

1906

L'histoire familiale commence...

Bienvenue dans la Brasserie de l'Hôtel France et Chateaubriand

Maison familiale malouine depuis 1906, à ce jour, 4 générations se sont succédées à la barre de ce magnifique vaisseau blanc. L'établissement s'est progressivement transformé tout au long des époques, en préservant son cachet authentique et unique à Saint-Malo. En perpétuelle quête d'évolution et de perfectionnement pour le bien-être de sa clientèle, notre famille et l'ensemble des équipes, agissons au quotidien pour préserver des valeurs fortes.

Aujourd'hui, cette institution fondée depuis plus d'un siècle, vous propose une offre diversifiée pour vous satisfaire à toute heure de la journée : du petit-déjeuner au dîner, en passant par le goûter ou l'apéritif.

La brasserie du Chateaubriand est le lieu incontournable de Saint-Malo pour vivre des instants gourmands et conviviaux !

Le Chateaubriand, c'est aussi des salles de réception, des événements, un hôtel vue mer, un restaurant panoramique...

Pourquoi ce nom. France et Chateaubriand ?

L'écrivain est né le 4 septembre 1768 au numéro 3 de la rue Chateaubriand (à l'époque rue des Juifs). En sortant de la Brasserie, à droite, vous trouverez cette petite rue pavée.

La somptueuse grille bleue de l'hôtel France et Chateaubriand ouvre sur une cour intérieure. Entrez et découvrez au dessus du perron menant à la maison natale de l'écrivain, les armoiries et la devise de sa famille : « *Mon sang a teint les bannières de France* ». C'est derrière cette façade de l'hôtel particulier, appelé à l'époque Hôtel de la Gicquelais, qu'il vit le jour et vécu ses premières années.

Dans les Mémoires d'Outre-Tombe, il décrit sa naissance ainsi : « *La chambre où ma mère accoucha domine une partie déserte des murs de la ville, et à travers les fenêtres de cette chambre on aperçoit la mer qui s'étend à perte de vue, en se brisant sur des écueils... J'étais presque mort quand je vins au jour. Le mugissement des vagues, soulevées par une bourrasque annonçant l'équinoxe d'automne, empêchait d'entendre mes cris : on m'a souvent conté ces détails ...* »

« Il n'y a pas de jours où, rêvant à ce que j'ai été, je ne revoie en pensée le rocher sur lequel je suis né, la chambre où ma mère m'infligea la vie, la tempête dont le bruit berça mon premier sommeil... »

écrivait François-René de Chateaubriand dans les mémoires d'Outre-Tombe

Divers historiens démontreront que l'élan romantique de Chateaubriand l'a certainement poussé à transformer quelque peu la réalité ! Sa sœur aurait trahi son secret en révélant qu'il avait vu le jour dans une chambre côté rue... Pour ce qui est de la tempête, les divers écrits et rapports municipaux et ecclésiastiques de l'époque ont confirmé le phénomène météorologique à cette date ! Il quitte ce lieu à neuf ans et n'y reviendra qu'en 1786. Il a alors 18 ans et découvre que l'hôtel particulier a été transformé en Auberge.

En 1841, l'auberge s'agrandit avec un hôtel situé à droite du perron (actuellement entrée de l'hôtel France et Chateaubriand par la verrière). L'auberge devient alors L'Hôtel de France. Vers 1880, cette annexe a été démolie pour faire place à l'actuelle bâtie. La maison natale de Chateaubriand a heureusement été préservée de la démolition. Une chapelle, appelée Saint-Thomas située à l'emplacement actuel de la Brasserie a également été démontée en 1880 et remplacée par la construction actuelle. Une Brasserie appelée Le Grand Café Continental voit le jour.

Apéritifs

Kir Breton 12,5 cl	-----	3,50 €
Kir Vin blanc 12,5 cl	-----	4,00 €
Kir Pétillant 12,5 cl	-----	6,50 €
Kir Royal 12,5 cl	-----	12,50 €
Coupe de Pétillant 12,5 cl	-----	6,00 €
Coupe de Champagne 12,5 cl	-----	12,00 €
Apérol Spritz 16cl	-----	9,00 €
Hugo Spritz 16cl	-----	11,00 €
Américano 9 cl	-----	8,00 €
Negroni 9 cl	-----	10,00 €

Vins au Verre

Blancs

Chardonnay	-----	3,90 €
Touraine Sauvignon	-----	4,50 €
Muscadet Sèvre et Maine	-----	4,50 €
Bordeaux Bellevue Malartic	-----	6,00 €
Quincy	-----	6,50 €
Côtes du Layon	-----	6,50 €
Sancerre Dezat	-----	7,50 €
Pouilly Fumé Dezat	-----	7,50 €

Rouges

Côtes du Rhône	-----	3,90 €
Chinon	-----	5,00 €
Saint-Emilion	-----	7,50 €
Sancerre Dezat	-----	7,50 €

