

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

ENTRÉES

- Terrine de foie gras, chutney de fruits de saison Fish soup with rouille, croûtons, and grated cheese • 16€
6 escargots de Bourgogne Shellfish, chopped parsley and garlic • 12€
Œuf parfait, poêlée de champignons, jus de viande Poached egg, mushroom stir fry and meat juice • 12€
Os à moëlle rôti au four, fleur de sel Foie gras ravioles with mushrooms and chicken broth • 14€
Carpaccio de Saint-Jacques, huile de noix, sarrasin soufflé et salicorne Roasted cauliflower, with spices and cheese • 16€
Velouté de butternut, fromage frais aux herbes Roasted cauliflower, with spices and cheese • 11€

PLATS

- Ficelé de cochon, farce aux champignons, millefeuille de pommes de terre Deep-water scallops with celery variation • 22€
Filet de bœuf Rossini, millefeuille de pommes de terre, salade Purebred steak rib with French fries, salad and pepper sauce • 38€
Filet de bœuf, frites, salade, sauce au poivre Purebred steak rib with French fries, salad and pepper sauce • 28€
Dos de cabillaud snacké au lard, beurre blanc citronné, panais rôtis Salt pork with lentils • 22€
Côte de bœuf de race pour 2, frites, salade, sauce au poivre Purebred prime rib for two, French fries, salad and pepper sauce • 75€
Parpadelle, crème et truffe Parpadelle with cream and truffle • 25€
Lotte au safran, palourdes, légumes de saison en cocotte Saffron flavoured monkfish, with season vegetable casserole • 25€
Burger Colette, bacon, frites, salade Colette Burger with French fries and salad • 20€
Rognons de veau à la graine de moutarde, riz bazmati Farm poultry, girolle flavoured cream, mashed potatoes with Bordier butter • 24€

FROMAGES & DESSERTS

- Sélection de fromages affinés Jean-Yves Bordier Assortment of matured cheese by Jean-Yves Bordier • 12€
Baba au Rhum, crème légère vanille Bourbon Bourbon vanilla flavoured rice pudding with caramel and stewed pear • 12€
Cheesecake, compotée de clémentine Chocolate, coconut and white rum ice cream finger with exotic juice • 12€
Tartelette tout chocolat Bourbon vanilla flavoured crème brûlée • 12€
Paris - Saint-Coulomb, caramel au beurre salé Salted caramel flavoured cream puff • 12€
Crème brûlée, vanille Bourbon Bourbon vanilla flavoured crème brûlée • 12€

GLACES & SORBETS BIO

1 boule One scoop • 3,5€ 2 boules Double scoop • 5,5€ 3 boules Triple scoop • 7,5€

Parfums : Fraise, vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, framboise, café, cassis, citron, pêche, mangue
Flavours : Strawberry, vanilla, chocolate, salted caramel, pistachio, raspberry, coffee, blackcurrant, lemon, peach, mango

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 10€ Caramel liégeois Iced caramel with cream • 10€

FRUITS DE MER

Bulots et bigorneaux *Whelks and winkles plate* • 10€

Crevettes roses et grises *Shrimp assortment* • 12€

Huîtres naturelles de Cancale *Natural oysters from Cancale* 6 creuses n°3 • 12€ / 12 creuses n°3 • 22€ / 24 creuses n°3 • 39€

A L'APERÔ

Jambon à la Truffe *Black Truffle flavoured ham* • 15€

Jambon Mangalica *Mangalica ham* • 12€

Planche de Charcuterie *Deli board* • 19€

Planche de Fromages *Cheese board* • 19€

Planche Mixte *Deli and cheese board* • 25€

Rillettes Maison *Home-made Rillettes* • 10€

Sardines à l'Huile *Sardines in Oil* • 8€

MENU • 42€

Œuf parfait, poêlée de champignons, jus de viande *Poached egg, mushroom stir fry and meat juice*

ou Velouté de butternut, fromage frais aux herbes *Fish soup with rouille, croûtons, and grated cheese*

Ficelé de cochon, farce aux champignons, millefeuille de pommes de terre *Salt pork with lentils*

ou Dos de cabillaud au lard, beurre blanc, panais rôtis *Saffron flavoured monkfish, with season vegetable casserole*

Dessert au choix *Dessert of your choice*

MENU ENFANT • 14€ (jusqu'à 10 ans)

Dos cabillaud, riz basmati ou steak hâché millefeuille de pommes de terre *Mussels or Farm poultry, mashed potatoes*

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*

Nos principaux fournisseurs :

Jardin du Lupin, Boucherie Ruellan, Maison Jean-Yves Bordier, Ferme du Pré Bois, Pêcheries Océanes, Tombelaine Coquillages, Distri Malo, Confitures de Raphaël, Eric Elien artisan glacier, la Ferme des Landes, Boulangerie Robino

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 règlements par chèque ne sont pas acceptés.