



LA TERRASSE

RESTAURANT - BAR - SALON DE THÉ

CARTE DE RESTAURATION

DE 12 H 30 À 15 H 00

NOS SALADES

19,50 €

Salade Bretonne

Salade, boulgour de sarrasin, artichauts frais et confits, tartare d'algues, pommes de terre, pois gourmands, tomates séchées, noix de pétoncles marinées, gomasio de nos côtes

Salade de poulet orientale

Salade, pois chiche, ananas, émincé de poulet aux épices, tomates cerises, concombre, poivrons gouttes, olives, raisins secs, graines de courge, menthe

Salade Malouine

Salade, pâtes, julienne de carottes, haricots verts, pommes de terre, saumon fumé maison, câpres, échalotes, cranberries

Salade Italienne

Salade, melon, tomates séchées, fèves à la menthe, poivrons gouttes, féta, olives, parmesan, échalotes, jambon speck

Buddha Bowl "sarrasin"

Sarrasin, riz basmati, tomates cerises, radis, olives, oignons frits, tartare d'algues, graines de courge

Buddha Bowl "quinoa"

Roquette, quinoa, fenouil, carottes, tomates séchées, pois chiche, pamplemousse, pousses de poireau, cranberries

Sans gluten

NOS FRUITS DE MER

Marmite de moules de bouchot à la marinière *(suivant saison)*

14,00 €

Assiette d'huîtres creuses de Cancale
n°2 "Maison Brévault"

Les 6

16,00 €

Les 9

24,00 €

Les 12

32,00 €

Assiette de fruits de mer *(selon arrivage)*

25,00 €

3 huîtres creuses de Cancale n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, 1 pince de tourteau, bulots, mayonnaise

Assiette de langoustines fraîches, mayonnaise *(selon arrivage)*

28,00 €

Plateau de fruits de mer

85,00 €

(sur commande la veille pour 2 pers.)

NOS POISSONS ET VIANDES

-  **Marmite de moules de bouchot à la marinière, frites** 18,00 €
(suivant saison)
-  **Brochette de lieu grillé, sauce aux algues de la baie** 26,00 €
Risotto aux champignons et courgettes grillées
-  **Pavé de saumon légèrement fumé aux épices douces, sauce asiatique** 26,00 €
Tomates grappes rôties au thym et écrasé de pommes de terre au parmesan
- Cheese Burger au comté "maison", frites** 18,00 €
Steak haché, comté, bacon, oignon rouge, tomate
- Steak tartare de bœuf (VBF), frites** 20,00 €
180g (5%mg), câpres, échalotes, jaune d'œuf, fleur de sel, moutarde Savora, mesclun
-  **Parmentier de confit de canard, sauce cidre** 26,00 €
Ananas rôti aux épices et mesclun
- Assiette de frites** 6,00 €

 Sans gluten

POUR LES ENFANTS (Jusqu'à 12 ans) 15,00 €

Choisissez une entrée, un plat, un dessert

ENTRÉES

(au choix)

Assiette de crudités
Potage de légumes
Oeufs durs mayonnaise
Salade de crevettes roses

PLATS ET LÉGUMES

(au choix)

Escalope de veau poêlée
Filet de bœuf poêlé
Blanc de poulet rôti
Dos de cabillaud vapeur
Escalope de saumon grillée

Au choix : pommes vapeur, tagliatelles, pommes de terre sautées, haricots verts, carottes, riz basmati.

