

ENTRÉES, SOUPES ET SALADES

ENTRÉE DU JOUR	10,00 €
ACCRAS DE POISSON 8 pièces, mayonnaise aux épices	12,00 €
PRESSÉ DE QUEUE DE BOEUF Pickles de carottes, d'oignons rouges et de navets daikan	13,50 €
SOUPE DE POISSON MAISON Chips de pain et lamelles de comté, rouille	14,00 €
CEVICHE DE SAUMON Œufs de harengs fumés	14,50 €
TATAKI DE THON Mousseline de patate douce au gingembre, coulis mangoue / sésame	16,00 €
BUDDHA BOWL Poisson mariné, sésame, sarrasin, crudités au citron vert / gingembre	15,00 €

VÉGÉTARIEN

MAKIS AVOCAT-SARRAZIN VEGAN - Huile d'olive, sauce soja	12,00 €
BUDDHA BOWL SANS POISSON Sésame, sarrasin, crudités au citron vert / gingembre	13,00 €
BURGER VÉGÉ Pain maison, steak de lentilles, sauce tartare maison, Tomme de Savoie	16,00 €

FRUITS DE MER : Composez votre plateau

BIGORNEAUX	120 g	12,00 €
	60 g	6,00 €
BULOTS MAYONNAISE	150 g	12,00 €
	75 g	6,00 €
BOUQUET DE CREVETTES ROSES	12 pièces	15,00 €
	6 pièces	8,00 €
TOURTEAU OU ARAIGNÉE MAYONNAISE		17,00 €
LANGOUSTINES MAYONNAISE	400 g	28,00 €
	200 g	15,00 €

PANIER :

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

29,90 €

PLATEAU :

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

59,00 €

HUITRES CREUSES

DE CANCALE N°3

Les 6 : **13,00 €**

Les 9 : **18,00 €**

Les 12 : **22,00 €**

HUITRES CREUSES

DE CANCALE N°2

Les 6 : **15,00 €**

Les 9 : **21,50 €**

Les 12 : **28,00 €**

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 Frites, sauce tartare maison	19,00 €
FRICASSÉ DE TENTACULES DE CHATROU Epices et arachides, mousseline et chips de patates douces	22,00 €
LOTTE RÔTIE AUX MÉLANGES SATÉ Ecrasé de pommes de terres et petits légumes de saison	27,00 €
SOLE BELLE MEUNIÈRE 300 à 400 grammes	<i>Selon arrivage</i>

MOULES DE BOUCHOT

MOULES MARINIÈRES	13,00 €
MOULES À LA CRÈME	14,00 €
MOULES THAÏ	14,00 €
FRITES	5,00 €

VIANDES *Grillées au feu à braises

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

VIANDE DU JOUR	16,00 €
SUPRÊME POULET FERMIER GRILLÉ Ecrasé de pommes de terre et chips	17,50 €
BURGER DU "CHATEAU" * Pain maison, steak 180 gr grillé, sauce tartare maison, Tomme de Savoie	19,00 €
TARTARE DE BOEUF Préparé devant vous, accompagné de frites	22,00 €
AGNEAU DES PRÉS SALÉS DU MONT ST-MICHEL Confit 7 heures, polenta citron basilic et son jus	26,00 €
CHATEAUBRIAND * Filet de bœuf grillé 200 gr, sauce béarnaise ou poivre	32,00 €
CHATEAUBRIAND XXL * Filet de bœuf grillé 300 gr, sauce béarnaise ou poivre	44,00 €
CARRÉ D'AGNEAU Prés salés du Mont St-Michel	35,00 €
CÔTE DE BŒUF POUR DEUX (1 KG) * Frites et salade, sauce béarnaise ou poivre	72,00 €

MENUS

MENU DU CONTINENTAL

Depuis 1882

29,00 €

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

ou

Crème brûlée

FORMULE ESCALE

Uniquement le midi. Sauf Week-end et jours fériés

22,00 €

A choisir dans le **Menu du Continental**

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

MENU ENFANT

12,50 €

Suprême de poulet

ou

Poisson du moment

ou


Moules marinières

Accompagnement : Frites



Glace 1 boule

DESSERTS

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

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON 9,00 €

MÉLI-MÉLO DE FRUITS FRAIS 10,00 €

CAFÉ GOURMAND 10,00 €

DOUCEUR CARAÏBES 10,00 €

Dacquoise coco, crème et gelée ananas

GALET CHOCOLAT AU LAIT 11,00 €

Insert mangue / passion

CITRON CŒUR YUZU 11,00 €

CRÊPE SUZETTE COMME AUTREFOIS 13,00 €

SÉLECTION DE FROMAGES BORDIER 10,00 €

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 €