

LE CHALET

Nos plats sont confectionnés maison, certains plats peuvent nécessiter du temps à la préparation, si vous êtes pressé, n'hésitez pas à le signaler à la commande et à demander conseil.

LES FRUITS DE MER

| | | |
|---|-------------|---------|
| Bolée de bigorneaux ou bulots | | 6.00 € |
| Assiette de langoustines (250 gr) | | 15.50 € |
| Huîtres n°3 de Bretagne | les 6 | 7.50 € |
| | les 9 | 11.50 € |
| | les 12 | 14.00 € |
| Le demi tourteau ou araignée (selon le saison) | | 12.00 € |
| Assiette de fruits de mer | | 19.00 € |
| (¼ crabe,3 huitres,crevettes,langoustines (100 gr), bulots, bigorneaux) | | |
| Plateau de fruits de mer | 1 personne | 31.00 € |
| (1/2 crabe,6 huitres,crevettes,langoustines (200 gr), bulots, bigorneaux) | | |
| | 2 personnes | 58.00 € |

LES ENTREES

| | |
|---|---------|
| Terrine campagnarde | 7.00 € |
| Soupe de poissons | 7.50 € |
| Rillettes de poissons | 8.50 € |
| Assiette de charcuterie | 9.50 € |
| Tartare de Saint Jacques et saumon fumé | 14.50 € |

LES SALADES

| | Petite | Grande |
|---|---------------|---------|
| Salade du Léon (vinaigrette blsamique) | 7.00 € | 10.50 € |
| <i>(Poêlée de pommes de terre,choux fleur, lardons et oignons rosés de roscoff sur salade)</i> | | |
| Salade de chèvre chaud (vinaigrette aux noix) | 7.00 € | 10.50 € |
| <i>(Chèvre chaud sur toast, pommes, jambon cru)</i> | | |
| Salade marine (vinaigrette framboise) | 9.00 € | 15.00 € |
| <i>(Hareng mariné, crevettes, langoustines, saumon fumé, haricots de mer et toast au tartare d'algues)</i> | | |
| Salade(s) de saison | voir tableaux | |

(Prix nets, TTC, service compris)

LES POISSONS

| | |
|---|---------|
| Ballotin de saumon à l'artichaut, riz | 12.50 € |
| Saint-Jacques mi-cuites, riz safrané aux tomates confites et son beurre vert | 15.50 € |
| Poisson de la criée (voir tableaux) | 17.00 € |
| Grande pêche (voir tableaux) | 20.00 € |
| Ragout de Homard aux légumes (1 homard de 5/600 g) | 35.00 € |

LES MOULES (disponibilité selon la saison)

| | (entrée) | (plat) |
|--|----------|---------|
| Les moules Marinière | 5.00 € | 9.00 € |
| Les moules à la crème | 6.00 € | 10.00 € |
| Les moules créoles (curry, coco, ananas) | 6.50 € | 11.00 € |
| Frites | 3.00 € | |

LES VIANDES

(si vous souhaitez un accompagnement différent, n'hésitez pas à le demander)

| | |
|---|---------|
| Escalope de volaille à la crème, frites | 9.50 € |
| Bavette (180gr) sauce poivre, frites | 11.50 € |
| Curry du moment (voir tableaux) | 13.00 € |
| Entrecôte (220gr) grillée, béarnaise maison, frites | 13.50 € |
| Grande assiette de charcuterie | 14.50 € |

Menu Enfant 7.00 €

(jusqu'à 10 ans)

Emincé de volaille à la crème

ou

Saumon beurre blanc aux herbes

Accompagnement :

Pâtes, riz ou frites

Bâtonnet glacé :

vanille, fraise ou chocolat

ou Fromage blanc

Le menu du jour

Le midi, sauf week-end et fériés

Entrée, Plat et Dessert 12.00 €

Entré et Plat ou Plat et Dessert 10.00 €

Plat du jour 8.00 €

Recevez le menu du jour

dans votre boîte mail :

Inscription au:

www.restaurant-chalet.com

MENU 16.80€

-Salade du léon

(Poêlée de pommes de terre, lardons, choux fleurs, oignons rosés de roscoff sur un lit de salade)