4,00 €

DESSERTS

(au choix)

Oasis de fruits
Compote de pommes
Mousse de fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Gaufre, sucre ou velouté chocolat
Profiteroles
Yaourt nature ou fromage frais 0%
Glaces
Vanille, café, chocolat
Sorbets
Fraise, griotte, framboise

4,00 €

CARTE DE RESTAURATION

DE 12 H 30 À 19 H 00

NOS SANDWICHES

Accompagnés de salade verte

- 🌱 **Le Wrap de la Mer** 14,00 €
Galette de blé noir, sucrine, mayonnaise, saumon fumé, crevettes roses, ail, oignon, persil, aneth, jus de citron et tabasco
- Le Végétarien** 14,00 €
Pain à l'abricot sec et raisins de Corinthe, sucrine, coleslaw, sauce fromage blanc, courgette marinée à l'huile d'olive et curcuma, tomates cerises, pousses de poireau
- Le Rustique** 15,00 €
Pain bûcheron, salade, beurre moutarde à l'ancienne, rôti de porc au thym, cornichons, tomates cerises

NOS EN-CAS CHAUDS

Accompagnés de salade verte (15 min d'attente)

- Croque Monsieur** 14,00 €
Pain de mie, beurre, jambon blanc, fromage râpé
- 🌱 **Tartine du Soleil** 14,00 €
Pain sans gluten, caviar d'aubergine, poivron, oignon, tomate, courgette, herbes de Provence, fromage râpé
- Tartine Malouine** 14,50 €
Pain aux graines, béchamel, oignons confits, pommes de terre, saucisse du pays, moutarde à l'ancienne, fromage râpé
- Tartine Océane** 15,00 €
Pain aux algues, béchamel, fondue de poireau, saumon cuit au piment d'Espelette, brunoise de poivrons rouges

🌱 Sans gluten

NOS GOURMANDISES

- Le goûter** 4,50 €
- Farandole de crêpes** 8,50 €
3 crêpes de froment, sucre, confiture, crème fouettée
- Gaufre** 8,00 €
Sucre ou velouté chocolat, crème fouettée
- Café gourmand** 11,00 €
- Thé / chocolat gourmand** 12,00 €
- Chocolat viennois gourmand** 13,00 €

NOS DESSERTS

À commander en début de repas

- 🌿 **Assiette forme aux fruits de saisons** 10,00 €
 - Ronde de fraises fraîches sur sa gelée,
sabayon au Cointreau 10,50 €
 - Profiterole vanille de Tahiti sur son velouté chocolat 11,00 €
 - Omelette Norvégienne revisitée, biscuit pistache,
crème vanille et sorbet yuzu 11,00 €
 - Tarte fine chaude aux pommes
et sa glace aux graines de vanille 12,00 €
 - Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot
et son caramel à la fleur de sel de Guérande 12,50 €
-

NOS GLACES

À commander en début de repas

- 🌿 **La trilogie de crème glacée** 10,50 €
Macaron amande, sauce anglaise, crème fouettée
Parfums au choix : vanille, café, chocolat
- 🌿 **La trilogie de sorbet fruits rouges** 10,50 €
Macaron amande, coulis de fruits, crème fouettée
Parfums au choix : fraise, framboise, griotte
- 🌿 **Vacherin pistache, coulis de fraises** 11,00 €
Biscuit, meringue, glace pistache, crème fouettée
- 🌿 **Vacherin citron, sauce caramel-agrumes** 11,00 €
Biscuit, meringue, glace citron vert, crème fouettée
- La palette de saison du maître glacier** 13,00 €
Pâte sablée, 3 boules de crème glacée ou sorbet au choix
et son pinceau en chocolat, fruits de saison
- Cocotte des tropiques** 13,50 €
Timbale chocolat ivoire, biscuit amande, crème glacée citron,
ananas confit, parfait coco, crème fouettée
- Cocotte cappuccino** 13,50 €
Timbale chocolat dulcey, biscuit noisette, macération de raisins
au café rhum, parfait glacé café, glace mascarpone, crème fouettée

🌿 Sans gluten

CARTE DE BAR

DE 12 H 00 À 21 H 30

APÉRITIFS

Kir Bourgogne Aligoté (12 cl)	7,50 €
Vermouth : Martini (blanc/rouge)	7,00 €
Lillet (blanc/rouge)	8,00 €
Anis : Pastis, Ricard	7,00 €
Amers : Campari, Suze	7,00 €
Porto : Ramos Pinto "Tawny"	8,50 €
Muscat de Rivesaltes "Cazes"	8,50 €
Banyuls "Les Clos de Paulilles"	8,50 €
Pineau : Château de Beaulon	11,50 €
Champagne (la coupe 12 cl)	14,50 €

