

# COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

## HORS D'ŒUVRES

Crevettes, mayonnaise maison Schrimps with mayonnaise • 12€

Rillettes de maquereaux Home-made mackerel rillettes • 12€

Sardines au beurre Bordier Sardines with Bordier butter • 10€

Houmous et crackers Hummus with crackers • 10€

Jambon Mangalica Mangalica ham • 18€

## ENTRÉES

Rouget barbet flambé, araignée de mer et patate douce Flambéd red mullet, sea spider and sweet potato • 16€

Tartare de Saint-Jacques de plongée, ormeaux persillés, capuccino d'oignons grillés Deep-water scallops tartare, abalones and grilled onions • 17€

6 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale 6 natural oysters from Cancale • 14€

Soupe à l'oignon, pain toasté et crème de truffe noire Onion soup, toasted bread and black truffle cream • 13€

Gnocchi de pomme de terre, comté et lard de Colonata Potato gnocchi with county and Colonata bacon • 14€

Foie gras, kumquat confit Foie gras with candied kumquat • 18€

## PLATS

Minimum un plat par personne (ou deux entrées)

Suggestion du jour • Prix sur demande

Risotto d'orge perlé au citron confit, langoustines grillées et butternut Pearl barley risotto with candied lemon, scampi and butternut • 32€

Bouillon de haddock, encornets et coques persillées, petits légumes aux agrumes Haddock broth, squid and shells with vegetables • 25€

Saint-Jacques de plongée et sarrasin, tagliatelles de céleri Deep-water scallops and buckwheat, celery tagliatelle • 30€

Conchiglioni à la truffe d'hiver Conchiglioni with truffle • 25€

Filet de bœuf Rossini 200g, foie gras et truffe Rossini filet de bœuf, foie gras and truffle • 39€

Paleron de boeuf Angus confit, chou vert farci, pomme de terre croustillante Angus beef paleron, stuffed green cabbage and crispy potato • 25€

Pigeon de chez Joël Poirier, émulsion d'haricots blancs, coing et betterave Pigeon by Joël Poirier, white bean emulsion, quince and beet • 28€

Côte de bœuf Angus 1kg pour 2, frites, salade, sauce béarnaise Angus purebred prime rib for two, French fries, salad and bearnaise sauce • 92€

Burger Colette, steak hâché 180g, cantal, bacon, frites et salade Minced beef bacon emmental cheeseburger with French fries and salad • 24€

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés Jean-Yves Bordier Assortment of matured cheese by Jean-Yves Bordier • 12€

Omelette norvégienne, vanille et fruits rouges, flambée au rhum Vanilla and red fruits flambéd with rum Norwegian omelette • 12€

Feuille à feuille chocolat, piment doux et glace au yaourt fermier Chocolate millefeuilles, sweet pepper and yogurt ice cream • 12€

Mousse de capuccino, pamplemousse, vanille et glace café Cappuccino mousse, grapefruit, vanilla and coffee ice cream • 12€

Paris - Saint-Coulomb, caramel au beurre salé, praliné noisettes Salted caramel flavoured cream puff, hazelnut praline • 12€

Crème brûlée au pain d'épices Gingerbread 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, pêche, citron, mangue, fruits exotiques, cassis, orange sanguine  
Flavours : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, yogurt from the farm, strawberry, raspberry, peach, lemon, mango, exotic fruits, cassis, blood orange

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 12€      Caramel liégeois Iced caramel with cream • 12€

## MENU • 45€

Soupe à l'oignon, pain toasté et crème de truffe noire Onion soup, toasted bread and black truffle cream

Gnocchi de pomme de terre, comté et lard <sup>ou</sup> de Colonata Potato gnocchi, county and Colonata bacon

\*\*\*

Bouillon de haddock, encornets et coques persillées, petits légumes aux agrumes Haddock broth, squid and shells with vegetables

Paleron de boeuf Angus confit, chou vert farci, pomme de terre croustillante <sup>ou</sup> Angus beef paleron, stuffed green cabbage and crispy potato

\*\*\*

Dessert au choix Dessert of your choice

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

Haddock, purée de butternut <sup>ou</sup> Steak haché, frites

Haddock with butternut puree or Minced beef with French fries

Glace 1 boule <sup>ou</sup> Entremet chocolat et crème anglaise One scoop ice cream or Chocolate dessert with custard

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 (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.