

CAFÉ DE S'MALO



Translated digital Menu



Prix Nets en euros. Service compris. La Maison n'accepte pas les chèques Bancaires.

NOS PLATEAUX DE COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Le Sablon « Tourteau ou araignée selon arrivage »	22,00€
La Brise « 300g de langoustines et mayonnaise maison » (env. 12 pièces)	31,00€
Assiette de 18 crevettes roses « Mayonnaise maison »	21,00€
Assiette de 12 bulots cuits au court-bouillon « Mayonnaise maison »	22,00€

PLATEAU DECOUVERTE

Le Matelot (1 pers)	38.00 €
3 huîtres creuses N°3, ½ crabe*, 3 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes roses, 60gr bigorneaux	
Le Moussaillon (1 pers)	43.00 €
6 huîtres creuses N°3, ½ crabe*, 6 crevettes roses, 6 bulots, 60gr bigorneaux	

PLATEAU SIGNATURE

Le Café de St-Malo (1 pers)	59.00 €
½ crabe*, 2 huîtres creuses N°3, 2 huîtres creuses N°2 « Sentinelles », 2 huîtres creuses N°4 « Amulette », 6 langoustines, 12 crevettes roses, 10 bulots, 60gr bigorneaux	
Le Corsaire (2 pers)	72.00 €
1 crabe*, 6 huîtres creuses N°3, 12 langoustines, 12 crevettes roses, 6 bulots, 60gr bigorneaux	
Le Cap Horn (2 pers)	85.00 €
1 crabe*, 3 huîtres creuses N°3, 3 huîtres creuses N°2 « Sentinelles », 12 langoustines, 18 crevettes roses, 10 bulots, 80gr bigorneaux	

LES GRANDS PLATEAUX

Le Sillon (2 pers)	98.00 €
1 crabe*, 4 huîtres creuses N°3, 2 huîtres creuses N°2 « Sentinelles », 2 huîtres creuses N°4 « Amulette », 18 langoustines, 18 crevettes roses, 20 bulots, 120gr bigorneaux	
Le Royal Café de St-Malo (2 pers)	160.00 €
1 homard, 2 crabes*, 4 huîtres creuses N°3, 4 huîtres creuses N°2 « Sentinelle », 4 huîtres creuses N°4 « Amulette », 18 langoustines, 18 crevettes roses, 20 bulots, 120gr bigorneaux	
Le Prince des Mers (2 pers)	220.00 €
1 langouste, 2 crabes*, 4 huîtres creuses N°3, 4 huîtres creuses N°2 « Sentinelle », 4 huîtres creuses N°4 « Amulette », 12 langoustines, 24 crevettes roses, 20 bulots, 120gr bigorneaux	

Crabe* « tourteau ou araignée » selon arrivage

BAR À HUÎTRES BRETONNES

Les huîtres creuses N°3 de Fréhel de Mr Nonnet

Les 6 : 16,50€

Les 9 : 23,50€

Les 12 : 30,00€

Les huîtres creuses N°4 « Amulette » Famille Boutrais

Les 6 : 17,50€

Les 9 : 25,50€

Les 12 : 35,00€

Les huîtres creuses spéciales N°2 « Sentinelle » Famille Boutrais

Les 6 : 19,50€

Les 9 : 27,00€

Les 12 : 38,00€

Plateau dégustation (Idéal pour découvrir nos huîtres)

2 huîtres creuses N°3 de Fréhel de Mr Nonnet

2 huîtres creuses N°4 « Amulette » de la famille Boutrais

2 huîtres creuses N°2 « Sentinelle » de la famille Boutrais

19,50€

LES TRÉSORS DE NOTRE VIVIER

Crustacés vivants - Produits Bretons (Selon arrivage)

**Choisissez votre homard ou langouste,
nous les cuisons à la minute**

Homard froid, mayonnaise maison

19,00€ / les 100g

Homard grillé au beurre 1/2 sel

19,00€/ les 100g

Homard grillé, flambé au Cognac Hennessy

19,00€/ les 100g

Langouste bretonne (selon arrivage)

22,00€/ les 100g

LES ARRIVAGES DE LA CRIÉE

Grillé ou meunière pour 2 personnes

Saint-Pierre	10.00 €/les 100gr
Turbot du pays	12.00 €/les 100gr
Bar Sauvage	12.00 €/les 100gr
Dorade royale.....	10.00 €/les 100gr



LES ENTRÉES DU CAFÉ DE ST-MALO



Soupe de poissons de roche et sa garniture maison (Emmental, croûtons à l'ail, rouille)	19.00 €
Gaspacho à l'andalouse , poivrons et son oeuf parfait, croutons aillés	19.50 €
Terrine de foie gras maison , chutney de fruits de saison et toast de pain	23.00 €
Gratiné de la mer à la bretonne (bulots, crevettes roses, haddock et poireaux)	22.00 €
Filets de maquereaux du Pays marinés au Muscadet et ses condiments	22.00 €
Saumon gravlax mariné à l'aneth et citron, toasts de pain grillés	20.00 €
Assiette de charcuterie affinée et sélectionnée par nos soins	19.00 €
Pressé de pulpe mariné , vinaigre de soja et huile de noisette, persil frais	20.00 €