WHISKIES BLENDED

J and B	8,50 €
Chivas 12 ans	9,50 €
Ballantines 12 ans	10,50 €

WHISKEY AMÉRICAIN

Blanton's, Bourbon	13,00 €
--------------------	---------

WHISKIES SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 ans	8,50 €
Cardhu 12 ans	9,50 €
Talisker Port Ruighe	11,50 €
Cragganmore 12 ans	10,50 €
Oban 14 ans	13,50 €
Glenmorangie Nectar d'Or	13,50 €
Lagavulin 16 ans	15,50 €
Knockando 21 ans	16,50 €

WHISKIES JAPONAIS

Nikka from the Barrel	13,50 €
-----------------------	---------

WHISKY BRETON

Naguelann Mesk	11,50 €
Armorik double maturation	13,00 €

COGNACS

Hennessy fine de Cognac	10,50 €
Château de Beaulon 12 ans	12,50 €
Delamain XO	18,00 €

BAS ARMAGNACS

Château de l'Aubade VSOP	10,50 €
Château de Lacquy 1998	17,50 €

CALVADOS

Groult 8 ans - Pays d'Auge	9,50 €
Château du Breuil 12 ans	11,00 €

ALCOOLS

Tequila Don Julio Reposado	14,50 €
Rhum vieux Damoiseau 42°	9,50 €
Rhum vieux Séverin 42°	10,00 €
Ron Zacapa 23 Guatemala 40°	14,00 €
Vodka Grey Goose	11,50 €
Gin Bombay Sapphire	11,50 €

BIÈRES

Pression Heineken (25 cl)	5,40 €
Pression Heineken (50 cl)	8,50 €
Carlsberg (33 cl)	5,80 €
Blanche Hermine (33 cl)	7,20 €
Bière bretonne blanche	
Telenn Du (33 cl)	7,20 €
Bière bretonne brune	
Adelscott, Leffe (33 cl)	6,80 €
Desperados (33 cl)	7,00 €
Heineken O.O (sans alcool / 33 cl)	6,30 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Breizh Cola (33 cl)	5,40 €
Schweppes, Schweppes Agrum', Gini, Orangina, Ice-Tea, Cidre (25 cl)	

BOISSONS FRAÎCHES

Fruits pressés frais (20 cl)	6,20 €
Orange, citron, pamplemousse, jus de carottes	

Jus et nectar de fruits (33 cl)	9,50 €
"Alain Milliat" - Mandarine, framboise, pêche de vigne, raisin rouge	

Jus de fruits (20 cl)	4,90 €
Abricot, ananas, banane, orange, citron vert, pêche, fruits exotiques, pamplemousse, poire, mangue, goyave, pomme, tomate, cranberry, fraise	

EAUX MINÉRALES

1/4 Vittel, 1/3 Perrier	4,00 €
1/2 Plancoët, 1/2 Vittel	4,50 €
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino	5,00 €
Plancoët, Evian	5,50 €
Plancoët fines bulles, Badoit	6,50 €

COCKTAILS

SHORT DRINKS (7 cl) 13,00 € LONG DRINKS (12 cl) 14,00 €

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, cassonade

Daïquiri

Rhum blanc, citron pressé, sirop de canne

Margarita

Tequila, Cointreau, citron pressé, sel

Ti Punch

Rhum blanc, citron vert, sirop de canne

NOS MOJITOS (15 cl)

Mojito

Rhum cubain, citron vert, cassonade, Angostura, menthe fraîche, Perrier

13,50 €

Brazilian Mojito

Cachaça, fruits et purée de passion, menthe fraîche, Perrier

14,00 €

Mojito Royal

Rhum cubain, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Angostura, champagne

15,50 €

Piña Colada

Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

Mai Tai

Rhum blanc, rhum brun, purée de coco, jus d'ananas, nectar de fruits exotiques, jus d'orange, sirop de grenadine

