

1906

*L'histoire familiale commence...*

## *Bienvenue dans la Brasserie de l'Hôtel France et Chateaubriand*

Maison familiale malouine depuis 1906, à ce jour, 4 générations se sont succédées à la barre de ce magnifique vaisseau blanc. L'établissement s'est progressivement transformé tout au long des époques, en préservant son cachet authentique et unique à Saint-Malo. En perpétuelle quête d'évolution et de perfectionnement pour le bien-être de sa clientèle, notre famille et l'ensemble des équipes, agissons au quotidien pour préserver des valeurs fortes.

Aujourd'hui, cette institution fondée depuis plus d'un siècle, vous propose une offre diversifiée pour vous satisfaire à toute heure de la journée : du petit-déjeuner au dîner, en passant par le goûter ou l'apéritif.

La brasserie du Chateaubriand est le lieu incontournable de Saint-Malo pour vivre des instants gourmands et conviviaux !

*Le Chateaubriand, c'est aussi des salles de réception, des événements, un hôtel vue mer, un restaurant panoramique...*

### *Pourquoi ce nom. France et Chateaubriand ?*

L'écrivain est né le 4 septembre 1768 au numéro 3 de la rue Chateaubriand (à l'époque rue des Juifs).

En sortant de la Brasserie, à droite, vous trouverez cette petite rue pavée.

La somptueuse grille bleue de l'hôtel France et Chateaubriand ouvre sur une cour intérieure. Entrez et découvrez au dessus du perron menant à la maison natale de l'écrivain, les armoiries et la devise de sa famille : « *Mon sang a teint les bannières de France* ». C'est derrière cette façade de l'hôtel particulier, appelé à l'époque Hôtel de la Gicquelais, qu'il vit le jour et vécu ses premières années.

Dans les Mémoires d'Outre-Tombe, il décrit sa naissance ainsi : « *La chambre où ma mère accoucha domine une partie déserte des murs de la ville, et à travers les fenêtres de cette chambre on aperçoit la mer qui s'étend à perte de vue, en se brisant sur des écueils... J'étais presque mort quand je vins au jour. Le mugissement des vagues, soulevées par une bourrasque annonçant l'équinoxe d'automne, empêchait d'entendre mes cris : on m'a souvent conté ces détails ...* »

Divers historiens démontreront que l'élan romantique de Chateaubriand l'a certainement poussé à transformer quelque peu la réalité ! Sa sœur aurait trahi son secret en révélant qu'il avait vu le jour dans une chambre côté rue... Pour ce qui est de la tempête, les divers écrits et rapports municipaux et ecclésiastiques de l'époque ont confirmé le phénomène météorologique à cette date ! Il quitte ce lieu à neuf ans et n'y reviendra qu'en 1786. Il a alors 18 ans et découvre que l'hôtel particulier a été transformé en Auberge.

En 1841, l'auberge s'agrandit avec un hôtel situé à droite du perron (actuellement entrée de l'hôtel France et Chateaubriand par la verrière). L'auberge devient alors L'Hôtel de France. Vers 1880, cette annexe a été démolie pour faire place à l'actuelle bâtisse. La maison natale de Chateaubriand a heureusement été préservée de la démolition. Une chapelle, appelée Saint-Thomas située à l'emplacement actuel de la Brasserie a également été démontée en 1880 et remplacée par la construction actuelle. Une Brasserie appelée Le Grand Café Continental voit le jour.

*« Il n'y a pas de jours où, rêvant à ce que j'ai été, je ne revoie en pensée le rocher sur lequel je suis né, la chambre où ma mère m'infligea la vie, la tempête dont le bruit berça mon premier sommeil... »*

écrivait François-René de Chateaubriand dans les mémoires d'Outre-Tombe

## ENTRÉES, SOUPES ET SALADES

<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	<b>9,00 €</b>
<b>GASPACHO DE TOMATES</b> Crémeux guacamole, condiments d'été, pickles d'oignons, chips de crevette	<b>10,00 €</b>
<b>SOUPE DE POISSON MAISON</b> Et sa garniture	<b>13,50 €</b>
<b>ROMAINE À LA TEMPURA</b> Gel de citron, crémeux d'anchois, salade d'herbes fraîches et oeuf de saumon	<b>13,50 €</b>
<b>MAKIS SAUMON-SARRAZIN</b> Huile d'olive, sauce soja	<b>13,50 €</b>
<b>BURRATA AU NATUREL</b> Poivre fumée de Tellicherry, pesto, chips de pain	<b>13,50 €</b>
<b>BUDDHA BOWL (SANS POISSON 13,00 €)</b> Poisson mariné, sésame, sarrasin, crudités au citron vert / gingembre	<b>15,00 €</b>

## VÉGÉTARIEN / VEGAN

<b>MAKIS AVOCAT-SARRAZIN</b> VEGAN - Huile d'olive, sauce soja	<b>12,00 €</b>
<b>BURGER VÉGÉ</b> Pain maison, steak de lentilles, sauce tartare maison, Tomme de Savoie	<b>15,00 €</b>
<b>CHOUX BRAISÉ</b> puis grillé aux épices, gingembre et citron vert, bouillon de shitakés et légumes croquants	<b>15,00 €</b>

