

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

- Raviole d'araignée de mer, bouillon au Kari Gosse Spider crab raviole in Kari Gosse broth • 16€
- Encornets grillés, vinaigrette persillée et harissa Grilled squid, parsley dressing and harissa • 16€
- 6 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale 6 natural oysters from Cancale • 14€
- Velouté de courge, cèpes, noix caramélisées et fromage frais Squash velouté with mushrooms, caramelized nuts and fromage frais • 13€
- Tartare de bœuf au couteau, os à moëlle et œuf de caille Beef tartare, marrow bone and quail egg • 18€
- Œuf parfait, royale de foie gras et champignons Poached egg, with foie gras flan and mushrooms • 14€

PLATS Minimum un plat par personne (ou deux entrées)

- Demi-homard bleu rôti au beurre Bordier, petits légumes & bisque Half of a blue lobster roasted w/ Bordier butter, vegetables & bisque • 36€
- Lieu jaune, courge, sauce vierge et jus de coquillages Pollock, squash in olive oil sauce and shellfish juice • 25€
- Pot-au-feu de Saint-Jacques de plongée, lard fermier Deep-water scallops stew with bacon • 30€
- Cannelloni aux champignons gratinés au parmesan Cannelloni with mushrooms and parmesan • 24€
- Ris de veau, pûlée de champignons, purée de PDT au beurre Bordier Sweetbreads, fried mushrooms, mashed potatoes with Bordier butter • 38€
- Selle de cochon Duroc, cocos de Paimpol et oignons de Roscoff Pork saddle with Paimpol white beans and Roscoff onions • 25€
- Suprême de volaille jaune croustillant, tatin de pommes de terre et morilles Crispy poultry supreme, potatoes tatin and morels • 27€
- 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€
- Entrecôte de race 250g, frites, salade, sauce béarnaise Prime steak with French fries, salad & bearnaise sauce • 32€

FROMAGES & DESSERTS

- Sélection de fromages affinés Jean-Yves Bordier Assortment of matured cheese by Jean-Yves Bordier • 12€
- Tartelette courge, orange et noisettes Pumpkin, orange and hazelnut tartelette • 12€
- Biscuit chocolat, fruits secs et cara'miel, ganache tonka Chocolate biscuit, dried fruits and honey caramel with tonka ganache • 12€
- Poire pochée au vin moelleux, Streusel, épices douces et crème anglaise Poached pear with sweet wine, streusel, spices and custard • 12€
- Paris - Saint-Coulomb, caramel au beurre salé, praliné noisettes Salted caramel flavoured cream puff, hazelnut praline • 12€
- Crème brûlée au sarrasin, pop-corn de sarrasin Buckwheat crème brûlée with buckwheat popcorn • 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, royale de foie gras et champignons Poached egg, with foie gras flan and mushrooms

ou
Velouté de courge, cèpes, noix caramélisées et fromage frais Squash velouté with mushrooms, caramelized nuts and fromage frais

Lieu jaune, courge, sauce vierge et jus de coquillages Pollock, squash in olive oil sauce and shellfish juice

ou
Selle de cochon Duroc, cocos de Paimpol et oignons de Roscoff Pork saddle with Paimpol white beans and Roscoff onions

Dessert au choix Dessert of your choice

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

Lieu jaune, purée de pommes de terre au beurre Bordier ou Steak haché, frites

Pollock with mashed potatoes with Bordier butter or Minced beef with French fries

Glace 1 boule ou Gâteau chocolat et caramel One scoop ice cream or Chocolate and caramel cake

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 (Tréguieux), 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.