

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

Carte servie **sans réservation**, exclusivement en terrasse dans les espaces dédiés (ou à l'intérieur en dehors des heures de service).

PETIT DEJEUNER • 15€

Tous les jours, de 9h à 10h30

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 œufs brouillés, bacon & baked beans • +5€

Fried or scrambled eggs, with bacon and baked beans

Fromage blanc, fruits frais & granola maison • +5€

Cottage cheese, fresh fruit and home-made granola

GOUTER

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

Cookie du moment • 5,5€

Cookie of the day

Cake du moment • 5,5€

Cake of the day

FRUITS DE MER & TAPAS

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

Crevettes roses, mayonnaise • 12€
Shrimps with mayonnaise

Rillettes de poissons maison • 12€
Home-made fish rillettes

Burrata, tomates de la Ferme du Lupin • 10€
Burrata, tomatoes from la Ferme du Lupin

Gravlax de saumon, crème fraîche aux herbes,
baies roses et blinis • 12€
Salmon gravlax, fresh herb cream, pink peppercorns and blinis

Houmous, salade de pois chiches frais et herbes fraîches • 10€
Hummus, fresh chickpea salad and fresh herbs

Accras de haddock, sauce aigre-douce • 12€
Accras, sweet and sour sauce

Jambon Mangalica • 18€
Mangalica ham

Fuet Catalan • 9€
Catalan fuet

Croque-monsieur truffe et jambon blanc • 12€
Truffle and white ham croque

Planche de charcuteries ou fromages • 22€
Deli board or Cheese board

Planche mixte • 32€
Deli and cheese board

DESSERTS

Crèmeux citron, palais breton et confit d'agrumes • 12€
Lemon cream, Brittany shortbread and citrus confit

Tartelette fraises, biscuit madeleine et crème verveine • 12€
Strawberry tartlet, madeleine biscuit and light verbenas cream

Mousse au chocolat, tuile croquante • 12€
Chocolate mousse, crispy tuile

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

Crème aux œufs à la vanille, caramel au beurre salé • 12€
Vanilla egg custard from Madagascar, salted butter caramel

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 • 12€
Iced chocolate with cream

Caramel liégeois • 12€
Iced caramel with cream

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.