## FRUITS DE MER : Composez votre plateau

<b>BIGORNEAUX</b>	120 g	<b>11,00 €</b>
	60 g	<b>6,00 €</b>
<b>BULOTS MAYONNAISE</b>	150 g	<b>11,00 €</b>
	75 g	<b>6,00 €</b>
<b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES</b>	12 pièces	<b>11,90 €</b>
	6 pièces	<b>6,00 €</b>
<b>TOURTEAU OU ARAIGNÉE MAYONNAISE</b>		<b>14,50 €</b>
<b>LANGOUSTINES MAYONNAISE</b>	400 g	<b>25,00 €</b>
	200 g	<b>13,00 €</b>

### PANIER :

3 huitres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 3 crevettes roses, 1/2 crabe

**25,80 €**

### PLATEAU :

6 huitres n°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses, 1 crabe

**48,00 €**

## HUÎTRES DE CANCALE

### HUITRES CREUSES N°3

Les 6 : **10,80 €**

Les 12 : **19,00 €**

### HUITRES CREUSES N°2

Les 6 : **12,80 €**

Les 12 : **21,00 €**

## POISSONS ET CRUSTACÉS

Tous nos plats sont fait maison 🏠  
La liste des allergènes est disponible  
sur demande

**POISSON DU JOUR** 16,00 €

**FISH AND CHIPS** 16,90 €

Accompagné de sa sauce tartare maison

**RAIE POCHÉE** 19,00 €

Puis grillée en bouillon de bonite, petits légumes de saison croquants

**SAINT-PIERRE RÔTI AUX SHITAKÉS** 29,00 €

Bouillon, écrasé de pommes de terre et sucrine rôtie

**LANGOUSTINES (400G) RÔTIES AUX ÉPICES SATÉ** 32,00 €

Riz sauté aux légumes croquants

**SOLE BELLE MEUNIÈRE** Selon arrivage  
300 à 400 grammes

## MOULES DE BOUCHOT


**MOULES MARINIÈRES** 10,00 €

**MOULES À LA CRÈME** 11,00 €

**MOULES THAÏ** 12,00 €

**FRITES** 5,00 €

## **VIANDES** \*Grillées au feu à braises

Tous nos plats sont fait maison   
La liste des allergènes est disponible  
sur demande

<b>VIANDE DU JOUR</b>	<b>15,00 €</b>
<b>SUPRÊME POULET FERMIER GRILLÉ</b> Ecrasé de pommes de terre et chips	<b>16,00 €</b>
<b>BURGER DU "CHATEAU" *</b> Pain maison, steak 180 gr grillé, sauce tartare maison, Tomme de Savoie	<b>18,90 €</b>
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Préparé devant vous, accompagné de frites	<b>19,80 €</b>
<b>AGNEAU DES PRÉS SALÉS DU MONT ST-MICHEL</b> Confit 7 heures, polenta citron basilic et son jus	<b>22,00 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND *</b> Filet de bœuf grillé 200 gr, sauce béarnaise ou poivre	<b>29,00 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND XL *</b> Filet de bœuf grillé 300 gr, sauce béarnaise ou poivre	<b>34,00 €</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> Prés salés du Mont St-Michel	<b>35,00 €</b>
<b>CÔTE DE BŒUF POUR DEUX (1 KG) *</b> Sauce poivre et béarnaise, frites et salade	<b>72,00 €</b>

# MENUS

## MENU ESCALE

23,80 €

### Entrée du jour

ou

5 huitres de Cancale n°3



### Poisson du jour

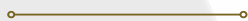
ou

### Viande du jour

ou

Moules marinières

*(selon saison)*



Café ou thé gourmand

ou

Méli Mélo de fruits

## FORMULE DU MIDI

Sauf Week-end et jours fériés  
Hors offre pass-time

18,50 €

A choisir dans le **Menu Escale**

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

## MENU ENFANT

Hors offre pass-time

12,50 €

Suprême de poulet

ou

Poisson du moment

ou

Moules marinières



Glace 1 boule

## DESSERTS

Tous nos plats sont fait maison 🏠  
La liste des allergènes est disponible  
sur demande

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	7,00 €
MÉLI-MÉLO DE FRUITS FRAIS	7,00 €
CRÉMEUX CARAMEL, MOUSSE VERVEINE, STREUSEL NOISETTES	7,00 €
NOTRE FORÊT NOIRE	7,00 €
CAFÉ GOURMAND	8,00 €
FRUIT SURPRISE (FRAISE OU CITRON)	9,00 €
SÉLECTION DE FROMAGES BORDIER	9,00 €
CRÊPE SUZETTE COMME AUTREFOIS	12,00 €

### GLACES MOUSTACHE *glaces artisanales*

Brownie | Café gourmand | Chocolat gourmand |  
Bretonne | Tarte citron meringuée | Amour de glace



1 boule - 3,50 €   2 boules - 6,50 €   3 boules - 9,00 €

## LE SAVIEZ-VOUS ?



L'Hôtel France et Chateaubriand abrite au 5ème étage, un lieu inédit.

Doté de 50 couverts, le restaurant panoramique Le 5 offre un point de vue unique sur la Baie de Saint-Malo.

Le Chef y cuisine des produits frais et soigneusement travaillés. Le lieu est idéal pour organiser un événement familial, un repas d'affaires ou encore un dîner en tête à tête.

Entrée + Plat + Fromage  
ou Dessert

42,00 €

Formule Déjeuner

Mercredi jeudi et vendredi

Entrée | Plat ou Plat | Dessert

32,00 €

Réservation via le site :

[www.le5-restaurant.com](http://www.le5-restaurant.com)

ou par **Téléphone**

02 99 56 66 52

*Privatisation possible*

