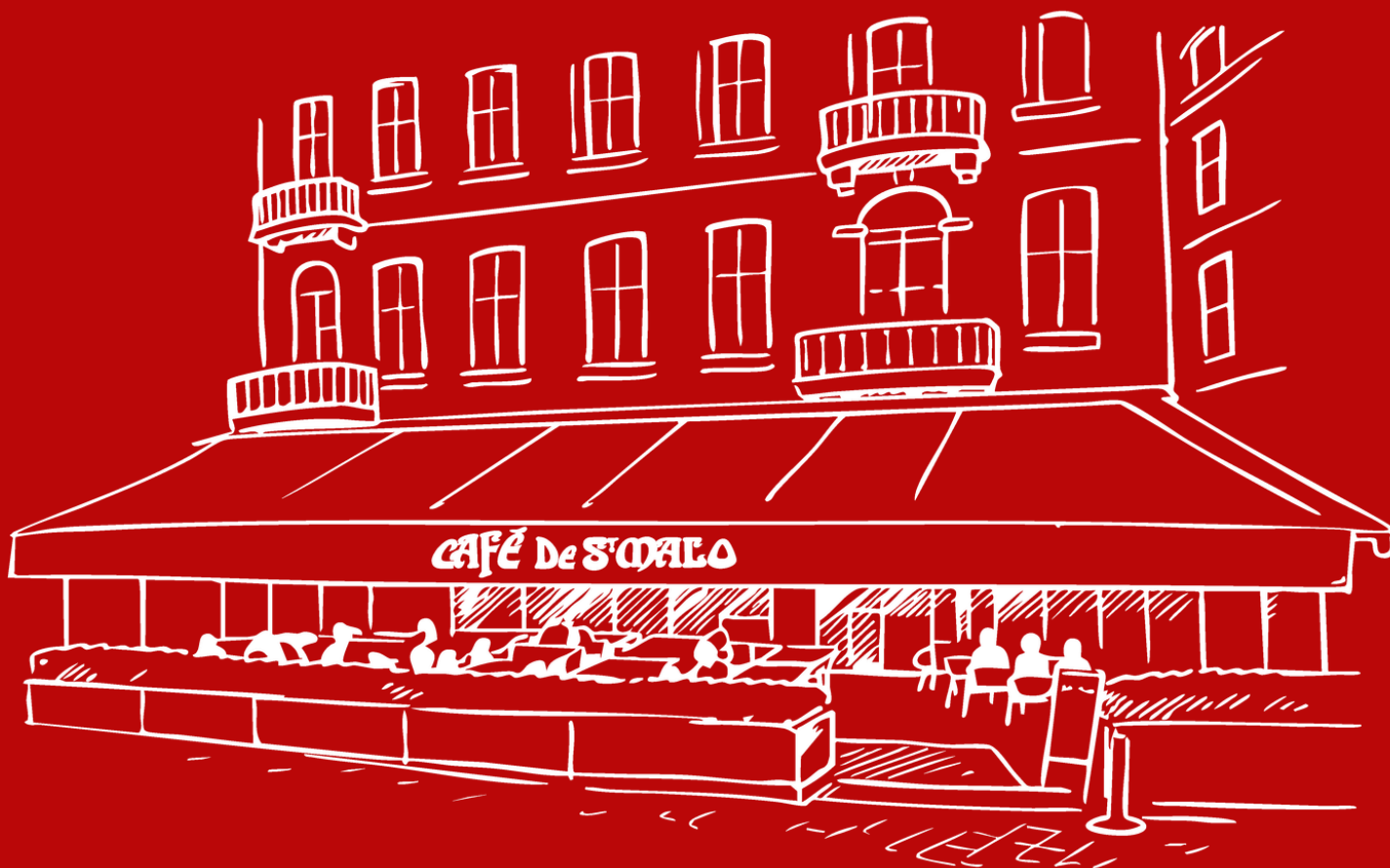


CAFÉ De S'MALO



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 ½ 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	8.00 €/les 100gr
Dorade royale.....	9.00 €/les 100gr



LES ENTRÉES DU CAFÉ DE ST-MALO

Assiette de fruits de mer	22.00 €
3 huîtres creuses n°3, 8 crevettes roses, 4 bulots et 30 g de bigorneaux. Servie avec une mayonnaise maison et une vinaigrette à l'échalote	
Soupe de poissons de roche	19.00 €
Servie avec sa garniture maison : rouille, croûtons et fromage râpé	
Burrata di Bufala	20.00 €
Tomates anciennes, pesto maison, chiffonnade de jambon affiné, pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan et basilic frais	
Rillettes de poisson maison	18.00 €
Aux fines herbes, servies avec des toasts de pain grillé	
Saumon gravlax maison	20.00 €
Mariné à l'aneth, accompagné de ses condiments	
Filet de maquereau de nos côtes	21.00 €
Mariné au Muscadet, servi avec ses condiments croquants	
Terrine de foie gras maison	26.00 €
Chutney de fruits de saison et toasts de pain grillé	
Assiette de charcuteries	19.00 €
Affinées et sélectionnées par nos soins	

LES BELLES SALADES GOURMANDES

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



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 pochée à la Grenobloise 23.00 €

