

AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET AVEC TALENT. PAIN D'ARTISANS BOULANGERS, CRÈME CRUE ET LAIT ENTIER FERMIER, OEUFS BIO COQUILLAGES, POISSONS ET CRUSTACÉS DE LA BAIE, VINS ET SPIRITUEUX PROPRES

1025

À PARTAGER

JAMBON SERRANO câprons tranché minute → 12€

ACCRAS DE MORUE mayo épicée LES $5 \rightarrow 8 \in$ LES $10 \rightarrow 15$ €

CALAMARS CROUSTILLANTS sauce tartare → 12€

RILLETTES DE POISSONS pain toasté → 10€

TARTARE D'ALGUES crackers sarrasin →9€

CAMEMBERT RÔTI miel et noix → 15€

ÉCAILLE

HUÎTRES de Cancale par 6/9/12

creuses numéro 3 → 12€/18€/22€ creuses numéro 2 → 15€/22€/29€ plates numéro $1 \rightarrow 21 \notin /31 \notin /39 \notin$

BULOTS mayo 250 gr → 14€ BIGORNEAUX 150 gr → 12€ CREVETTES ROSES (x12) mayo → 14€

> CRABE mayo → 19€ araignée env. 1 kg

LE PLATEAU (1 pers.)

1 crabe entier, 6 huîtres creuses n°3, 12 crevettes roses, bulots, bigorneaux → 48€

FROMAGES AFFINÉS BREIONS ET NORMANDS → 13€

ENTRÉES

CEUF MAYO, pousses d'épinards, sarrasin soufflé A.S.O.M.	→ 6€
L'ŒUF MAYO CORNICHE chair d'araignée, œuf de truite, mayo épicée A.S.O.M.	→11€
PÂTÉ EN CROÛTE volaille & foie gras, pickles de légumes	→ 16€
SOUPE DE POISSONS, rouille, croûtons, fromage	→13€
COQUILLAGES FARCIS, selon arrivage	→14€
GRAVLAX DE SAUMON mariné à l'aneth et aux agrumes, crème citron	→16€
OS À MOËLLE rôti au four, pickles	→14€
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, citron vert, poivre de timut	→ 17 €

VIANDES

· 12 th 2 10	
TARTARE DE BŒUF au couteau frites & salade 180gr / 250gr $ ightarrow$	21/28€
FILET DE BŒUF sauce poivre, béarnaise ou bleue, ail confit, accomp. au choix	→32€
CÔTE DE BŒUF pour 2, sauce poivre, béarnaise ou bleue, frites & salade	→89€
BURGER CORNICHE cheddar, Sce tartare, chutney d'oignons frites, bacon(+1 ϵ)	→20€
POITRINE DE COCHON ROULÉE au sarrasin, ail confit, gratin dauphinois	<i>→</i> 22€
SUPRÊME DE POULET aux morilles, pommes purées	<i>→</i> 25€
CHOU FARCI DE LA CORNICHE volaille & cochon, jus de rôti	→24€

POISSONS

MOULES MARINIÈRES / CRÈME / au BLEU, frites maison	⇒ 18/19/20€
STEAK DE THON MI-CUIT sauce poivre, frites maison	→24€
LIEU JAUNE sauce marinière, moules, pdt grenailles, tombée d'épinards	→26€
AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE câpres, croûtons persil, citron, purée	→24€
CRAB ROLL pain brioché, chair d'araignée Escoffier, mayo épicée, estragon, fr	ites →25€
BELLE SOLE MEUNIÈRE servie au guéridon, pommes purée \rightarrow se	elon arrivage
SAINT JACQUES RÔTIES sauce corail, fondue de poireaux	→31€
HOMARD BLEU grillé entier, beurre aux algues, frites (1 pers.) \rightarrow 1 FLAMBÉ AU PASTIS ZE	17€ les 100 g PPELIN → + 5€
CURRY DE LÉGUMES de saison, riz basmati coco	<i>→</i> 17€

EN PLUS

Frites maison 5€- Pommes purée 5€- Gratin dauphinois 5€ Épinards 4€ - Salade verte 4€- Riz 4€ -

DESSERIS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

ÎLE FLOTTANTE caramel au beurre pralins roses, crème anglaise		OMELETTE NORVÉGIENNE flambée au Grand-Marnier	<i>→</i> 12€	TROU NORMAND sorbet pomme & calva Aguinet BIO	→11€
TARTE TATIN crème mi-montée	<i>→</i> 11€	PROFITEROLES crème glacée vanille, sauce chocolat	→12€	COLONEL sorbet citron & vodka Awen BIO	→11€
CRÈME BRÛLÉE au sarrasin, sarrasin soufflé	→10€	BABA AU RHUM de St Malo crème mi-montée, brunoise de fruits	→12€	ROUTE DU RHUM crème glacée rhum raisin , chantilly rhum ambré Longueteau	→11€

GLACES ET SORBETS artisanaux de la maison ELIEN

COUPE 1/2/3 BOULES $\rightarrow 3.5 \text{ } \ell/6.5 \text{ } \ell/9 \text{ } \ell$ sup chantilly /chocolat / caramel \rightarrow 1,5€

