

Fruits de Mer

AU DÉTAIL

Le Sablon 21,00€

« Tourteau ou Araignée selon Arrivage »

La Brise 21,00€

« 10 langoustines et mayonnaise maison »

Assiette de 16 Crevettes Roses 19,50€

Mayonnaise maison

Assiette de 10 Bulots cuits au court-bouillon 21,00€

Mayonnaise maison

NOS COMPOSITIONS

Le Matelot (1 pers) 34,00€

« 3 huîtres creuses n°2, ½ crabe*, 3 langoustines, 6 bulots, 5 crevettes roses, 60gr bigorneaux »

La Cordée (1 pers) 44,50€

« 1 crabe*, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 60gr bigorneaux »

Le Pêcheur (1 pers) 58,00€

« 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°2, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 60gr bigorneaux »

Le Mareyeur (2 pers) 73,50€

« 1 crabe*, 6 huîtres creuses n°2, 12 langoustines, 8 crevettes roses, 8 bulots, 120gr bigorneaux »

L'Amiral (2 pers) 81,00€

« 2 crabes*, 12 langoustines, 18 crevettes roses, 18 bulots, 120gr de bigorneaux »

Le Sillon (2 pers) 95,00€

« 1 crabe*, 8 huîtres creuses n°2 de Cancale, 4 huîtres creuses n°3 Sentinelle, 10 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots, 120gr bigorneaux »

La Côte (2 pers) 116,00€

« 2 crabes*, 12 huîtres creuses n°2, 12 langoustines, 16 crevettes roses, 12 bulots, 120gr bigorneaux »

*Crabe : Tourteau ou araignée (selon arrivage)

LES PLATEAUX AVEC HOMARDS BRETONS...

Le Crustacé (1-2 pers) 101,00€

« 1 Homard, 12 langoustines, 16 crevettes roses »

Le Royal (2 pers) 151,50€

« 1 homard, 16 huîtres creuses n°2, 1 crabe*, 16 langoustines, 16 bulots, 18 crevettes roses, 120gr de bigorneaux »

Le Grand Saint-Malo (2-3 pers) 199,50€

« 1 homard, 2 crabes*, 18 huîtres creuses n°2, 24 langoustines, 18 crevettes roses, 16 bulots, 180gr bigorneaux »

Le Super Plateau d'Henri (4 pers) 242,00€

« 2 homards, 2 crabes*, 24 huîtres creuses n°2, 36 langoustines, 24 crevettes roses, 24 bulots, 240gr bigorneaux »

Supplément ½ Homard Froid Mayonnaise : 31,50€ (uniquement dans les plateaux de fruits de mers)
La Mer a ses caprices. Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur

*Crabe : Tourteau ou araignée (selon arrivage)



Notre Bar à Huîtres

Les Huîtres Creuses N°2 de Cancale de **Mr Daniel Tony**

Les 6

13.00 €

Les 9

20.00 €

Les 12

26.00 €

Les Huîtres Creuses Spéciales N°3 « Sentinelle » de **La Famille Boutrais**

Les 6

20.00 €

Les 9

29.00 €

Les 12

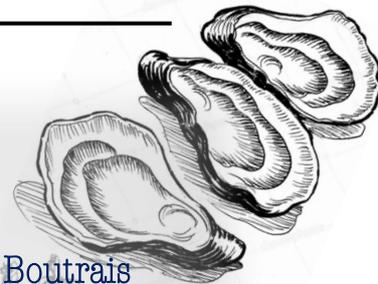
40.00 €

Plateau Cardinale

38.00 €

(3 Huîtres Creuses N°2 de Daniel Tony, 3 Huîtres Plates Sauvages de l'armement Paul-Henry Jehanno, 3 Huîtres Spéciales « Sentinelle » de la Famille Boutrais)

Huître Plate Sauvage de pleine mer « pêchée à la main » par l'Armement Paul-Henry Jehanno
2.50 €/la Pièce



Nos Entrées...

Soupe de Poissons de roche et sa garniture maison (Emmental, croûtons à l'ail, rouille)	19.00 €
Belle Assiette de charcuteries affinées et sélectionnées par nos soins	18.00 €
Foie Gras de Canard cuit en terrine par nos soins, Chutney de cerises noires aux épices et toast de pain	23.50 €
L'Œuf Bio parfait de la ferme de la Bassière, crémeuse de champignons et lards fumés	18.50 €
Saumon Mariné à l'huile d'olive et citron vert, toast de pain	21.00 €
Saint-Jacques de plongée snackées, sauce périgourdine et pointe de truffe	22.00 €
Terrine de campagne faite maison aux noisettes torréfiées et cochon du pays, pickels variés	17.00 €



CAVIAR EBÈNE (Boîte de 50gr)
Blinis et toast de pain, crème fraîche

155.00 €

Nos Salades un peu trop Gourmandes...