Beurre meunière aux câpres, pommes anglaises

Dos de lieu jaune rôti 24.00 €

Croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre et beurre blanc

Le retour du marché : Le chef vous propose (voir ardoise) 23.00 €

Belle sole meunière ou grillée 39.00 €

Poêlée de légumes et ses pommes anglaises. Préparée et découpée en salle sous vos yeux

La choucroute de la mer 26.00 €

La spécialité de la maison depuis 2002. Choucroute braisée à la crème et au vin d'Alsace, pommes anglaises, langoustines, merlu, saumon, haddock et crevettes roses

Filet de saumon rôti 22.00 €

Sauce à l'oseille et petits légumes du maraicher

Steak de thon rouge snacké 24.00 €

Huile vierge aux herbes fraîches et pommes de terre grenailles



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



LES VIANDES

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

Onglet de bœuf	26.00 €
Sauce béarnaise, servi avec nos pommes frites maison	
Pluma de cochon	23.00 €
Servie en persillade, accompagnée de pommes grenailles à la fleur de sel	
Chateaubriand	39.00 €
Sauce au poivre mignonnette, préparé et flambé au guéridon devant vous. Servi avec nos pommes frites maison	
Parmentier de cochon breton confit	23.00 €
Jus de cuisson accompagné de son bouquet de salade	
Tartare de boeuf coupé au couteau	32.00 €
Préparé et assaisonné devant vous avec ses condiments, pommes frites maison	
Carpaccio de bœuf Charolais	20.00 €
Mariné au basilic et parmesan, servi avec salade de saison et pommes frites	
Carpaccio de boeuf Charolais à l'italienne	25.00 €
Mozzarella, burrata, poivrons, tomates confites, anchois et olives Taggiasca. Servi avec salade de saison et pommes frites	
Burger tradition du Café de Saint-Malo	24.00 €
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, fromage à raclette, oignons rouges, pickles, sauce béarnaise. Servi avec nos pommes frites maison	

Les garnitures en supplément 5.00 €

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

LA SÉLECTION DE DESSERTS DE VALENTINE

Île 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 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 €

NOS PARFUMS DE CRÈMES GLACÉES & SORBETS

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

MENU DU MARCHÉ

**Du lundi au vendredi MIDI ET SOIR
et samedi midi - Sauf jours fériés.**

Assiette de coquillages & crustacés

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

Soupe du pêcheur

Servie avec sa rouille, ses croûtons et ses condiments

Assiette de charcuteries du marché

Pain grillé et cornichons croquants

Rillettes de poisson maison aux fines herbes

Servies avec des toasts de pain grillé



Pluma de cochon en persillade

Pommes grenailles

Moules marinières +5€

Servies avec frites maison

Dos de morue dessalée

Vinaigrette à l'échalote et écrasé de pommes de terre

Saumon rôti

Sauce à l'oseille, petits légumes du marché



Crêpe au caramel beurre salé

Île flottante

et sa crème anglaise maison, amandes effilées

Le café gourmand de Valentine +5€

28,00€

MENU ESCAPADE

Assiette de fruits de mer

3 huîtres creuses N°3 de Cancale, 8 crevettes roses, 4 bulots et 30gr bigorneaux

Soupe de poissons de roche

Servie avec sa garniture maison : rouille, croûtons et fromage râpé

Saumon gravlax maison

Mariné à l'aneth, accompagné de ses condiments

Filet de maquereau de nos côtes

Mariné au Muscadet, servi avec ses condiments croquants



Aile de raie pochée

à la Grenobloise et ses pommes anglaises

Parmentier de cochon breton confit

jus de cuisson et son bouquet de salade

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

Carpaccio de bœuf

Basilic et parmesan, pommes frites maison

La choucroute du pêcheur + 3€

Choucroute braisée à la crème et au vin d'Alsace, pommes anglaises, merlu, saumon, haddock et crevettes roses



Sélection de trois fromages

Mesclun de salade

Kouign-amann sorti du four

Servi avec sa glace au caramel

Île flottante maison

Crème anglaise et amandes effilées

Coupe Délice

Glaces vanille, fraise et framboise, coulis de fruits rouges

34,00€

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

Saumon gravlax maison

Mariné à l'aneth, accompagné de ses condiments

Terrine de foie gras maison

Chutney de fruits de saison et toasts de pain grillé

Burrata di Bufala

Tomates anciennes, pesto maison, chiffonnade de jambon affiné, pignons de pin torréfiés,
copeaux de parmesan et basilic frais

Plateau dégustation d'huîtres

2 huîtres spéciales de Fréhel, 2 huîtres Sentinelle, 2 huîtres Amulette.
Servi avec une vinaigrette à l'échalote



Dos de lieu jaune rôti

Croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre et beurre blanc

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

Steak de thon rouge snacké

Huile vierge aux herbes fraîches et pommes de terre grenailles

La choucroute du pêcheur

Choucroute braisée à la crème et au vin d'Alsace, pommes anglaises,
merlu, saumon, haddock et crevettes roses

Chateaubriand +5€

Sauce au poivre mignonnette, préparé et flambé au guéridon devant vous.
Servi avec nos pommes frites maison



Sélection de trois fromages affinés, mesclun de salade

ou

Dessert au choix à la carte

42,00€