpaccio de Bœuf Charolais au basilic et parmesan, pommes frites	24,00€

## **PRÉPARÉ SOUS VOS YEUX**

Chateaubriand flambé au Cognac sous vos yeux, sauce au poivre et pommes frites	33,00€
Tartare de Bœuf coupé au couteau dans le cœur du filet, pommes frites	33,00€

## MENU ENFANT 12,50€

Escalope de saumon, mousseline de pommes de terre, beurre blanc

Émincé de filet de bœuf, pommes allumettes

\* \* \*

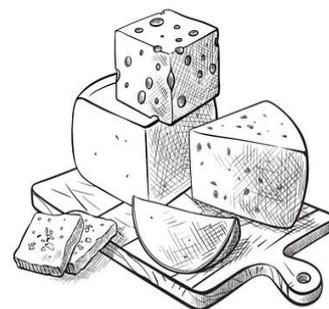
Coupe 2 Boules de Glace au choix

## Un peu de fromages....

Assiette de 3 Fromages

Sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

6,50€



## Une Note Gourmande....

**TOUS NOS DESSERTS SONT CONFECTIONNÉS DANS NOS LOCAUX PAR NOTRE PÂTISSIER « KILLIAN DAVY »**

---

Café ou Thé Gourmand et ses mignardises	8,50€
Tarte Citron Crème citron, sablé vanille, crème légère au citron et sorbet basilic	9,50€
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	8,50€
Le Dessert du jour de notre Chef Pâtissier Killian Davy	10,00€
Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé	9,00€
L'Éclair façon Paris - Brest Crèmeux noisette praliné, noisette fleur de sel, noisette caramélisé, crème glacée à la vanille	9,50€
Miel, Amande Ganache Miel, biscuit amande et gel citron miel, sorbet citron jaune de Primofiori	9,50€
La Pavlova (selon les fruits du moment...)	9,50€
Le Dessert autour du Chocolat Biscuit noisette, croustillant noisette, mousse légère chocolat et crème glacée chocolat	9,50€

# Nos Glaces Artisanales....

## GLACE 100% ARTISANALES, 100% PRODUITS FRANÇAIS

---

Coupe Parisienne (3 Boules au choix)	8,50€
<b>Chocolat Liégeois</b> (Glace chocolat, Glace vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée et amandes effilées)	9,50€
<b>Café Liégeois</b> (Glace Café, Glace vanille, café expresso, crème sucrée et amandes effilées)	9,50€
<b>Caramel Liégeois</b> (Glace Caramel, Glace vanille, sauce Caramel beurre salé, crème sucrée et amandes effilées)	9,50€
<b>Coupe Titouan</b> (Glace Café, Glace vanille, Glace Chocolat, sauce Caramel beurre salé, sauce Chocolat, spéculoos, Crème sucrée et amandes effilées)	9,50€
<b>Dame Blanche</b> (Glace vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée et amandes effilées)	9,50€
<b>Fruits Rouges Liégeois</b> (Sorbets framboise, fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes effilées, crème sucrée)	9,50€

---

## NOS GLACES ALCOOLISÉS

---

<b>Coupe Colonel</b> (Sorbet citron jaune arrosé de Vodka)	11,00€
<b>La Bisou-Bisou</b> (Sorbets fraise, cassis, framboise, crème de cassis de Bourgogne, crème sucrée, amandes effilées)	11,00€
<b>L'Irish Glacer</b> (Glace café arrosée de Whisky Breton « GAALAD » et crème sucrée, amandes effilées)	11,00€

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, citron vert basilic

# MENU TITOUAN

**28,00€**

---

Assiette de Bulots cuits au court-bouillon, mayonnaise maison

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

Assiette de 6 Huîtres Creuses N°3 de Cancale de chez Daniel Tony

\* \* \*

Saumon rôti sur peau, risotto de fregola sarda au pistou, crème de coquillages

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

**Le Retour du Marché (voir ardoise) ... (+3,00€)**

Carpaccio de Bœuf Charolais au Basilic et Parmesan, pommes frites

\* \* \*

Paris - Porte St-Vincent

Crèmeux noisette praliné, noisette fleur de sel, noisette caramélisé, crème glacée à la vanille

Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

**Suggestion de notre Pâtissier +(1,50€)**

Le Dessert autour du Chocolat

Biscuit noisette, croustillant noisette, mousse légère chocolat et crème glacée chocolat

Coupe Parisienne (3 Boules au choix)

Vanille de Madagascar, Chocolat Tanzanie, Café Arabica, Caramel au beurre salé, Fraise de Sengana, Framboise, Cassis de Bourgogne, Citron jaune de Primofiori, citron vert basilic

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte

# MENU GRAND ST-MALO

**42,00€**

---

## Plateaux de Fruits de Mer

(4 Huîtres creuses N°3 de Cancale, 2 Langoustines, 5 Crevettes roses, 5 Bulots, 40gr Bigorneaux)