Gin Fizz

Gin, citron pressé, sucre, Perrier

Americano

Campari, Martini rouge, Noilly Prat

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, citron pressé

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Planter's Punch

Rhum blanc, Marasquin, Curaçao orange, jus d'ananas, citron pressé

Aquatonic

Gin, Malibu, Curaçao bleu, jus d'orange

COCKTAIL AU CHAMPAGNE (16 cl) 17,00 €

Chambord Champagne

Vodka, Chambord, jus de cranberry, champagne

Blue Champagne

Gin, citron, Curaçao bleu, champagne

COCKTAILS SANS ALCOOL

FRUITS FRAIS (30 cl) 10,50 € DIÉTÉTIQUES (30 cl) 10,50 €

Camélia

Orange, citron et pamplemousse pressés

Fantasia

Banane, kiwi, orange, sirop de mandarine

Canarie

Pamplemousse et orange pressés, fraise, ananas, sirop de grenadine

Bonne Mine

Jus de carottes frais, orange et citron pressés

Green Flower

Jus de carottes frais, orange pressée, kiwi, gingembre

Hoguette

Orange pressée, fenouil, purée de passion, gingembre

TONIQUES (30 cl) 9,50 €

Tagada

Jus de fraise, jus de pomme, limonade

Virgin Mojito

Perrier, citron vert, jus de pomme, sirop de Mojito, menthe fraîche

Solidor

Jus de fruits de la passion, nectar de pêche, jus d'orange, sirop de violette

Passerelle

Nectar de banane, nectar de goyave, nectar de mangue, purée de passion, sirop de fraise

CHAMPAGNE

	Brut 75 cl	Rosé 75 cl	Brut 37,5 cl
Veuve Clicquot Ponsardin	77,00 €	91,00 €	
Roederer	77,00 €	91,00 €	44,00 € Blanc
Taittinger	77,00 €		
Billecart Salmon	77,00 €	91,00 €	47,00 € Rosé
Moët et Chandon	77,00 €		44,00 € Blanc
Gosset Grande Réserve	77,00 €	91,00 €	
Bollinger - Spéciale Cuvée	91,00 €		
Ruinart	115,00 €	115,00 €	60,00 € Rosé
Ruinart Millésimé "Magnum" (150 cl)	200,00 €		

CUVÉES DE PRESTIGES

Dom Ruinart	205,00 €
Louis Roederer Cristal	205,00 €
Grande Dame de Veuve Clicquot	205,00 €
Dom Pérignon Vintage	205,00 €

SALON DE THÉ

Café, déca	4,10 €
Café aromatisé	4,70 €
Grand café	6,50 €
Café latté	6,70 €
Cappuccino	7,30 €
Café viennois	7,30 €
Irish coffee	10,50 €
Chocolat	6,50 €
Chocolat viennois	7,30 €
Grog	10,50 €
Rhum vieux - sirop de canne - cannelle miel - citron	

NOS TISANES... 6,30 €

ET LEURS BIENFAITS

Menthe - Tilleul - Verveine

Camomille - Thym - Fenouil

Mélange "Du Berger" (tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleur d'oranger)

Détox (mélange de Maté, ortie, menthe, fenouil et réglisse, au goût de citron)

Orange Zen (mélisse, aubépine, verveine, coquelicot, camomille, bergamote)

Relaxation (mélange de rooibos, mélisse et feuilles de mûrier, au goût caramel)

NOS THÉS

6,30 €

Orange Pekoe Supérieur - Ceylan / Darjeeling (GFOP) Sup. - Inde

Noir Altitude - Népal / Lapsang Crocodile / Yunnan Vert - Chine

NOS THÉS AROMATISÉS

6,30 €

Earl Grey Supérieur Thé de Chine non fumé, parfumé à la fine bergamote de Calabre

Mandarin Jasmin Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées

Thé Vert à la Menthe Feuilles de thé vert roulées en boule, agrémentées de menthe. Se consomme très chaud : Thé du désert

