

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

HORS D'ŒUVRES

- Crevettes, mayonnaise maison Schrimps with mayonnaise • 12€
- Rillettes de poissons Home-made fish rillettes • 12€
- Sardines au beurre Bordier Sardines with Bordier butter • 10€
- Houmous et crackers Hummus with crackers • 10€
- Jambon Mangalica Mangalica ham • 18€

ENTRÉES

- Daurade juste cuite, bouillon poudre Marine Freshly cooked sea bream in Marine spices broth • 14€
- Tourteau, céleri, mayonnaise aux agrumes, œufs de truite Crab, celery, citrus mayonnaise and trout eggs • 15€
- 6 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale 6 natural oysters from Cancale • 14€
- 6 huîtres Ostra Régal 6 Ostra Régal oysters • 22€
- 3 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale & 3 huîtres Ostra Régal 3 natural oysters from Cancale & 3 Ostra Régal oysters • 18€
- Emulsion de comté, cèpes, noisettes et pomme de terre fumée County emulsion, porcini mushrooms, hazelnuts and smoked potato • 15€
- Œuf meurette, foie gras et champignons poêlés Poached egg in a red wine sauce, foie gras and poached mushrooms • 13€
- Pâté en croûte, poitrine de porc, foie gras et morilles Pot pie, pork belly, foie gras and morels • 13€
- Os à moëlle à la truffe noire Bone marrow with black truffle • 16€

PLATS Minimum un plat par personne (ou deux entrées)

Suggestion du jour • Prix sur demande

- Raviole de homard breton, fenouil braisé et bisque à la citronnelle Breton lobster raviole, braised fennel w/ bisque and lemon grass • 32€
- Bouillon de haddock, encornets et coques persillées, petits légumes aux agrumes Haddock broth, squid and shells with vegetables • 25€
- Bar sauvage confit, ajo blanco et chou fleur Confit wild bar with ajo blanco and cauliflower • 29€
- Busiata, truffe blanche et parmesan 36 mois Busiata, white truffle and 36 months aged parmesan • 24€
- Entrecôte 250g, frites, salade, sauce poivre Prime steak with French fries, salad and pepper sauce • 32€
- Paleron de boeuf Angus confit, chou vert farci, pomme de terre croustillante Angus beef paleron, stuffed green cabbage and crispy potato • 25€
- Veau fermier, Kimchi, poireaux farci cresson et os à moëlle Veal from the farm, kimchi, leeks stuffed with watercress and bone marrow • 28€
- Côte de bœuf Herdshire 1kg pour 2, frites, salade, sauce poivre Herdshire purebred prime rib for two, French fries, salad and pepper sauce • 92€
- Burger Colette, steak hâché 180g, cheddar mûré, bacon, frites et salade Minced beef bacon and cheddar burger with French fries and salad • 24€

FROMAGES & DESSERTS

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

MENU • 45€

Œuf meurette, foie gras et champignons poêlés Poached egg in a red wine sauce, foie gras and poached mushrooms

ou
Daurade juste cuite, bouillon poudre Marine Freshly cooked sea bream in Marine spices broth

Bouillon de haddock, encornets et coques persillées, petits légumes aux agrumes Haddock broth, squid and shells with vegetables

ou
Paleron de bœuf Angus confit, chou vert farci, pomme de terre croustillante Angus beef paleron, stuffed green cabbage and crispy potato

Dessert au choix Dessert of your choice

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

Poisson croustillant, frites ou Steak haché, frites

Breaded fish with French fries or Minced beef with French fries

Glace 1 boule ou Brownie chocolat et cacahuète, glace vanille One scoop ice cream or Chocolate and peanut brownie with vanilla ice cream

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, La Famille Boutrais (Saint-Coulomb), Ferme de la Bassière (Cherruex)
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 (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.