Rosés

Rosé de Loire	-----	3,90 €
Côtes de Provence	-----	6,00 €

Nos Bières Pressions

	25 cl	50 cl
La Chateaubriand	-----	3,50 € -- 6,90 €
Carlsberg	-----	4,00 € -- 7,90 €
Grimbergen	-----	4,50 € -- 8,90 €
Baril White	-----	4,50 € -- 8,90 €
Captain Baril	-----	5,00 € -- 9,90 €
Mort Subite	-----	5,00 € -- 9,90 €
Cuvée des Trolls	-----	5,00 € -- 9,90 €

Nos Bières Bouteilles

	33 cl	
Heineken 0°	-----	6,00 €
Desperados	-----	6,90 €
Desperados 0°	-----	7,00 €
Grand Bain 5° <small>Blonde bretonne</small>	-----	7,90 €
Nonne grata 7° <small>Abbaye bretonne</small>	-----	7,90 €
Bon Secours 8° <small>Brune belge</small>	-----	7,90 €

Les Classiques

Ricard 2 cl	-----	3,50 €
Campari 5 cl	-----	4,00 €
Martini 5 cl	-----	4,50 €
Suze 5 cl	-----	4,50 €
Porto rouge, blanc 5 cl	-----	4,50 €

Jus Orange, Abricot, Ananas,	-----	3,90 €
Pamplemousse, Pomme, Tomate		
Limonade, Diabolo	-----	3,90 €
Coca-cola, Coca-cola Zéro	-----	3,90 €
Coca-cola Cherry	-----	4,20 €
Eau pétillante	-----	4,20 €
Orangina	-----	4,20 €
Schweppes Tonic	-----	4,20 €
Schweppes Agrum	-----	4,20 €

ENTRÉES

Tous nos plats sont faits maison.
Liste des allergènes disponible sur demande

ENTRÉE DU MOMENT

BETTERAVE CUITE EN CROÛTE DE SEL

Pickles de champignons, mousse de feta marinée, flatbread

10,00

TATIN D'ÉCHALOTES ET MAGRET DE CANARD FUMÉ

Tarte tatin d'échalotes confites, magret de canard fumé par nos soins

11,50

ACCRAS DE POISSON

8 pièces, mayonnaise épicée

12,00

CELERİ TRUFFÉ

Tagliatelles de céleri, mayonnaise à la truffe, huile de truffe, copeaux de truffe

12,50

ŒUF BENEDICTE

Saumon fumé, hollandaise aux algues, œufs de saumon

12,50

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

Grenade et poire dans tous ses états

14,50

CEVICHE DE POISSON BLANC

Leche de tigre, huile de menthe, pomme Granny Smith et vanille

14,50

FOIE GRAS MARBRÉ AU PAIN D'ÉPICES

Brioche toastée

18,00

SALADES & VEGGIE

SALADE CAESAR

Salade, poulet grillé, croutons, parmesan, sauce Caesar

17,00

BURGER VÉGÉ

Pain maison, steak de lentilles, sauce tartare maison, Tomme de Savoie

18,00

SALADE DU CHATEAU

Pommes de terre grenaille rôties, foie gras, magret fumé par nos soins, gésiers poêlés au vinaigre de framboise, mâche

19,50

RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Crème de tétragone, feuilles de sauge croustillantes, huile verte, copeaux de parmesan, fines herbes de Ker Plants

22,50

Prix nets,
service compris.

FRUITS DE MER

BIGORNEAUX	100 g	9,00	MOULES MARINIÈRES	13,00
BULOTS	120 g	9,00	MOULES À LA CRÈME	14,00
CREVETTES ROSES	par 12	15,00	MOULES AU ROQUEFORT	15,00
	par 6	8,00	FRITES	5,00
TOURTEAU OU ARAIGNÉE		17,00		
LANGOUSTINES	400 g	28,00	Huitres creuses de Cancale n°3	Huitres creuses de Cancale n°2
	200 g	15,00	Les 6: 13,00	Les 6: 15,00
SOUPE DE POISSON MAISON		14,00	Les 9: 18,00	Les 9: 21,50
<i>Chips de pain, lamelles de Comté et rouille</i>			Les 12: 22,00	Les 12: 28,00

Assiette de fruits de mer - 19,00

3 huitres n°3, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 3 crevettes roses

Panier de fruits de mer - 30,00

3 huitres n°3, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 3 crevettes roses, ½ crabe

Plateau de fruits de mer - 59,00

3 huitres n°2, 6 huitres n°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses, 1 crabe

