

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.

« 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

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 ...* »

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 bâtisse. 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 <i>Bellevue Malartic</i>	6,00 €
Quincy	6,50 €
Côteaux 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° <i>Blonde bretonne</i>	7,90 €
Nonne grata 7° <i>Abbaye bretonne</i>	7,90 €
Bon Secours 8° <i>Brune belge</i>	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 €

# E NTRÉES

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

ENTRÉE DU MOMENT	10,00
BETTERAVE CUITE EN CROÛTE DE SEL	11,00
<i>Pickles de champignons, mousse de feta marinée, flatbread</i>	
TATIN D'ÉCHALOTES ET MAGRET DE CANARD FUMÉ	11,50
<i>Tarte tatin d'échalotes confites, magret de canard fumé par nos soins</i>	
ACCRAIS DE POISSON	12,00
<i>8 pièces, mayonnaise épicée</i>	
CELERI TRUFFÉ	12,50
<i>Tagliatelles de céleri, mayonnaise à la truffe, huile de truffe, copeaux de truffe</i>	
ŒUF BENEDICTE	12,50
<i>Saumon fumé, hollandaise aux algues, œufs de saumon</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE	14,50
<i>Grenade et poire dans tous ses états</i>	
CEVICHE DE POISSON BLANC	14,50
<i>Leche de tigre, huile de menthe, pomme Granny Smith et vanille</i>	
FOIE GRAS MARBRÉ AU PAIN D'ÉPICES	18,00
<i>Brioche toastée</i>	

## S ALADES & V EGGIE

SALADE CAESAR	17,00
<i>Salade, poulet grillé, crêtons, parmesan, sauce Caesar</i>	
BURGER VÉGÉ	18,00
<i>Pain maison, steak de lentilles, sauce tartare maison, Tomme de Savoie</i>	
SALADE DU CHATEAU	19,50
<i>Pommes de terre grenaille rôties, foie gras, magret fumé par nos soins, gésiers poêlés au vinaigre de framboise, mêche</i>	
RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	22,50
<i>Crème de tétragone, feuilles de sauge croustillantes, huile verte, copeaux de parmesan, fines herbes de Ker Plants</i>	

Prix nets,  
service compris.

# F R U I T S D E M E R

BIGORNEAUX 100 g 9,00

BULOTS 120 g 9,00

CREVETTES ROSES par 12 15,00  
par 6 8,00

TOURTEAU OU ARAIGNÉE 17,00

LANGOUSTINES 400 g 28,00  
200 g 15,00

SOUPE DE POISSON MAISON 14,00  
*Chips de pain, lamelles de Comté et rouille*

MOULES MARINIÈRES 13,00

MOULES À LA CRÈME 14,00

MOULES AU ROQUEFORT 15,00

FRITES 5,00

## Huitres creuses

### de Cancale n°3

Les 6 : 13,00

Les 9 : 18,00

Les 12 : 22,00

## Huitres creuses

### de Cancale n°2

Les 6 : 15,00

Les 9 : 21,50

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

## *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

# P

# 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 \* 22,00

*Pain maison, steak 180 gr grillé, Tomme de Savoie  
Frites et sauce tartare maison*

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 23,00

*Préparé devant vous. Frites et salade*

CÔTE DE PORC 25,00

*Cidre et pomme Granny Smith, grillée au feu de bois, pommes  
caramélisées, châtaignes, mousseline de courge au miel*

GRENADIN DE VEAU 29,00

*Fricassée de champignons forestiers*

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND \* 200 g 32,00

*Légumes de saison, sauce Béarnaise ou Poivre 300 g 44,00*

CARRÉ D'AGNEAU DES PRÉS-SALÉS 35,00

*Jus corsé, mousseline du moment et petits légumes*

CÔTE DE BŒUF 1KG \* - pour 2 79,00

*Frites et salade, sauce Béarnaise ou Poivre*

# 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

Sirop à l'eau

Filet de poulet ou poisson  
Frites ou Légumes

15,00

Glace 1 boule

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

Prix nets, service compris.

# D

## SSERTS

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	10,00
<i>Sablé breton à la noix de cajou</i>	
BANOFFEE PIE À NOTRE FAÇON	10,00
CRÊPES SUZETTE	15,00
<i>Comme autrefois, flambées au Schrubb devant vous</i>	

SÉLECTION DE 3 FROMAGES 12,00  
*de chez l'Antre Frères - Saint-Méloir 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



### 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.*