

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

ENTRÉES

Feuilleté de cèpes, beurre persillé Mushrooms puff pastry with chopped parsley and garlic • 14€

Oeuf mollet, magret fumé, céleri, châtaigne et topinambour Soft-boiled egg, smoked breast of duck, celery, chestnut and Jerusalem artichoke • 14€

Saumon gravlax, betterave, blinis sarrasin et crème double Bordier Salmon Gravlax, beetroot, buckwheat blinis and Bordier double-cream • 16€

Saucisson brioché, pistache et cochon, salade d'herbes Pork and pistachio brioche sausage with herb salad • 15€

Raviole de homard, curry rouge et bisque Lobster ravioli, red curry and bisque • 18€

PLATS

Cannelloni au vieux comté, cèpes Cannelloni with aged Comté and porcini mushrooms • 24€

Cotriade de poissons, bisque d'étrilles et petits légumes Fish dish with velvet crab bisque and vegetables • 30€

Aile de raie, grenobloise beurre noisette, mousseline de courge Skate wing in lemon, capers and butter sauce with mashed squash • 25€

Entrecôte Angus 250g ou faux-filet Angus 300g, frites, salade, sauce poivre Prime or sirloin steak, with French fries, salad & pepper sauce • 30€

Côte de bœuf Angus 1kg pour 2, frites, salade, sauce au poivre Purebred prime rib for two, French fries, salad and pepper sauce • 85€

Turbot rôti, jus de coquillage, poireaux et butternut Roasted turbot, shell juice, leeks and butternut • 28€

Ballotine de volaille, farce aux champignons Chicken and mushroom stuffing ballotine • 28€

Burger Colette, bacon, frites, salade Colette bacon cheese Burger with French fries and salad • 22€

Paleron de boeuf Angus, polenta, épinards et butternut Angus beef paleron, polenta, spinach and butternut • 25€

Côte de veau de lait breton 300g, purée PDT truffée beurre Bordier Suckling veal chop, mashed potatoes with Bordier butter and truffle • 35€

FROMAGES & DESSERTS

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

Douceur chocolat et café blanc Chocolate and white coffee flavoured pastry 12€

Flan, vanille Bourbon Bourbon vanilla flavoured flan • 12€

Tarte amandine aux poires pochées, jus et sorbet Almond pie with poached pears, juice and sorbet • 12€

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

Crème brûlée, fève 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 : Fraise, vanille, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, café, cassis, citron, poire, mangue, yaourt fermier

Flavours : Strawberry, vanilla, chocolate, salted caramel, raspberry, coffee, blackcurrant, lemon, pear, mango, yoghurt from the farm

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 12€

Caramel liégeois Iced caramel with cream • 12€

FRUITS DE MER

Bulots Whelks • 10€

Crevettes roses Shrimps • 12€

Huîtres naturelles de Cancale Natural oysters from Cancale

6 creuses n°3 • 12€ / 12 creuses n°3 • 22€ / 24 creuses n°3 • 39€

TAPAS

Jambon Mangalica Mangalica ham • 15€

Planche de charcuterie ou fromages Deli board or Cheese board • 19€

Planche mixte Deli and cheese board • 25€

Houmous Hummus • 10€

Rillettes de maquereaux Home-made mackerel rillettes • 10€

Sardines au beurre Bordier Sardines with Bordier butter • 9€

MENU • 44€

Oeuf mollet, magret fumé, céleri, châtaigne et topinambour Soft-boiled egg, smoked breast of duck, celery, chestnut and Jerusalem artichoke
ou Saumon gravlax, betterave, blinis sarrasin et crème double Bordier Salmon Gravlax, beetroot, buckwheat blinis and Bordier double-cream

Aile de raie, grenobloise beurre noisette, mousseline de courge Skate wing in lemon, capers and butter sauce with mashed squash
ou Paleron de boeuf Angus, polenta, épinards et butternut Angus beef paleron, polenta, spinach and butternut

Dessert au choix Dessert of your choice

MENU ENFANT • 18€ par enfant (jusqu'à 10 ans)

Aile de raie, polenta ou Steak haché, frites
Skate wing with polenta or Minced beef with French fries

Glace 1 boule ou 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.

Nos principaux fournisseurs :

Jardin du Lupin, Confitures de Raphaël (Saint-Coulomb)

Boucherie Ruellan, Maison Jean-Yves Bordier, Tombelaine Coquillages, Distri Malo, Boulangerie Robino (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.