Huitres creuses de Cancale n°3 Huitres creuses de Cancale n°2

Les 6: 13,00

Les 9: 18,00

Les 12: 22,00

Les 6: 15,00

Les 9: 21,50

Les 12: 28,00

Plateau Royal

79,00

3 huitres n°2

6 huitres n°3

6 langoustines

bulots, bigorneaux

crevettes grises

6 crevettes roses

½ crabe, ½ homard

POISSONS

Tous nos plats sont faits maison.
Liste des allergènes disponible sur demande

POISSON DU MOMENT	19,00
FISH AND CHIPS <i>Tempura de filet de poisson (selon arrivage). Frites et sauce tartare</i>	21,00
TENTACULES DE POULPE AU FEU DE BOIS <i>Polenta crémeuse au curry breton, salsa verde</i>	22,00
GAMBAS GÉANTE RÔTIE AU FEU DE BOIS <i>Beurre au citron confit et à la sauge, citron caviar, mousseline du moment et légumes de saison</i>	26,00
RISOTTO AUX SAINT-JACQUES <i>Risotto safrané, Saint-Jacques cuites au feu de bois, tronçons de poireaux, jus de poireaux crémé</i>	29,00
BAR DE LIGNE EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE <i>Poireaux rôtis, beurre blanc aux algues</i>	30,00
SOLE BELLE MEUNIÈRE -/+ 400G <i>Servie entière et préparée devant vous. Légumes de saison</i>	<i>Selon arrivage</i>

Prix nets, service compris.



VIANDES - VBF

*Nos Viandes sont grillées au feu de bois

AGNEAU DES PRÉS SALÉS

L'agneau de pré salé est élevé dans la baie du Mont Saint-Michel (AOP). Il tire son nom de la particularité de la baie, entre terre et mer. Ses pâturages sont recouverts d'eau de mer à marée haute. Il y pousse en particulier de la salicorne, haricots de la mer, qui donne leur goût caractéristique aux agneaux de pré salé.

VIANDE DU MOMENT	18,00
BURGER DU CHATEAU * <i>Pain maison, steak 180 gr grillé, Tomme de Savoie Frites et sauce tartare maison</i>	22,00
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU <i>Préparé devant vous. Frites et salade</i>	23,00
CÔTE DE PORC <i>Cidre et pomme Granny Smith, grillée au feu de bois, pommes caramélisées, châtaignes, mousseline de courge au miel</i>	25,00
GRENADIN DE VEAU <i>Fricassée de champignons forestiers</i>	29,00
FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND * <i>Légumes de saison, sauce Béarnaise ou Poivre</i>	32,00 44,00
CARRÉ D'AGNEAU DES PRÉS-SALÉS <i>Jus corsé, mousseline du moment et petits légumes</i>	35,00
CÔTE DE BŒUF 1KG * - pour 2 <i>Frites et salade, sauce Béarnaise ou Poivre</i>	79,00

MENUS

Menu Continental

32,00

Entrée du moment

ou

5 huîtres de Cancale n°3

ou

Soupe de poisson



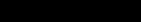
Viande du moment

ou

Poisson du moment

ou

Moules Marinières, frites



Café gourmand

ou

Dessert du moment

Formule Escale

Uniquement le midi. Sauf week-end et jours fériés

25,00

À CHOISIR DANS LE MENU CONTINENTAL

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

Menu Terre et Mer

42,00

Carpaccio de Saint-Jacques de plongée

ou

Tarte tatin d'échalottes confites magret fumé

ou

Foie gras marbré au pain d'épices (+3,00)

ou

Assiette de fruits de mer (+4,00)



Tentacules de poulpe au four à braises

ou

Risotto de champignons sauvages

ou

Côte de porc de la ferme des Prés-Bois

ou

Grenadin de veau



Dessert au choix à la carte

Crêpes Suzette (+5,00)

Menu Enfant

15,00

Sirop à l'eau

Filet de poulet ou poisson
Frites ou Légumes

Glace 1 boule

Tous nos plats sont faits maison.
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets, service compris.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA	9,00
CAFÉ GOURMAND	10,00
DESSERT DU MOMENT	10,00
POMME RÔTIE FAÇON TATIN	10,00
LINGOT AU DEUX CHOCOLATS	10,00
TARTE AU CITRON, SABLÉ BRETON <i>Sablé breton à la noix de cajou</i>	10,00
BANOFFEE PIE À NOTRE FAÇON	10,00
CRÊPES SUZETTE <i>Comme autrefois, flambées au Schrubb devant vous</i>	15,00

LA VÉRITABLE CRÊPE SUZETTE

Une crêpe Suzette est un dessert traditionnel français créé par Auguste Escoffier. Il est composé d'une crêpe au beurre, une sauce à base de sucre caramélisé, et de beurre, de jus d'orange, de zeste et de Grand Marnier.

SÉLECTION DE 3 FROMAGES 12,00
de chez l'Amie Frères - Saint-Malo des Ondes (35)

GLACES MOUSTACHE

glaces artisanales

CAFÉ - CARAMEL BEURRE SALÉ - CHOCOLAT
CITRON - FRAISE - FRAMBOISE - VANILLE

1 boule - 3,50 2 boules - 6,50 3 boules - 9,00

