

## 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 38 €

Gaspacho de petits pois au lait de coco et soja  
Tataki de bœuf au sésame et vinaigre de mangue  
Duo de bar et saumon gravlax, tartare d'algues au citron  
Assiette de fruits de mer  
2 huîtres N°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes



Merlu au lard et beurre nantais  
Magret de canard basse température, sauce miel  
Mi-cuit de thon à la crème de combava  
Tartare de bœuf coupé au couteau et parmesan  
Moules marinières selon saison et frites maison  
Suggestion du Chef (supp 3€)



Parfait glacé à la mangue et coulis de fruits rouges  
Mi-cuit au chocolat, fleur de sel et glace coco  
Panna cotta au basilic et à la fraise  
Plateau de fromage affinés (supp 2 €)

## Menu de L'Amiral 46 €

Plateau de fruits de mer  
3 huîtres n°3, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes  
Fricassée de poulpe à la provençale, beurre persillé  
Pressé de chair de crabe au yuzu  
Foie gras de canard français et son chutney  
1/2 Homard mayonnaise (supp 10 €)



Filet de bar à la crème de fenouil  
Filet de bœuf, jus corsé à l'ail noir et frites maison  
Brochette de Saint-Jacques, beurre au piment d'Espelette  
Entrecôte, sauce tartare et frites maison  
Belle choucroute de la mer  
Suggestion du Chef



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 en 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

Minutes Maid 25cl ..... 4,50 €  
Tomate, multi-fruits, orange, ananas, pomme  
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

Fricassée de poulpe à la provençale, beurre persillé.....	17 €
Foie gras de canard français et son chutney .....	19 €
Pressé de chair de crabe au yuzu .....	17 €
Tartare de bar et saumon gravlax aux herbes fraîches et algues au citron .....	17 €
Gaspacho de petits pois au lait de coco et soja .....	16 €
Tataki de bœuf au sésame et vinaigre de mangue.....	16 €

## Assiette à Partager .....26 €

Foie gras de canard - Tataki de Boeuf - Tartare de Bar

## 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 huîtres plates de Bretagne moyennes

Les 6 ..... 14 €	Les 9 ..... 19 €	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 .....	30 €

## Notre vivier

Homard de nos côtes rôti au beurre et algues (les 100gr) ... 18 €

## Menu enfant (-10 ans) 12 €

Poisson ou viande, frites maison + Glace 2 boules au choix

## Plateaux de fruits de mer

### Le Petit Bé (1 pers.) 32 €

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

### La Bourse (1 pers.) 41 €

10 langoustines, 12 crevettes roses

### Le Grand Bé (1 pers.) 43 €

1 crabe, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, amandes

### Le Môle (1 pers.) 44 €

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

### Le Port (1 pers.) 58 €

2 huîtres creuses n°3, 2 huîtres creuses n°2, 4 huîtres plates moyennes,  
4 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

### Le Sillon (2 pers.) 72 €

2 huîtres creuses n°3, 2 huîtres creuses n°2, 4 huîtres plates moyennes,  
10 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

### L'Amiral (2 pers.) 98 €

4 huîtres creuses n°3, 4 huîtres creuses n°2, 4 huîtres plates moyennes,  
10 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

### Le Cézembre (2 à 3 pers.) 128 €

6 huîtres creuses n°3, 6 huîtres creuses n°2, 6 huîtres plates moyennes,  
12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 2 crabes

### La Marine (2 pers.) 165 €

1 homard, 6 huîtres creuses n°3, 6 huîtres creuses n°2,  
6 huîtres plates moyennes, 8 langoustines,  
crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

## Nos viandes

Magret de canard basse température, sauce miel .....	22 €
Filet de bœuf, jus corsé à l'ail noir et frites maison .....	27 €
Entrecôte, sauce tartare et frites maison.....	27 €
Tartare de bœuf coupé au couteau et parmesan .....	22 €

## Nos poissons

Merlu au lard et beurre nantais.....	22 €
Filet de bar à la crème de fenouil .....	25 €
Brochette de Saint-Jacques, beurre au piment d'Espelette ...	26 €
Mi-cuit de thon à la crème de combava.....	25 €
La belle choucroute de la mer .....	26 €

## Nos Moules

Moules AOP du Mont Saint-Michel à la crème, marinières  
ou beurre nantais (selon saison), frites maison..... 19 €

## Plat végétarien

Sélection de légumes du chef ..... 17 € |

## Nos fromages

Plateau de fromages de la fromagerie Pimont ..... 11 € |

## Nos desserts maison

Macaron au citron et à la framboise, sorbet citron, gingembre et menthe.....	10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar .....	10 €
Le classique mi-cuit au chocolat, fève de tonka et fleur de sel.....	10 €
Panna cotta au basilic et à la fraise.....	10 €
Parfait glacé à la mangue, coulis de fruits rouges.....	10 €
Café ou Thé gourmand.....	12 €

## Les Glaces d' Eric Elie, Artisan Glacier

1 boule..... 3 €    2 boules ..... 5 €    3 boules..... 7 €  
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, fraise, citron vert,  
mangue, coco, sorbet citron, gingembre et menthe.

Liégeois : chocolat ou caramel ou café ..... 10 € |

Dame blanche ou Colonel ..... 10 € |