LES BELLES SALADES GOURMANDES

La salade burrata Di Bufala au pesto rosso	22.00 €
La salade César Feuilles croquantes, tomates, œuf poché, crispy de poulet, anchois, copeaux de parmesan, petits croûtons aillés et sauce César	24.00 €
La salade de courgette & feta Feuilles croquantes, courgette rôtie, crème de feta, coppa et pickles d'oignons rouges	23.00 €
La salade végétarienne Feuilles croquantes, tomates, légumes grillés, tomates confites, olives de Taggiasca, pignons de pin	21.00 €




LE CÔTÉ PÊCHE



**Les poissons de nos côtes sont servis selon l'arrivage du jour.
Nous sélectionnons nos produits quotidiennement pour vous garantir fraîcheur et qualité.**

Belle aile de raie à la grenobloise , beurre meunière aux câpres Et ses pommes anglaises	23.00 €
Dos de lieu jaune en croute de chorizo , écrasé de pommes de terre, beurre blanc	24.00 €
Belle sole meunière <u>ou</u> grillée et ses pommes anglaises Préparée et découpée en salle sous vos yeux	39.00 €
Le retour du marché : Le chef vous propose (voir ardoise)	23.00 €
Médailillon de lotte cuite à basse température, sauce Américaine et son risotto crémeux	25.00 €
La grande choucroute de la mer* , braisée à la crème et vin blanc Alsacien, Pommes anglaises. Langoustines, merlu, saumon, haddock et crevettes roses	25.00 €
Pavé de saumon rôti sur peau , sauce à l'oseille et petits légumes du maraicher	22.00 €
Linguine au jus de coquillages et sa fricassée de couteaux en persillade	24.00 €

*Spécialité de la maison depuis 2002




LES VIANDES



**Nos viandes sont soigneusement sélectionnées par notre boucher.
Elles sont d'origine française/UE.**

Filet de bœuf du café de St-Malo , notre spécialité, sauce au poivre mignonette et ses pommes frites maison	35.00 €
Pluma de cochon en persillade et ses pommes grenailles	23.00 €
Pièce du boucher sauce Béarnaise et ses pommes frites maison	26.00 €
Filet de bœuf grillé sauce Béarnaise et ses pommes frites maison	35.00 €
Parmentier de cochon breton confit , jus de cuisson et son bouquet de salade	23.00 €
Tartare de boeuf coupé au couteau et ses condiments, pommes frites maison Préparé et assaisonné devant vous	32.00 €

Les garnitures en supplément 5.00 €

Pommes frites, écrasé de pommes de terre, pommes grenailles, salade verte,
pommes anglaises, légumes de saison

LES CARPACCIOS DU CAFÉ

Servis avec salade de saison et pommes frites

Carpaccio de saumon maison, zestes d'agrumes, aneth frais	20.00 €
Carpaccio de bœuf Charolais mariné au basilic et parmesan	20.00 €
Carpaccio de boeuf Charolais à l'italienne	25.00 €
Mozzarella, burrata, poivrons, tomates confites, anchois et olives Taggiasca	

NOS BURGERS MAISON

Burger traditionnel	23.00 €
Viande hachée, poitrine fumée, fromage à raclette, oignons rouges, pickles, béarnaise et ses pommes frites maison	
Burger du Café	24.00 €
Viande hachée, oignons rouges, ketchup maison au paprika fumé, crème fromagère et ses pommes frites maison	

LES MARMITES DE MOULES

Moules de Bouchot à la marinière servies avec ses pommes frites maison	21.00 €
Moules de Bouchot à la crème fermière servies avec ses pommes frites maison	22.00 €

Menu enfant 13.00 €

Filet de saumon, écrasé de pommes de terre, beurre blanc
ou
Steak haché et pommes frites maison

Coupe 2 boules de glace au choix ou brownie maison

LA SÉLECTION DE DESSERTS DE VALENTINE

Ile flottante et sa crème anglaise maison, amandes effilées	9.50 €
Kouign-Amann sorti du four, servi avec sa crème glacée au caramel	10.00 €
Le Cacahuète Mangue biscuit amande, croustillant cacahuète, crémeux mangue, ganache cacahuète et vanille et son sorbet mangue	10.00 €
Le Miel Pêche biscuit citron, insert pêche, ganache miel, glaçage chocolat blanc et son sorbet pêche de vigne	10.00 €
Le Citron Menthe pâte sucrée, gel citron et menthe, crémeux citron, ganache vanille et meringue et son sorbet citron vert	10.00 €
Pavlova Fraise & Basilic meringue citron vert, compotée de fraises infusée au basilic, ganache vanille et son sorbet fraise	10.00 €
Sélection de 3 fromages affinés (fromager des Halles de Dinard)	8.50 €
Le café ou thé gourmand accompagné des mignardises de Valentine	8.90 €