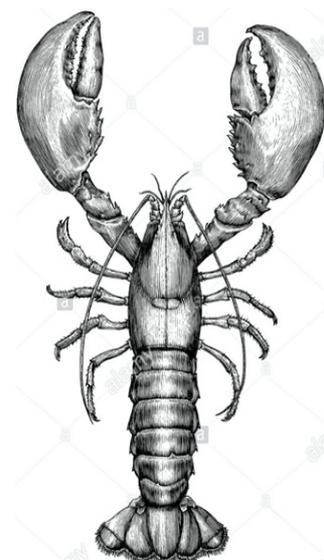
**NOS ŒUFS BIO PROVIENNENT D'UN PRODUCTEUR RESPECTUEUX. LA FERME DE
LA BASSIÈRE PAR FLORENT GENÊT**

La César « Véritable » selon César Cardini (Feuilles croquantes, tomates, œuf poché, Crispy de poulet laqué, anchois, copeaux de parmesan, petits croûtons aillés et sauce César)	25.00€
Salade Folle (Feuilles croquantes, tomates, œuf poché, crevettes roses, poitrine fumée, noix de Saint-Jacques de plongée, saumon mariné)	24.00€
Salade Végétarienne (Feuilles croquantes, tomates, légumes grillés, tomates confites, olives de Taggiasca, pignons de pins)	24.00€

Notre Vivier...

PRODUITS BRETONS

Homard Froid, mayonnaise maison.....	18.50 €/les 100gr
Homard Flambé au Cognac Hennessy.....	18.50 €/les 100gr
Homard Grillé au beurre demi-sel.....	18.50 €/les 100gr



Les Grandes Marées....

LA MER EST CAPRICIEUSE, EN FONCTION DE LA PÊCHE LOCALE, NOUS POUVONS MANQUER MALHEUREUSEMENT DE CERTAINS PRODUITS

Saint-Pierre

8.50 € / les 100gr

Turbot du pays

8.50 € / les 100gr

Bar Sauvage

9.00 € / les 100gr



Nos Spécialités....

Choucroute Royale (2 personnes)

108.00 €

-Chou crémeux, 1 Homard bleu Breton, noix de St-Jacques, langoustines, saumon, cabillaud, crevettes roses, haddock et ses pommes anglaises

Choucroute de Homard (1 personne)

54.00 €

-Chou crémeux, ½ Homard bleu Breton, langoustine, saumon, cabillaud, haddock, crevettes roses
Et ses pommes anglaises

Le Côté Pêche....

Moules AOP de Bouchot à la Marinière et pommes frites (selon arrivage)	20.50 €
Moules AOP de Bouchot à la Crème et pommes frites (selon arrivage)	21.00 €
Aile de raie pochée au beurre noisette, câpres capucines, croutons et citron Servie avec ses pommes anglaises	21.00 €
Dos de Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et fines herbes, Et son beurre blanc	23.00 €
Saumon rôti, tombée d'épinards et beurre blanc	21.00 €
Risotto de noix de St-Jacques de plongée à la truffe	24.00 €
Le Retour du Marché : Le Chef vous propose (voir ardoise)	23.00 €
Choucroute de la mer braisée au vin blanc Alsacien et crème de Normandie	23.00 €
Sole meunière au beurre breton <u>ou</u> grillée et ses pommes anglaises	39.00 €

En Direct de notre Boucher...

**TOUTES NOS VIANDES SONT SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES PAR NOTRE
BOUCHER
VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE**

Poêlon de Filet de Bœuf flambé au Cognac, sauce poivre et pommes frites maison	35.00 €
Tournedos Bœuf Rossini et pommes frites maison	37.00 €
Parmentier de Cochon breton confit, jus de cuisson et son bouquet de salade	21.00 €
Magret de Canard rôti sur sa graisse, grenailles persillées et son jus aux épices	28.00 €
Tartare de Bœuf coupé au couteau dans le cœur du filet, pommes frites	33.00 €
Carpaccio de Bœuf Charolais au basilic et parmesan, pommes frites	24.00 €
Le Burger du Café de St-Malo et pommes frites maison (Viande Hachée, rondelles d'oignons rouges, ketchup maison au paprika fumé et Crème fromagère au poivre)	24.00 €

MENU ENFANT 16,00€

Filet de saumon, mousseline de pommes de terre, beurre blanc

OU

Steak haché et pommes frites maison

* * *

Coupe 2 boules de glace au choix

OU

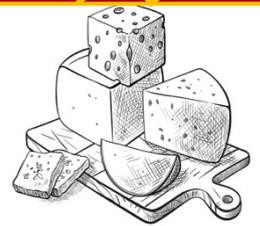
Brownie chocolat et glace vanille

Un peu de fromages....

