

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

HORS D'ŒUVRES

- Crevettes, mayonnaise maison Schrimps with mayonnaise • 12€
- Rillettes de poissons Home-made fish rillettes • 12€
- Sardines au beurre Bordier Sardines with Bordier butter • 10€
- Houmous et crackers maison Hummus with home-made crackers • 10€
- Croque-monsieur à la truffe Truffle flavoured croque-monsieur • 12€
- Jambon Mangalica Mangalica ham • 18€

ENTRÉES

- Poulpe grillé, bouillon de volaille épicé, petits pois frais, cecina de bœuf Grilled octopus in spicy poultry broth, fresh peas and beef cecina • 15€
- Crudo de thon rouge de ligne, tomate, mayonnaise aux petits pois et fraise Line bluefin tuna crudo, tomato, mayonnaise w/peas and strawberry • 16€
- Coquillages en persillade Shellfish with chopped parsley and garlic • 15€
- 6 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale 6 natural oysters from Cancale • 14€
- 6 huîtres Ostra Régat 6 Ostra Régat oysters • 22€
- 3 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale & 3 huîtres Ostra Régat 3 natural oysters from Cancale & 3 Ostra Régat oysters • 18€
- Salade d'artichaut breton, pecorino, dukkha et fenouil Breton artichoke salad, pecorino, dukkha and fennel • 14€
- Œuf mayonnaise, andouille, vinaigre de pomme & céleri rémoulade Boiled egg w/ mayonnaise, andouille, apple vinegar and celery remoulade • 12€

PLATS

Un plat/pers (ou deux entrées) • One main course/person (or two starters)

- Retour de pêche, pomme de terre nouvelle, légumes croquants et jus au Kari Gosse Back from fishing, potatoes, vegetables in Kari Gosse broth • 29€
- Lieu jaune à la plancha, moule Morisseau, courgettes et haricots verts Grilled pollock, Morisseau mussel, zucchinis and green beans • 26€
- Demi-homard bleu grillé au beurre Bordier, pinces et mayonnaise au corail Grilled half blue lobster in Bordier butter, claws w/ coral mayonnaise • 39€
- Conchiglioni ricotta-basilic, pignons de pin et parmesan 24 mois Ricotta and basil stuffed conchiglioni w/ pine nuts and 24 months aged parmesan • 24€
- Entrecôte 250g, frites, salade, sauce béarnaise Prime steak with French fries, salad and béarnaise sauce • 32€
- Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette, frites, salade Beef carpaccio, parmesan and arugula, served with French fried and salad • 25€
- Agneau de prés-salés de la Ferme des Obionnes, haricots tarbais, salicorne et tomate Lamb, white beans with samphire and tomato • 29€
- Pluma de cochon breton, petits pois à la française, sauce satay Breton pork, green peas in satay sauce • 25€
- Côte de bœuf Herdshire 1kg pour 2, frites, salade, sauce béarnaise Herdshire purebred prime rib for two, French fries, salad and béarnaise sauce • 92€
- Burger Colette, steak hâché 180g, cheddar mûré, bacon, frites et salade Minced beef bacon and cheddar burger with French fries and salad • 24€

FROMAGES & DESSERTS

- Sélection de fromages affinés Jean-Yves Bordier Assortment of matured cheese by Jean-Yves Bordier • 12€
- Parfait glacé abricot-romarin et granola Apricot, rosemary and granola iced parfait • 12€
- Soupe de fraises, glace vanille de Madagascar Strawberry soup with Madagascar vanilla ice-cream • 12€
- Douceur chocolat et crème anglaise Chocolate mousse with custard • 12€
- Paris - Saint-Coulomb, caramel au beurre salé, praliné noisettes Salted caramel flavoured cream puff, hazelnut praline • 12€
- Crème brûlée fève de Tonka Tonka bean flavoured crème brûlée • 12€

GLACES & SORBETS BIO

1 boule One scoop • 4€

2 boules Double scoop • 7,5€

3 boules Triple scoop • 9,5€

Parfums : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, yahourt fermier, fraise, framboise, citron, fruits exotiques, noix de coco, mangue, pistache
Flavours : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, yogurt from the farm, strawberry, raspberry, lemon, exotic fruits, coconut, mango, pistachio

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 12€

Caramel liégeois Iced caramel with cream • 12€

MENU • 47€

Salade d'artichaut breton, pecorino, dukkha et fenouil Breton artichoke salad, pecorino, dukkha and fennel

ou

Œuf mayonnaise, andouille, vinaigre de pomme et céleri rémoulade Egg w/ mayonnaise, andouille, apple vinegar and celery remoulade

Lieu jaune à la plancha, moule Morisseau, courgettes et haricots verts Grilled pollock, Morisseau mussel, zucchinis and green beans

ou

Pluma de cochon breton, petits pois à la française, sauce satay Breton pork, green peas in satay sauce

Dessert au choix Dessert of your choice

MENU ENFANT • 20€ par enfant jusqu'à 10 ans ou couvert facturé 20€

Poisson croustillant, frites ou Steak haché, frites

Breaded fish with French fries or Minced beef with French fries

Glace 1 boule ou Mousse au chocolat One scoop ice cream or Chocolate mousse

Evian-sirop 33cl (grenadine, orgeat, kiwi, menthe verte, fraise, pêche, banane, citron) Fruit syrup drink

Tous nos desserts sont élaborés dans nos locaux par notre pâtissier.

All our desserts are home made in our own kitchen by our pastry chef.

Nos principaux fournisseurs :

Where our products come from :

Jardin du Lupin, Confitures de Raphaël, La Famille Boutrais (Saint-Coulomb), Ferme de la Bassière (Cherrueix)
Boucherie Ruellan, Maison Bordier, Tombelaine Coquillages, Distri Malo, Boulangerie Robino, La pêche de Tomy (Saint-Malo)
Ferme des Landes (Saint-Cast), Eric Elien Artisan Glacier (Trégueux), Cozigou (Dinan)

Allergènes présents dans nos plats : Gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusque.

Prix nets en euros TTC. Les chèques, titres restaurant et chèques vacances ne sont pas acceptés.