

Formule déjeuner

VOIR L'ARDOISE

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **19€**
Entrée + Plat + Dessert **23€**

Menu du Môle 35 €

Velouté de Butternut, huile de truffe et éclats de noisettes
Gros œuf bio cuisson basse T°, lard grillé, et crème d'ail
Assiette de fruits de mer
2 huîtres N°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes
Gravlax de saumon, écrasé de chou-fleur à la framboise



Daurade en filet et crème de crustacés

Mi-cuit de thon, coco gingembre

Magret de canard cuisson lente et son jus corsé

Tartare de bœuf coupé au couteau et parmesan vieux



Crumble de poires caramélisées et ganache chocolat blanc

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Le classique mi-cuit au chocolat et fève de tonka

Plateau de fromages affinés (Sup 2€)

Menu de L'Amiral 42 €

Plateau de fruits de mer
3 huîtres n°3, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes
Pressé de crabe tiède façon crumble et piment d'Espelette
Foie gras de Canard Français et son chutney
Daurade en tartare, soja, sésame et vinaigre de mangue
½ Homard Froid Mayonnaise (Sup 10€)



Filet de Bar et son beurre Nantais

Saint-Jacques en brochette et jus de crustacés

La belle Choucroute de la mer

Filet de boeuf à la plancha, béarnaise et frites maison

T-bone de veau cuisson lente et son jus façon Périgord



Dessert au 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 agrum 33cl 4,50 €
Fuztea 25cl 4,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl 4,50 €
Fever tonic 20cl 4,00 €
Orangina 25cl 4,50 €
Sirop à l'eau 25cl 3,00 €
Diabolo 25cl 3,50 €

Nos jus de fruits

Jus de fruits : tomate, abricot, multi-fruits, orange, ananas, orange
carotte citron, pomme 25cl 4,50 €
Fruits pressés orange 25cl ou citron 15cl 7,00 €

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

- Velouté de Butternut, huile de truffe et éclats de noisettes .. 13 €
Pressé de crabe tiède façon crumble et piment d'Espelette 15 €
Foie gras de canard Français et son chutney 18 €
Daurade en tartare, soja, sésame et vinaigre de mangue ... 15 €
Gros œuf bio cuisson basse T°, lard grillé, et crème d'ail ... 13 €
Gravlax de saumon, écrasé de chou-fleur à la framboise 14 €

Nos huîtres creuses de Bretagne

- | | |
|---------------------|---------------------|
| Huîtres creuses n°3 | Huîtres creuses n°2 |
| Les 6 12 € | Les 6 14 € |
| Les 9 16 € | Les 9 19 € |
| Les 12 22 € | Les 12 25 € |

Nos crustacés

- Crevettes roses la douzaine 14 €
Le buisson de langoustines (les 300g) 28 €
Timbale de bulots ou bigorneaux 13 €
Crabe : tourteau ou araignée 20 €
½ Homard Froid Mayonnaise 28 €

Notre vivier

- Homard de nos côtes rôti au beurre et algues (les 100gr) ... 17 €

Menu enfant (-10 ans) 11 €

Poisson ou viande, frites maison

Glace 2 boules au choix

Plateaux de fruits de mer

Le Petit Bé (1 pers.) 28 €

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

La Bourse (1 pers.) 41 €

10 langoustines, 12 crevettes roses

Le Grand Bé (1 pers.) 43 €

1 araignée, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, amandes

Le Môle (1 pers.) 44 €

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

Le Port (1 pers.) 56 €

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

Le Sillon (2 pers.) 72 €

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

L'Amiral (2 pers.) 98 €

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

Le Cézembre (2 à 3 pers.) 128 €

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

L'Amirauté (2 pers.) 165 €

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

Nos viandes

- Filet de bœuf à la plancha, béarnaise et frites maison 27 €
T-bone de veau cuisson lente et son jus façon Périgord 26 €
Magret de canard, cuisson lente et son jus corsé 23 €
Tartare de bœuf coupé au couteau et parmesan vieux 22 €

Nos poissons

- Daurade en filet et crème de crustacés 23 €
Filet de Bar et son beurre Nantais 25 €
Brochette de Saint-Jacques snackées, purée de butternut et coulis de crustacés 25 €
Mi-cuit de thon, coco gingembre 23 €
La belle Choucroute de la mer 26 €

Plat végétarien

- Sélection de légumes du chef 17 €

Nos fromages

- Plateau de fromages affinés 11 €

Nos desserts maison

- Crumble de poires caramélisées et ganache chocolat blanc 10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 10 €
Le classique mi-cuit au chocolat et fève de tonka 10 €
Kouign-Amann 11 €
Financier aux pommes et son coulis thé vert 11 €
Café ou Thé gourmand 12 €

Les Glaces d'Eric Elien, Artisan Glacier

- 1 boule 3 € 2 boules 5 € 3 boules 7 €
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, palet breton, fraise, citron vert, mangue.

- Liégeois : chocolat ou caramel ou café 10 €

- Dame blanche ou Colonel 10 €