Assiette de 4 Fromages

Sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

9,00€



Une Note Gourmande....

TOUS NOS DESSERTS SONT CONFECTIONNÉS DANS NOS LOCAUX PAR NOTRE CHEF PÂTISSÈRE « VALENTINE SOTES DU CASTEL » ET SON ÉQUIPE

Café ou Thé Gourmand et ses mignardises	8.50 €
Crème brûlée à la vanille et fève de tonka	9.00 €
Suggestion de notre Chef Pâtissière Valentine et son équipe	9.50 €
Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé	9.00 €
Paris-Brest à la noisette en éclair (Praliné noisette, mousseline noisette et crème glacée a la noisette)	9.00 €
Crumble aux pommes, vanille et cannelle servi avec sa crème glacée vanille	9.00 €
Dôme Poire & crème de marron (Coque chocolat lait, biscuit marron, compotée de poire, mousse au marron et sorbet poire)	9.50 €
Mi-cuit choco-coco et crème glacée à la noix de coco	9.00 €
Le Citron -Menthe (Crèmeux citron, insert citron-menthe, ganache menthe, pâte sucrée et sorbet framboise)	9.00 €

Nos Glaces Artisanales....

GLACE 100% ARTISANALES, 100% PRODUITS FRANÇAIS

Coupe Parisienne (3 Boules au choix)	8.50€
Chocolat Liégeois (Glace chocolat, Glace vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée et amandes effilées)	9.00 €
Café Liégeois (Glace Café, Glace vanille, café expresso, crème sucrée et amandes effilées)	9.00 €
Caramel Liégeois (Glace Caramel, Glace vanille, sauce Caramel beurre salé, crème sucrée et amandes effilées)	9.00 €
Coupe Titouan (Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Noisette sauce Caramel beurre salé et Chocolat, Brisures de spéculoos, crème sucrée)	9.00 €
Dame Blanche (Glace Vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée et amandes effilées)	9.00 €
Fruits Rouges Liégeois (Sorbets Framboise, Fraise, glace Vanille, coulis de fruits rouges, crème sucrée et amandes effilées)	9.00 €
La Bounty (Glace Noix de coco, Glace Chocolat, sauce Chocolat, noix de coco rappée et crème sucrée)	9.00 €
La Kinder Bueno (Glace Noisette, Glace Chocolat, Glace Vanille, sauce Chocolat, noisettes concassées et crème sucrée)	9.00 €

NOS GLACES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel (Sorbet citron jaune arrosé de Vodka)	9.50 €
---	--------

Supplément sauce chocolat ou caramel maison : 1.50 €
Supplément 1 Boule de Glace : 2.00 €

NOS PARFUMS

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Poire, Framboise, Fraise, Noix de coco, Citron jaune, Noisette

MENU TITOUAN

28,00€

Menu servi uniquement du lundi au vendredi Midi & Soir (hors jours fériés)

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 23.00 €

ENTREE / PLAT / DESSERT 28.00 €

Timbale de Bulots cuits au court-bouillon, mayonnaise maison

Soupe de Poissons de roche et sa garniture maison
(Croûtons, emmental, rouille)

Assiette de 6 Huîtres Creuses N°3 de Cancale

Terrine de campagne faite maison aux noisettes torréfiées et cochon du pays
Pickels variés



Carpaccio de Bœuf Charolais au basilic et parmesan, pommes frites

Parmentier de Cochon breton confit, jus de cuisson et son bouquet de salade

Le Retour du Marché (voir ardoise) ... (+ 4.00 €)

Aile de raie pochée au beurre noisette, câpres capucines, croutons et citron
Servie avec ses pommes anglaises



Dôme Poire ☺ crème de marron
(Coque chocolat lait, biscuit marron, compotée de poire, mousse au marron et sorbet poire)

Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé

Suggestion de notre Chef Pâtissière Valentine et son équipe (+ 1.50 €)

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte

MENU GRAND ST-MALO

42,00€

Plateau de Fruits de Mer

(3 Huîtres creuses N°3 de Cancale, ½* crabe*, 2 Langoustines, 5 Crevettes roses, 5 Bulots, 40gr Bigorneaux)

Foie Gras de Canard cuit en terrine par nos soins,
Chutney de cerises noires aux épices et toast de pain

Dégustation de nos Huîtres Bretonnes

(4 Huîtres Creuses N°3 de Daniel Tony, 4 Huîtres Creuses Spéciales N°3 « Sentinelle »
4 Huîtres Plates Sauvages)