Jardin du Palais Royal Fraîcheur de thé vert et bouquet parfumé réunissant pitanga, fraise, cherimaya, jasmin et pâquerette

Passion de Fleurs Thé blanc, pétales de fleurs : Arômes abricot et fruits de la passion, huile essentielle de rose

Rooibos Oriental Rooibos d'Afrique du Sud aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne et fraises des bois, morceaux de fruits et de fleurs de bleuets multicolores

7 Parfums Mélange de Thés de Chine non fumés et Ceylan. Parfums citron, bergamote, figue fraîche, fleur de lotus, pitanga, écorces d'orange et pétales de rose

Maison de Famille Thé Oolong, écorces d'orange, arômes (caramel au beurre salé, vanille, sarrasin) et huile essentielle de clémentine

CARTE DES VINS - AOP -

VINS BLANCS AU VERRE

	14 cl
Muscadet sur Lie - Luneau	6,00 €
Bourgogne, Mâcon-Village "Les Poncemeugnes" - Lenoir	7,50 €
Coteaux-de-l'Aubance (Moelleux)	8,00 €
Chinon - Couly Dutheil	8,00 €

VIN ROSÉ AU VERRE

	14 cl
Côtes de Provence "Carte Noire" - Vignerons de St-Tropez	7,00 €

VINS ROUGES AU VERRE

	14 cl
Chinon "Domaine de Noiré" - J. Max Manceau	8,00 €
Pessac Léognan, Cadet de Larrivet Haut-Brion	8,00 €
Côte de Beaune, Santenay 1er Cru "Gravières" - Dom. Chapelle	10,00 €

VINS AU PICHET

	50 cl	25 cl
Domaine de Millet IGP Côtes de Gascogne blanc	13,00 €	8,00 €
Fonvène rosé IGP des Coteaux de l'Ardèche	13,00 €	8,00 €
Domaine de Millet IGP Côtes de Gascogne rouge	13,00 €	8,00 €

VINS BLANCS

	75 cl	37,5 cl
Val de Loire		
Vouvray sec "vignes blanches" - Marc Brédif	33,00 €	17,50 €
Menetou Salon "Clos de Ratier" - Pellé	36,50 €	
Sancerre "Le Clos du Roy" - Roger Champault	38,00 €	19,00 €

Bourgogne

Chablis - Drouhin	35,00 €	
Mâcon-Village "Les Poncemeugnes" - Lenoir	32,00 €	
St-Véran, Château Fuissé - J.J. Vincent	38,50 €	19,00 €

VINS ROSÉS

	75 cl	37,5 cl
Provence		
Côtes de Provence "Carte Noire" - Vignerons de St-Tropez	31,00 €	16,00 €
Domaine Ott "Cœur de Grain" - Bandol	54,00 €	27,00 €

Languedoc Sud Ouest

Château Puech Haut IGP - G. Bru	32,00 €	Magnum 60,00 €
---------------------------------	---------	-------------------

VINS ROUGES

	75 cl	37,5 cl
Val de Loire		
Menetou Salon "Domaine de Chatenoy" - Clément	33,00 €	17,50 €
Saumur Champigny Vieilles Vignes - Filliatreau	34,00 €	
Chinon "Domaine de Noiré" - J. Max Manceau	34,00 €	17,00 €

Bourgogne

Brouilly "Domaine des Chevaliers" - Depagneux	30,00 €	17,50 €
Hautes Côtes de Beaune - Bichot	34,00 €	
Santenay 1 ^{er} Cru "Gravières" - Domaine Chapelle	43,00 €	

Bordeaux

Château Croix Mouton, Bordeaux	34,00 €	
Château Bel Air, Lussac St-Émilion	36,00 €	
Château Cadet de Larrivet Haut-Brion, Pessac Léognan	37,00 €	
Château La Salle de Poujeaux, Moulis	36,00 €	



LA TERRASSE

RESTAURANT • BAR • SALON DE THÉ

Prix nets - Service compris