

Menu du Midi 21 €

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert
au choix dans le Menu du Môle

Dessert à commander en début de repas

Menu du Môle 29 € €

Carpaccio de saumon mariné au soja et sésame

Tartare de Bar, perles de Yuzu et herbes fraîches

Assiette de fruits de mer

2 huîtres N°3, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Fricassé de gambas, chorizo et shiitake



Daurade royale crème de coco et curry jaune

Thon mi-cuit, riz noir, shiitake et jus d'herbes

Magret de Canard basse température, thym et romarin

Tartare de boeuf aux olives coupé au couteau, frites maison

Moules AOP du Mont Saint-Michel

à la crème, marinières ou chorizo, frites Maison (selon la saison)



Le classique mi-cuit tout chocolat

Ananas roti, crème de citron et crumble

Pain perdu au caramel beurre salé, glace Malo

Plateau de fromages, Fromagerie TIC & TAC (Sup 2€)

Menu de L'Amiral 36 €

Plateau de Fruits de mer

3 huîtres n°3, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Foie gras IGP France, pain toasté, chutney

Ravioles de langoustines, beurre aux algues

Brochette de Saint-Jacques au sarrasin



Filet de bar, crème de langoustines

Filet de Boeuf à la plancha, frites Maison

Saint-Jacques rôties au piment d'Espelette

La belle choucroute de la mer



Dessert aux choix à la carte (Café Gourmand Sup 2 €)

Nos eaux

Plancoët, Plancoët fines bulles 50cl 3,50 € 1l 5 €
Perrier 33cl 3,80 €

Nos softs

Breizh cola, Breizh limo, Breizh thé, Breizh agrum 33cl 4,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl 4,00 €
Fever tonic 20cl 4,00 €
Orangina 25cl 4,00 €
Sirop à l'eau 25cl 3,00 €
Diabolo 25cl 3,50 €

Nos jus de fruits

Jus de rêve bio : tomate, abricot, multi-fruits, orange, ananas,
orange carotte citron, pomme 25cl 4,00 €
Fruits pressés orange 25cl ou citron 15cl 6,00 €

Nos boissons chaudes

Café, décaféiné 2,50 €
Grand café 4,50 €
Café noisette 3,00 €
Grand café crème 5,00 €
Cappuccino 5,00 €
Irish coffee 8,50 €
Thé destination 4,00 €



L'AMIRAL
SAINT-MALO

Prix net service compris



L'AMIRAL
SAINT-MALO



Nos entrées

Ravioles de langoustines, beurre aux algues.....	15 €
Fricassé de gambas, chorizo et shiitake	14 €
Carpaccio de saumon mariné au soja et sésame	13 €
Tartare de Bar, perles de Yuzu et herbes fraîches	14 €
Foie gras IGP France, pain toasté, chutney	15 €
Brochette de Saint-Jacques au sarrasin.....	14,50 €

Nos assiettes à partager «ou pas»

Jambon affiné «sélection de l'Amiral» 16 €

Terre Mer :

2 huîtres n°3, foie gras, saumon fumé, jambon affiné 22 €

Nos huîtres creuses de Bretagne

Huîtres creuses n°3

Les 3 6 €

Les 6 10 €

Les 9 14 €

Les 12 18 €

Huîtres creuses n°2

Les 3 8 €

Les 6 12 €

Les 9 17 €

Les 12 22 €

Nos crustacés

Crevettes roses la douzaine 12 €

Le buisson de langoustines les 300g 18 €

Timbale de bulots ou bigorneaux 11 €

Crabe : tourteau ou araignée 18 €

Notre vivier

Homard de nos côtes rôti au beurre d'algues (les 100gr) 14 €

Menu enfant (-10 ans) 10 €

Poisson ou viande, frites maison

Glace 2 boules au choix

Nos plateaux de fruits de mer

Le Petit Bé (1 pers.) 23 €

2 huîtres creuses n°3, 2 huîtres creuses n°2, 4 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, amandes

La Bourse (1 pers.) 26 € €

10 langoustines, 12 crevettes roses

Le Grand Bé (1 pers.) 36 € €

1 araignée, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, amandes

Le Môle (1 pers.) 30 € €

6 huîtres creuses n°3, 3 huîtres creuses n°2, 6 langoustines, amandes, bulots, bigorneaux, crevettes roses

Le Port (1 pers.) 42 € €

6 huîtres creuses n°3, 4 langoustines, amandes, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 araignée

Le Sillon (2 pers.) 56 € €

1 araignée, 9 huîtres creuses, 6 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

L'Amiral (2 pers.) 69 € €

12 huîtres creuses n°3, 8 langoustines, amandes, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 araignée

Le Cézembre (2 à 3 pers.) 96 € €

18 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 6 amandes, 2 araignées

L'Amirauté (2 pers.) 120 € €

12 huîtres creuses n°3, 8 langoustines, amandes, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 araignée, 1 homard

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Nos viandes

TXOGITXU
BASQUE GASTRONOMY

BOUCHERIE TXOGITXU

Imanol Jaca perpétue la tradition gastronomique basque par une sélection experte de vaches matures très grasses où la qualité passe avant la race de l'animal. Viande rouge très persillée pour le plaisir des plus gourmets. Sélection de race d'origine UE.

Taille **M** 250 g ..26 € Taille **L** 500 g.. 48 € Taille **XL** 750 g 69 €

Filet de Boeuf à la plancha, frites Maison.....26 €

Tartare de boeuf aux olives coupé au couteau, frites maison.18 €

Magret de Canard basse température, thym et romarin..... 19 €

Nos poissons

La belle choucroute de la mer23 €

Thon mi-cuit, riz noir, shiitake et jus d'herbes.....19 €

Saint-Jacques rôties au piment d'Espelette 22 €

Daurade royale, crème de coco et curry jaune.....19,50 €

Filet de bar, crème de langoustines.....21 €

Moules AOP du Mont Saint-Michel (selon la saison)

à la crème, marinières ou chorizo, frites Maison 18 €

Plat végétarien

Sélection de légumes du chef 17 €

Nos fromages

Plateau de fromages, Fromagerie TIC & TAC9 €

Nos desserts maison

Pain perdu au caramel beurre salé, glace Malo8 €

Le classique mi-cuit au chocolat noir, coeur chocolat au lait....9 €

Pavlova à la vanille, citron et framboises fraîches.....9 €

Ananas rôti, crème de citron et crumble.....8 €

Délice de fraises à la pistache9 €

Café gourmand10 €

Nos coupes de glaces Sanchez

1 boule..... 3 € 2 boules5 € 3 boules.....7 €

Vanille, chocolat, café Coïc, caramel beurre salé, framboise, yaourt Malo, fraise, citron vert, mangue.

Liégeois : chocolat ou caramel ou café9 €

Dame blanche 9 €

Colonel9 €