## Dégustation de nos Huîtres Bretonnes

(2 Huîtres Creuses N°3 de Cancale, 2 Huîtres Spéciales plates sauvages,  
2 Huîtres Creuses Spéciales N°3 Sentinelle, 2 Huîtres Creuses N°3 Ostrea Solaris)

Gratin de Noix de Saint-Jacques de plongée à la bretonne

Saumon Gravlax à l'aneth, crème façon tzatziki

Carpaccio de Noix Saint-Jacques de plongée, huile verte à la granny Smith, caviar de poissons



Lieu Jaune cuit sur peau, tombée de choux de St-Malo,  
Pommes anglaises et son jus de viande

Tournedos de filet de bœuf façon moutardier, sauce porto et ses pommes frites

Noix Saint-Jacques de plongée snackées, jardinière de légumes printaniers à la crème de Normandie

Blanquette de Lotte lardée façon forestière

## Le Retour du Marché... (voir ardoise)

Fricassée de rognons de veau au Cognac, mousseline de pommes de terre

Sole Meunière au beurre Breton ou grillée et ses pommes anglaises (+4,00€)



Assiette de 3 Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard  
OU

Dessert/Coupe de Glace au choix à la carte

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte

# MENU SILLON

**36,00€**

---

## Assiette de Coquillages et Crustacés

(3 Huîtres creuses N°3 de Cancale, 5 Crevettes roses, 4 Bulots, 30gr Bigorneaux)

La Belle Assiette de charcuteries affinées et sélectionnées par nos soins

Maquereaux du Pays au Muscadet et coriandre fraîche, coulis de tomates acidulé

L'Œuf Bio parfait de la Ferme des Genêts, émulsion de petits pois à la française  
(laitue et poitrine fumée)

4 Huîtres spéciales de nos côtes Bretonnes marinées  
2 Huîtres à la perle de yuzu, 2 Huîtres à la perle de vinaigre échalotes



Parmentier de Cochon breton confit, jus de cuisson et son bouquet de salade

Effiloché d'Aile de Raie, salsa de condiments et ses pommes anglaises

## Le Retour du Marché... (voir ardoise)

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

Sole Meunière au beurre Breton ou grillée et ses pommes anglaises (+8,00€)



La Pavlova (selon les fruits du moment...)

Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé

Le Miel, Amande

Ganache Miel, biscuit amande et gel citron miel, sorbet citron jaune de Primofiori

## Suggestion de notre Pâtissier

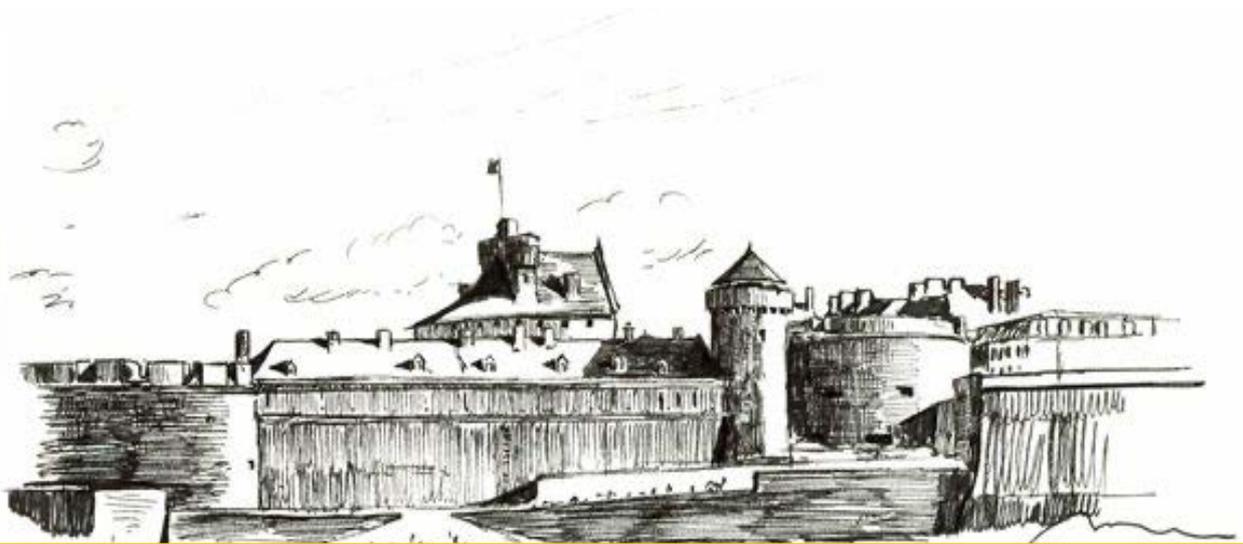
Tarte Citron

Crème citron, sablé vanille, crème légère au citron et sorbet basilic

Coupe de Glaces au choix

(Caramel Liégeois, Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Fruits rouges Liégeois)

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte



# Café de St-Malo

**Brasserie**



**Translated Menu**



<https://cafe-saint-malo.restranlate.com>

ResTRANSLATE

Prix Nets TTC en euros