COUPES GLACÉES ARTISANALES

Coupe malouine 3 boules au choix	8.50 €
La Anaïs Sorbets framboise, mangue et crème glacée vanille, coulis de framboise, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Tonie Crème glacée vanille, pistache, chocolat, crème anglaise, sauce caramel au beurre salé, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Karole Sorbets mangue, framboise, fraise, coulis de mangue, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Matha Sorbets fraise, framboise, crème glacée noix de coco, coulis de fruits rouges, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Alicia Crème glacée yaourt et vanille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, crème sucrée	9.50 €
La Andréa Crème glacée pistache, sorbet framboise, crème glacée vanille, coulis de fruits rouges, crème sucrée	9.50 €
La Valentine Crème glacée vanille, pistache et noisette, sauce caramel au beurre salé, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Indira Crème glacée pistache, chocolat et noisette, sauce chocolat, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Clara Sorbets litchi, mangue, citron jaune, coulis de mangue, crème sucrée et amandes effilées	9.50 €
La Limoncello hors menus Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello	11.00 €

NOS PARFUMS DE CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Vanille, caramel, chocolat noir, café, amarena, noisette, pistache, framboise, fraise, litchi, citron jaune, noix de coco, mangue, yaourt de Saint-Malo

MENU DU MARCHÉ

**Servi uniquement du lundi au vendredi + samedi midi
sauf jours fériés
MIDI ET SOIR**

Assiette de coquillages & crustacés

(3 huîtres creuses N°3 de Cancale, 6 crevettes roses, 5 bulots)

Soupe du pêcheur et ses condiments

Gaspacho à l'andalouse, poivrons et son oeuf parfait, croustons aillés
Belle assiette de charcuterie du marché et ses cornichons croquants



Dos de morue dessalée, vinaigrette à l'échalote et son écrasé de pommes de terre

Pluma de cochon en persillade et ses pommes grenailles

Le retour du marché : le Chef vous propose (voir ardoise) +5.00 €

Pavé de saumon rôti sur peau, sauce à l'oseille et petits légumes du maraicher



Sélection de trois fromages affinés, mesclun de salade

Mousse au chocolat d'antan

Crêpe au caramel beurre salé

Café gourmand de la maison (+5.00 €)

28,00€

MENU ANDRÉA

Assiette de fruits de mer

(3 Huitres Creuses N°3 de Cancale, 8 crevettes roses, 4 bulots et 30gr bigorneaux)

Filets de maquereaux du Pays marinés au Muscadet et ses condiments

Pressé de poulpe mariné, vinaigre de soja et huile de noisette, persil frais

Saumon gravlax mariné à l'aneth et citron, toasts de pain grillés



Aile de raie pochée à la Grenobloise et ses pommes anglaises

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

Linguine au jus de coquillages et sa fricassée de couteaux en persillade

Le retour du marché : Le Chef vous propose (voir ardoise) +5.00 €

Carpaccio de bœuf, basilic et parmesan, pommes frites maison

La sole meunière ou grillée et ses pommes anglaises **+15.00 €**

Préparée et découpée en salle sous vos yeux



Sélection de trois fromages affinés, mesclun de salade

ou

Dessert au choix à la carte

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte

32,00€

MENU CAFÉ DE ST-MALO

Plateau de fruits de mer

« 1/2 crabe*, 3 Huîtres Creuses N°3 de Cancale, 6 bulots, 6 crevettes roses et 30gr bigorneaux »

Terrine de foie gras maison, chutney de fruits de saison et toasts de pain

La salade de courgette & feta, Feuilles croquantes, courgette rôtie, crème de feta, chiffonnade de jambon

Gratiné de la mer à la Bretonne, bulots, crevettes roses, haddock et poireaux

Carpaccio de saumon d'Ecosse maison, zestes d'agrumes, aneth frais



Lieu jaune en croute de chorizo, écrasé de pommes de terre, beurre blanc

Filet de bœuf du Café de St-Malo, notre spécialité, sauce au poivre mignonnette, et ses pommes frites **+5.00 €**

Lotte cuite à basse température, sauce Américaine et son risotto crémeux

Le retour du marché : Le Chef vous propose (voir ardoise)

Pièce du boucher grillée, sauce Béarnaise et ses pommes frites maison

La sole meunière ou grillée et ses pommes anglaises **+15.00 €**

Préparée et découpée en salle sous vos yeux



Sélection de trois fromages affinés, mesclun de salade

ou

Dessert au choix à la carte

42,00€