

# COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

## ENTRÉES

Gravlax de lieu jaune, condiment kiwi Pollock gravlax, kiwi • 15€

Betterave en croûte de sel, asperges et fromage de chèvre cendré Beetroot in salt crust, asparagus and ash goat cheese • 14€

Saint-Jacques de plongée, sabayon curry japonais, pomme granny smith Deep-water scallop carpaccio in Japanese curry sabayon, apple • 16€

Tartare de bœuf, os à moëlle et œuf confit Beef tartare, marrow bone and egg yolk • 18€

Œuf parfait, crème de pleurotes Poached egg, mushroom cream sauce • 14€

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

## PLATS

Minimum un plat par personne (ou deux entrées)

Encornet grillé, chou rouge et artichaut, sauce Chimichurri Grilled squid, red cabbage and artichoke, Chimichurri sauce • 29€

Entrecôte de race 250g, frites, salade, sauce poivre Prime steak with French fries, salad & pepper sauce • 30€

Cabillaud, croûte de pain aux agrumes, millefeuille de céleri, sauce Choron Cod, bread crust with citrus fruits, celery millefeuille, Choron sauce • 25€

Gnocchi de patate douce, asperges, stracciatella et pistaches Sweet potatoes gnocchi, asparagus, stracciatella cheese and pistachio • 24€

Salade de homard, artichaut, fèves, cresson, vinaigrette agrumes Lobster salad w/ Jerusalem artichoke, broad beans, watercress, citrus dressing • 32€

Ris de veau de cœur, poêlée de girolles, mousseline de pommes de terre Sweetbreads, pan-fried mushrooms, mash potatoes • 37€

Côte de bœuf Angus 1kg pour 2, frites, salade, sauce au poivre Angus purebred prime rib for two, French fries, salad and pepper sauce • 89€

Carpaccio de faux filet de bœuf, pecorino, pignons de pin, frites et salade Beef carpaccio, pecorino, pine nuts, French fries and salad • 25€

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

Ficelé de cochon, farce aux épinards, haricots tarbais, jus aux oignons braisés et poivre vert Spinach stuffed pork joint w/ white beans • 25€

## FROMAGES & DESSERTS

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

Pavlova pamplemousse et pistache Grapefruit and pistachio pavlova • 12€

Tartelette fraise-rhubarbe et amandes Strawberry-rhubarb and almond tartlet • 12€

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

Crème brûlée, fève Tonka Tonka bean flavoured crème brûlée • 12€

Mousse au chocolat chaude, glace Vanille de Madagascar Hot chocolate mousse w/ Madagascar vanilla ice-cream • 12€

## GLACES & SORBETS BIO

1 boule One scoop • 4€

2 boules Double scoop • 7,5€

3 boules Triple scoop • 9,5€

Parfums : Fraise, Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel au beurre salé, Framboise, Café expresso, Pêche de vigne, Citron de Sicile, Mangue, Passion du Pérou

Flavours : Strawberry, vanilla, chocolate, salted caramel, raspberry, coffee, peach, lemon, mango, passion fruit

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 12€

Caramel liégeois Iced caramel with cream • 12€

## MENU • 45€

Œuf parfait, crème de pleurotes Poached egg, mushroom cream sauce

Betterave en croûte de sel, asperge et fromage de chèvre cendré <sup>ou</sup> Beetroot in salt crust, asparagus and ash goat cheese

\*\*\*

Cabillaud, croûte de pain aux agrumes, millefeuille de céleri, sauce Choron Cod, bread crust with citrus fruits, celery millefeuille, Choron sauce

Ficelé de cochon, farce aux épinards, haricots tarbais, jus aux oignons braisés et poivre vert <sup>ou</sup> Spinach stuffed pork joint w/ white beans

\*\*\*

Dessert au choix Dessert of your choice

## MENU ENFANT • 18€ par enfant jusqu'à 10 ans ou couvert facturé 18€

Cabillaud rôti, purée de carottes <sup>ou</sup> Steak haché, frites

Pollock with carrot purée or Minced beef with French fries

Glace 1 boule <sup>ou</sup> Crème brûlée, vanille Bourbon One scoop ice cream or Bourbon vanilla flavoured crème brûlée

Sirop à l'eau 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.