

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

Carte servie sans réservation sauf petit déjeuner, exclusivement dans les espaces Bar, en terrasse ou à l'intérieur en dehors des heures de service.

PETIT DEJEUNER • 15€ Tous les jours, de 9h à 11h

Boisson chaude au choix Hot drink of your choice

Jus de fruits Fruit juice

Viennoiserie et tartine Pastry & bread, butter and jam

Œuf au plat ou à la coque, bacon et baked beans Fried or boiled egg, w/ bacon and baked beans • +5€

Fromage blanc, granola maison et fruits frais Cottage cheese, homemade granola and fresh fruit • +5€

FRUITS DE MER & TAPAS

Huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale : 6, 12, 24 ou 36 Natural oysters from Cancale • 14€/ 26€ / 46€ / 59€

Crevettes roses, mayonnaise Shrimps 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€

Planche de charcuteries ou fromages Deli board or Cheese board • 20€

Planche mixte Deli and cheese board • 29€

DESSERTS

Tarte tatin, sablé Sarrasin, crème crue Bordier Tarte tatin, Sarrasin shortcrust pastry with Bordier raw cream • 12€

Kiwi, fenouillette et sésame torréfié Kiwi, fenouil and roasted sesame • 12€

Carré gourmand chocolat et cacahuète, glace yaourt fermier Chocolate and peanut cake with yogurt from the farm ice cream • 12€

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

Crème brûlée au pain d'épices Gingerbread 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 : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, yaourt fermier, fraise, framboise, pêche, citron, mangue, fruits exotiques, cassis, orange sanguine

Flavours : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, yogurt from the farm, strawberry, raspberry, peach, lemon, mango, exotic fruits, cassis, blood orange

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 12€

Caramel liégeois Iced caramel with cream • 12€

GOUTER Exclusivement les we & vacances scolaires, de 16h à 18h

Cookie chocolat ou cookie du moment Chocolate cookie or cookie of the day • 5,5€

Cake du moment Cake of the day • 5,5€

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.