

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, salade de pois chiche frais et herbes fraîches Hummus, fresh chickpea salad and fresh herbs • 10€
Accras de haddock, sauce aigre-douce Accras, sweet and sour sauce • 12€
Jambon Mangalica Mangalica ham • 18€

ENTRÉES

- Carpaccio de langoustines, vinaigrette safran et agrumes, sorbet estragon Langoustine carpaccio, saffron & citrus vinaigrette, tarragon • 18€
Maquereaux grillés à la flamme, courgettes, gelée de tomate, sauce sarrasin Flame-grilled mackerel, zucchini and tomato jelly, buckwheat sauce • 15€
Six huîtres creuses n°3 de Cancale Six Cancale oysters n°3 • 14€
Tartelette croustillante chèvre frais, tomates de la Ferme du Lupin & jardin de légumes Crispy tartlet w/goat cheese, tomatoes & vegetables • 14€
Roulé de veau à la ricotta et herbes fraîches, sauce tonnato Veal roulade w/ricotta and fresh herbs, tonnato sauce • 15€
🍳 Œuf mayonnaise, andouille, vinaigre de pomme & céleri rémoulade Boiled egg w/mayonnaise, andouille, apple vinegar & celery remoulade • 12€

PLATS

Un plat/pers (ou deux entrées) • One main course/person (or two starters)

- Pâtes au homard bleu, tomates cerises et bisque citronnée Pasta w/blue lobster, cherry tomatoes & lemon bisque • 45€
Thon rouge juste grillé, fleur de courgette et poivrons confits, hollandaise à l'ail noir Grilled bluefin tuna, zucchini blossom, candied peppers • 30€
L'ail, cabillaud de ligne, légumes croquants et fondants, tartare d'algues Aioli, cod, crunchy & tender vegetables, seaweed tartare • 25€
Tian de légumes du Jardin du Lupin, stracciatella et basilic Tian of vegetables from the Lupin garden, stracciatella and basil • 25€
Carpaccio de bœuf, crème de parmesan et truffe d'été, frites & salade Beef carpaccio, parmesan cream and summer truffle, french fries & salad • 26€
Tajine d'épaule d'agneau et Chimichurri Lamb shoulder tajine and Chimichurri sauce • 31€
Porchetta aux graines de fenouil et herbes aromatiques, haricot borlotti et tomates côtelées Porchetta w/fennel seeds, beans and tomatoes • 25€
Entrecôte de bœuf RAV, sauce béarnaise, frites & salade Beef entrecote, béarnaise sauce with French fries & salad • 33€
Côte de bœuf RAV 1kg pour 2, sauce béarnaise, frites & salade Beef 1kg ribeye steak for 2, béarnaise sauce, French fries & salad • 96€
Burger Colette, steak hâché, tomme des Marettes, poitrine fumée, frites Colette burger: minced steak, Tomme des Marettes cheese, bacon, fries • 25€

FROMAGES & DESSERTS

- Sélection de fromages affinés Jean-Yves Bordier Assortment of matured cheese by Jean-Yves Bordier • 12€
Crèmeux citron, palet breton et confit d'agrumes Lemon cream, Breton shortbread and citrus confit • 12€
Tartelette fraises, biscuit madeleine et crème légère à la verveine Strawberry tartlet, madeleine biscuit and light verbena cream • 12€
Mousse au chocolat, tuile croquante Chocolate mousse, crispy tuile • 12€
Paris - Saint-Coulomb, caramel au beurre salé, praliné noisettes Salted caramel flavoured cream puff, hazelnut praline • 12€
Crème aux œufs à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé Vanilla egg custard from Madagascar, salted butter caramel • 12€

GLACES & SORBETS BIO

1 boule One scoop • 4€ 2 boules Double scoop • 7,5€ 3 boules Triple scoop • 10,5€

Parfums : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, fraise, framboise, citron, noix de coco, mangue, pistache

Flavours : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, strawberry, raspberry, lemon, coconut, mango, pistachio

Chocolat liégeois Chocolate ice-cream with whipped cream and chocolate sauce • 12€

Caramel liégeois Caramel ice-cream with whipped cream and caramel sauce • 12€

MENU • 47€

🍳 Œuf mayonnaise, andouille, vinaigre de pomme & céleri rémoulade Boiled egg w/mayonnaise, andouille, apple vinegar & celery

Tartelette croustillante chèvre frais, tomates de la Ferme du Lupin & jardin de légumes Tartlet w/goat cheese, tomatoes & vegetables
ou

L'ailoli, cabillaud de ligne, légumes croquants et fondants, tartare d'algues Aioli, cod, crunchy & tender vegetables, seaweed tartare

Porcetta aux graines de fenouil et herbes aromatiques, haricot borlotti et tomates côtelées Porcetta w/fennel seeds, beans, tomatoes
ou

Tian de légumes du Jardin du Lupin, straciatella et basilic Tian of vegetables from the Lupin garden, straciatella and basil

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 Mousse au chocolat Ice cream 1 scoop or chocolate mousse

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, Fleur de Levain (Saint-Coulomb),

Maison Bordier, Maison Malécot, Tombelaine Coquillages, Distri Malo, Emulsion Boulangerie, Ruellan (Saint-Malo),

Ferme de la Bassière (Cherrueix), Laurenti & Fils (Saint-Méloir-des-Ordes)

Eric Elien Artisan Glacier (Trégueux), Cozigou (Dinan), Volailles de Breizh (Quéribac)

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.