Saumon Mariné à l'huile d'olive et citron vert, toast de pain

Saint-Jacques de plongée snackées, sauce périgourdine et pointe de truffe



Risotto de noix de St-Jacques de plongée à la truffe

Magret de Canard rôti sur sa graisse, grenailles persillées et son jus aux épices

Le Retour du Marché... (voir ardoise)

Poêlon de Filet de Bœuf flambé au Cognac, sauce poivre et pommes frites maison (+3,00 €)

Sole meunière au beurre breton ou grillée et ses pommes anglaises (+4,00 €)

Dos de Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et fines herbes, beurre blanc



Assiette de 4 Fromages sélectionnés par notre fromager des Halles de Dinard

Ou

Dessert/Coupe de Glace au choix à la carte

Tout changement dans les menus entraîne un passage à la carte

MENU SILLON

34,00€

Assiette de Coquillages et Crustacés

(3 Huîtres creuses N°3 de Cancale, 5 Crevettes roses, 4 Bulots, 30gr Bigorneaux)

La Belle Assiette de charcuteries affinées et sélectionnées par nos soins

L'Œuf Bio parfait de la ferme de la Bassière, crémeuse de champignons et lards fumés

Soupe de Poissons de roche et sa garniture maison



Choucroute du Grand large braisée au vin blanc Alsacien et crème de Normandie

Le Burger du Café de St-Malo et pommes frites maison (+4.00 €)

(Viande Hachée, rondelles d'oignons rouges, ketchup maison au paprika fumé et Crème fromagère au poivre)

Le Retour du Marché (voir ardoise) ... (+3,00€)

Parmentier de Cochon breton confit, jus de cuisson et son bouquet de salade

Saumon rôti sur sa tombée d'épinards frais et beurre blanc



Paris-Brest à la noisette en éclair

(Praliné noisette, mousseline noisette et crème glacée à la noisette)

Suggestion de notre Chef Pâtissière Valentine et son équipe

Le Citron-Menthe

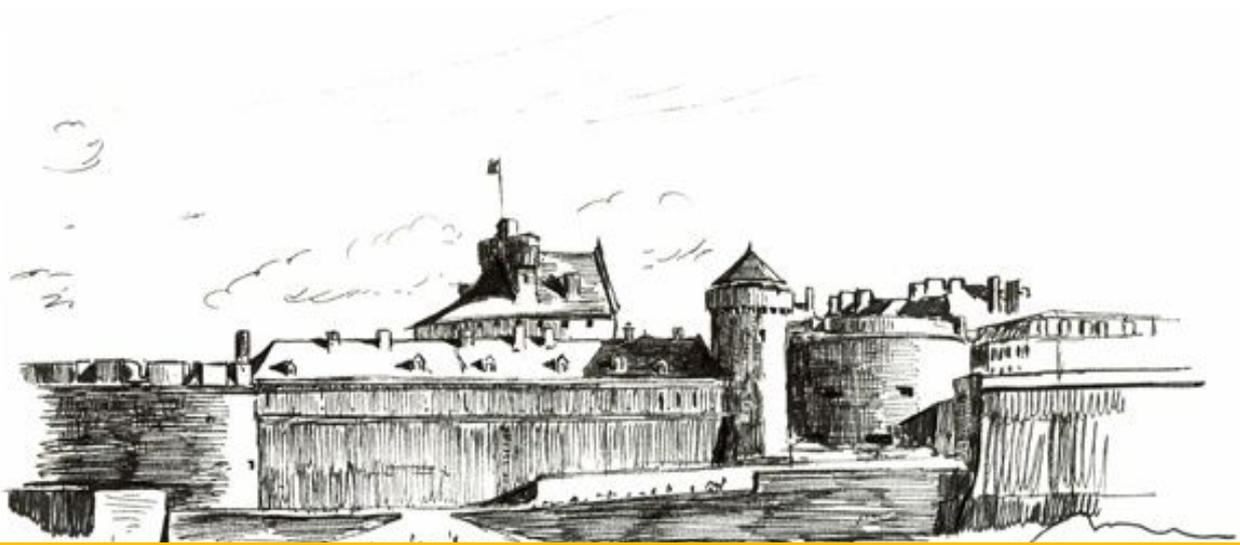
(Crèmeux citron, insert citron-menthe, ganache menthe, pâte sucrée et sorbet framboise)

Kouign-amann servi tiède, crème glacée au caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka

Mi-cuit choco-coco et crème glacée à la noix de coco

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte



Café de St-Malo

Brasserie



Translated Menu



<https://cafe-saint-malo.restranslate.com>

ResTRANSLATE

Prix Nets TTC en euros