

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

- Daurade juste cuite, bouillon poudre Marine Freshly cooked sea bream in Marine spices broth • 14€
- Tourteau, mayonnaise aux agrumes, œuf de truite Crab, citrus mayonnaise and trout egg • 15€
- 6 huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale 6 natural oysters from Cancale • 14€
- Soufflé au beaufort, truffe noire et salade vinaigrée Beaufort soufflé, black truffle and vinegar salad • 16€
- Œuf meurette, foie gras et champignons poêlés Poached egg in a red wine sauce, foie gras and poached mushrooms • 13€
- Pâté en croûte Pot pie • 13€
- Cuisses de grenouilles, crème de salade, purée d'ail Frog legs, cream of salad and garlic puree • 15€

PLATS Minimum un plat par personne (ou deux entrées)

Suggestion du jour • Prix sur demande

- Risotto d'orge perlé au citron confit, langoustines grillées et butternut Pearl barley risotto with candied lemon, scampi and butternut • 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 choux fleur Confit wild bar with ajo blanco and cauliflower • 29€
- Bouquets de légumes cuits et crus, truffe noire et morille Cooked and raw vegetables, black truffle and morel • 24€
- Filet de bœuf Rossini 200g, foie gras et truffe, frites et salade Rossini filet de bœuf, foie gras and truffle with French fries and salad • 39€
- 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 moelle Veal from the farm, kimchi, leeks stuffed with watercress and bone marrow • 28€
- Côte de bœuf Angus 1kg pour 2, frites, salade, sauce poivre Angus 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 boeuf 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€

Haddock, purée de butternut ou Steak haché, frites

Haddock with butternut puree 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 (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 (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.