

1025

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, FRAISE, POMME, CITRON, CASSIS, MANGUE, ANANAS, YAOURT, RHUM RAISIN

FORMULE CORNICHE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT → 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT → 38€

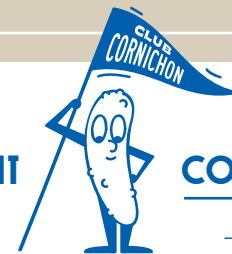
PÂTÉ EN CROÛTE
ou
SOUPE DE POISSONS
ou
6 HUÎTRES DE CANCALE N°3

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE
ou
POITRINE DE COCHON AU SARRASIN
ou
CHOU FARCI DE LA CORNICHE

CRÈME BRULÉE
ou
ILE FLOTTANTE
ou
BABA AU RHUM de St Malo

MENU PETIT

→ 12€



CORNICHON

→ jusqu'à
10 ans

STEACK HÂCHÉ ou FILET DE POISSON
ou MOULES MARINIÈRES
FRITES MAISON / LÉGUMES / PURÉE
1 BOULE DE GLACE

cocktails

MARTINI → 12€
gin ou vodka, vermouth blanc, olive

MIMOSA → 12€
champagne, orange pressée

MANHATTAN → 12€
rye whisky, vermouth rouge, angostura

FRENCH 75 → 12€
gin champagne citron jaune

GIN GIN / MOSWOW MULE → 12€
gin ou vodka, ginger beer, citron vert menthe

CALVA TONIC → 11€
calva, crème de pomme verte

NEGRONI → 12€
gin, vermouth rouge, campari

DARK & STORMY → 12€
rhum ambré, ginger beer, citron vert, gingembre

THE YELLOW COCKTAIL → 12€
gin, suze, chartreuse jaune, citron

WHITE RUSSIAN → 12€
vodka, kalhua, crème liquide

ESPRESSO MARTINI → 12€
vodka, kalhua, espresso

OLD CUBAN → 12€
rhum cubain, champagne, angostura

APÉRO

CORNICHE PILS 25 cl /50 cl → 4,5€ / 8€

BLANCHE HERMINE IPA 25 cl /50 cl → 5,5€/10€

DUCHESSE ANNE TRIPLE 25 cl /50 cl → 5,5€/10€

CAMPARI/MARTINI /LILLET/SUZE 6 cl → 7€

CIDRE DE MICHEL bt 33 cl/75cl → 5,5€/14€
Les vergers du Chouquet - brut - bio

NAUTICA bière bretonne bt 33 cl → 7€
Ambrée ou blanche

AMERICANO → 10€
Campari / Vermouth rouge / Vermouth dry

COUPE DE CHAMPAGNE → 14€
Maison Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl

LA BULLE DE LA CORNICHE → 7€
Enguera cava bio brut nature 12 cl

KIR / KIR BRETON 12 cl → 5,5€

KIR PÉTILLANT 12 cl → 7,5€

KIR ROYAL au champagne → 14,5€
Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl

ANISÉ 3 cl → 5€
Pastis Awen nature / Anisette gras / Ricard

TI PUNCH rhum Longueuteau 5 cl → 6€

TI PUNCH VIEUX Longueuteau 5 cl → 8€

PLANTEUR rhum Longueuteau & épices → 7€

MOJITO Havana Club 5 cl → 10€

SPRITZ → 10€
Apérol ou Campari ou Cynar

HUGO SPRITZ Saint-Germain Sureau → 11€

ITALICUS SPRITZ liqueur de Bergamotte → 11€

PIMM'S FIZZ → 10€

SOFT

PLANCOËT 50cl /1L → 5,5€ /7€

BZH COLA / COLA ZÉRO / PERRIER → 5€

ORANGINA / BREIZH LIMO → 5€

THÉ GLACÉ Sencha Maison Lindfield → 6€

SIROP Monin à l'eau → 3,5€

DIABOLO limonade et sirop monin → 4,5€

JUS DE POMME de Michel bio 33 cl → 5,5€

JUS DE FRUITS artisanaux → 5,5€

TONIC /GINGER BEER Hysope → 5€

DREMWEEL 0,0° BIO sans alcool → 6€

VIRGIN SPRITZ /GIN TO /MOJITO → 8€

SUZE TONIC ZÉRO sans alcool → 7€

DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE 4 cl → 9€

GET 27 / GET 31 4 cl → 9€

BAILEYS crème de whisky 4 cl → 9€

LONGUETEAU crème de rhum 4 cl → 9€

AMARETTO ADRIATICO 4 cl → 9€

LIMONCELLO MAMMA MIA 4 cl → 9€

BÉNÉDICTINE 4 cl → 9€

MANDARINE NAPOLÉON 4 cl → 9€

COINTREAU/GRAND MARNIER 4 cl → 9€

CHARTREUSE JAUNE 4 cl → 10€

CHARTREUSE VERTE 4 cl → 15€

VIEILLE PRUNE Massenez 4 cl → 10€

EAU DE VIE DE POIRE Massenez 4 cl → 9€

EAU DE VIE MIRABELLE Massenez 4 cl → 9€

BAS-ARMAGNAC Dartilongue 4 cl → 9€

COGNAC Henessy ou Camus 4 cl → 10€

ABSINTHE AWEN Hypsoline 4 cl → 10€

GROG ÉPICÉ → 11€
Rhum ambré Longueuteau 4 cl

IRISH COFFEE whisky Jameson 4 cl → 11€

GWADA COFFEE rhum Longueuteau 4 cl → 11€

NORMAND COFFEE calva Aguiet 4 cl → 11€

>>> VINS AU VERRE À L'ARDOISE <<<

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCÈPTE NI LES CHÈQUES NI LES TICKETS RESTO
NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



#LACORNICHESAINTMALO