DAME BLANCHE / CHOCOLAT LIÉGEOIS / CARAMEL LIÉGEOIS → 11€

CAFÉ / THÉ ET GOURMAND →12€/14€

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

FORMULE CORNICHE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT $\rightarrow 30 \ \in$ ENTRÉE + PLAT + DESSERT $\rightarrow 38 \ \in$

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

CRÊME BRULÉE

ou

ILE FLOTTANTE

ou

BABA AU RHUM de St Malo



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



MARTINI \rightarrow 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 \rightarrow 12 \in gin ou vodka, ginger beer, citron vert menthe

CALVA TONIC → 11€ calva, crème de pomme verte

NEGRONI → 12€ gin, vermouth rouge, campari

DARK & STORMY \rightarrow 12 \in rhum ambré, ginger beer, citron vert, gingembre

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

WHITE RUSSIAN → 12€ vodka, kalhua, crême liquide

ESPRESSO MARTINI → 12€ vodka, kalhua, espresso

OLD CUBAN \rightarrow 12 \in rhum cubain, champagne, angostura

APÉRO CORNICHE PILS 25 cl /50 cl → 14€ TI PUNCH rhum Longueteau 5 cl \rightarrow 4,5 \notin / 8 \notin COUPE DE CHAMPAGNE → 6€ Maison Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl BLANCHE HERMINE IPA 25 cl /50 cl →5,5€/10€ TI PUNCH VIEUX Longueteau 5 cl ->8€ LA BULLE DE LA CORNICHE DUCHESSE ANNE TRIPLE 25 cl/50 cl \rightarrow 5,5 €/10 € Enguera cava bio brut nature 12 cl PLANTEUR rhum Longueteau & épices → 7€ CAMPARI/MARTINI /LILLET/SUZE 6 cl → 7€ KIR / KIR BRETON 12 cl MOJITO Havana Club 5 cl *→* 5,5€ **→** 10€ KIR PÉTILLANT 12 cl CIDRE DE MICHEL bt 33 cl/75cl \rightarrow 5,5 \notin /14 \notin **SPRITZ →** 10€ →7,5€ Les vergers du Chouquet - brut - bio Apérol ou Campari ou Cynar KIR ROYAL au champagne **→ 14.5€** NAUTICA bière bretonne bt 33 cl *→*7€ Bruno Paillard Première Cuvée 12 d HUGO SPRITZ Saint-Germain Sureau → 11€ Ambrée ou blanche ANISÉ 3 cl \rightarrow 5 \in ITALICUS SPRITZ liqueur de Bergamotte → 11€ **→** 10€ Pastis Awen nature / Anisette gras / Ricard **AMERICANO** PIMM'S FIZZ Campari / Vermouth rouge / Vermouth dry → 10€ SOFT PLANCOËT 50cl/1L → 5,5€ /7€ SIROP Monin à l'eau **→3,5**€ TONIC / GINGER BEER Hysope \rightarrow 5 \in BZH COLA / COLA ZÉRO / PERRIER \rightarrow 5€ DIABOLO limonade et sirop monin \rightarrow 4,5€ DREMWELL 0,0° BIO sans alcool *→6€* JUS DE POMME de Michel bio 33 cl ORANGINA / BREIZH LIMO →5,5€ *VIRGIN* SPRITZ /GIN TO /MOJITO \rightarrow 5 \in \rightarrow 8 \in THÉ GLACÉ Sencha Maison Lindfield $\rightarrow 6 \in$ JUS DE FRUITS artisanaux →5,5€ SUZE TONIC ZÉRO sans alcool *→* 7€ DIGESTIFS MENTHE PASTILLE 4 cl →9€ MANDARINE NAPOLÉON 4 cl →9€ BAS-ARMAGNAC Dartilongue 4 cl \rightarrow 9€ GET 27 / GET 31 4 cl COINTREAU/GRAND MARNIER 4 cl →9€ COGNAC Henessy ou Camus 4 cl BAILEYS crème de whisky 4 cl →9€ CHARTREUSE JAUNE 4 cl → 10€ ABSINTHE AWEN Hypsoline 4 d **→** 10€ GROG ÉPICÉ LONGUETEAU crème de rhum 4 cl →9€ CHARTREUSE VERTE 4 cl **→ 15€ →11€** Rhum ambré Longueteau 4 d AMARETTO ADRIATICO 4 cl →9€ VIEILLE PRUNE Massenez 4 cl **→** 10€ IRISH COFFEE whisky Jameson 4 d **→11€** LIMONCELLO MAMMA MIA 4 cl \rightarrow 9 \in EAU DE VIE DE POIRE Massenez 4 d \rightarrow 9€ GWADA COFFEE rhum Longueteau 4 cl → 11€ BÉNÉDICTINE 4 cl →9€ EAU DE VIE MIRABELLE Massenez 4 cl →9€ NORMAND COFFEE calva Aguinet 4 cl → 11€

>>> VINS AU VERRE À L'ARDOISE <--

