

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

ENTRÉES

Velouté de petits pois frais, tomates, menthe et langoustines Fresh peas soup, tomatoes, mint and langoustines • 16€

Coquillages en persillade Shellfish with chopped parsley and garlic • 14€

Œuf parfait, aubergines, crème d'oignon et parmesan Poached egg with eggplant, onion cream and parmesan • 12€

Tomates anciennes, mozzarella di Buffala et basilic Tomatoes, mozzarella di Buffala and basil • 15€

Tataki de thon, salade de choux rouge, fenouil, sésame et aioli Tuna tataki with red cabbage salad, fennel, sesame and aioli • 16€

SALADES

Caesar • Salade romaine, croûtons, parmesan, poulet, sauce Caesar Romaine lettuce, croutons, parmesan, chicken, Caesar dressing • 20€

Grecque • Tomates, concombre, olives Kalamata, oignons, poivrons, feta Tomatoes, cucumber, Kalamata olives, onions, peppers, feta • 20€

PLATS

Poulpe grillé, caviar d'aubergines, sauce vierge aux poivrons Grilled octopus, eggplant caviar, olive oil sauce & peppers • 28€

Carpaccio de boeuf, pecorino, câpres, roquette, frites Beef carpaccio, pecorino cheese, capers and arugula with French fries • 25€

Pêche du moment, risotto de fregola sarda, pesto Fish of the day, fregola sarda risotto, pesto • 25€

Entrecôte, frites, salade, sauce au poivre Prime steak with French fries, salad and pepper sauce • 30€

Côte de bœuf de race pour 2, frites, salade, sauce au poivre Purebred prime rib for two, French fries, salad and pepper sauce • 79€

Quasi de veau, millefeuille de pommes de terre et girolles, jus de viande Veal fillet, with potato millefeuille, girolles and meat juice • 28€

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

Spaghetti à la Vongole : palourdes, citron, ail et persil Spaghetti with clams, lemon, garlic and parsley • 24€

Filet mignon de cochon breton, légumes farcis, jus de viande au cidre Pork filet mignon, stuffed vegetables and cider meat juice • 25€

FROMAGES & DESSERTS

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

Clafoutis pêche-abricot, jus glacé thym & citron, glace yaourt bio Peach and apricot clafoutis, thyme & lemon sirup with organic yogurt ice cream • 12€

Fraîcheur Colette : fraises, biscuit amandine et mascarpone Strawberries, almond biscuit and mascarpone • 12€

Brownies aux noix, lait ribot caramel beurre salé, glace vanille bio Nut brownies, buttermilk with salted caramel, organic vanilla ice cream • 12€

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

Crème brûlée, vanille Bourbon Bourbon vanilla 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, pêche, mangue, yaourt fermier

Flavours : Strawberry, vanilla, chocolate, salted caramel, raspberry, coffee, blackcurrant, lemon, peach, 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€

Œuf parfait, aubergines, crème d'oignon et parmesan Poached egg with eggplant, onion cream and parmesan

ou Coquillages en persillade Shellfish with chopped parsley and garlic

Pêche du moment, risotto de fregola sarda, pesto Fish of the day, fregola sarda risotto, pesto

ou Filet mignon de cochon breton, légumes farcis, jus de viande au cidre Pork filet mignon, stuffed vegetables and cider meat juice

Dessert au choix Dessert of your choice

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

Pêche du moment, purée de pommes de terre beurre Bordier ou Steak haché, frites

Fish of the day, mashed potatoes with Bordier butter 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.