-Soupe de poisson

-6 huîtres N°3 de Bretagne

-Bavette sauce poivre, frites

-Escalope de volaille à la crème, frites

-Ballotin de saumon à l'artichaut, riz

-Far breton aux pruneaux

-2 Boules de glace

-Ile Flottante

MENU 26 €

-9 Huîtres N°3 de Bretagne

-Assiette de charcuterie

-Rillettes de poisson maison

-Assiette de fruits de mer (+ 5 €)

(¼ de crabe, 3 huîtres, langoustines 100gr, crevettes, bulots, bigorneaux)

-Saint-Jacques mi-cuites, riz safrané aux tomates confites et son beurre vert

-Poisson de la criée (voir tableaux)

-Entrecôte grillé, béarnaise maison, frites

-Grande Pêche (voir tableaux) (+5 €)

Dessert au choix

MENU 48 €

Tartare de Saint Jacques et saumon fumé

Ragout de homard aux légumes

(1 homard de 5/600 gr)

Dessert au choix

LES DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Fromage blanc | 4.50 € |
| Far breton | 5.00 € |
| Ile Flottante | 5.00 € |
| Crème brûlée au caramel à l'ancienne | 5.50 € |
| Tarte citron, glace fraise et coulis de fruits rouges | 5.50 € |
| | |
| Assiette de Fromages | 6.50 € |
| Dame Blanche | 6.50 € |
| <i>Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly</i> | |
| Café ou chocolat liégeois | 6.50 € |
| <i>Glace café ou chocolat, coulis, chantilly</i> | |
| Poire Belle Hélène | 7.00 € |
| <i>Glace vanille, 1/2 poire, sauce chocolat, chantilly</i> | |
| Pêche Melba | 7.00 € |
| <i>Glace vanille, fraise, ½ pêche, coulis, chantilly</i> | |
| Coupe Normande | 7.00 € |
| <i>Sorbet Pomme, calvados</i> | |
| Coupe colonel | 7.00 € |
| <i>Sorbet citron, vodka</i> | |
| Coupe Glacée 1 boule 3,00 € 2 boules 4,50 € 3 boules 6,00 € | |
| Supplément chantilly | 1.00 € |

DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac, Baileys, Menthe pastille, Get 27, Poire Williams

| | |
|--------------|--------|
| Irish Coffee | 6.00 € |
| | 6.50 € |

Café / Thé Gourmand : 6,00 € / 7,00 €

| LES VINS BLANCS | 37.5 cl | 75 cl |
|--|----------------|--------------|
| Muscadet sur Lie , AOC, Domaine du Haut Bourg | 10.00 € | 16.50 € |
| Premières Côtes de blaye , AOC, La Rose Bellevue | | 16,50 € |
| Chardonnay , Vin de pays, M.de Goulaine | 11.00 € | 19.50 € |
| Riesling ,AOC ,Huguel | 15.50 € | 26.00 € |
| Menetou Salon ,AOC,Caves Clément, Domaine de chatenoy | 15.00 € | 27.00 € |
| Sancerre ,AOC,Domaine Paul Prieur et Fils | 16.00 € | 28.50 € |
| Pouilly Fumé , AOC, La Moynerie | 20.00 € | 36.00 € |
| Chablis , AOC, Roux père et Fils | | 37.50 € |
| Champagne ,AOC, Jean Noël Haton | | 39.00 € |
| Vin Pétillant , Grandin, méthode traditionnelle | | 22.00 € |

| LES VINS ROUGES | 37.5 cl | 75 cl |
|--|----------------|--------------|
| <u>Bordeaux :</u> | | |
| Bordeaux , Domaine de la Baronnette | 10.50 € | 15.00 € |
| Côtes de Castillon , AOC, Château Laborie | | 17.50 € |
| Côtes de Bourg , AOC, Château Laroche Joubert | 13.50 € | 25.50 € |
| Puisseguin Saint Emilion , AOC, Château des laurets | | 32.00 € |
| Saint Estephe , AOC, Cru Bourgeois, Château de la commanderie | | 35.00 € |
| Lalande Pomerol , AOC, Château haut caillou | | 35.00 € |
| Pessac-Léognan , AOC, Grand vin de Graves, Lagrave Martillac | | 36.00 € |
| Moulis , AOC, Château Malmaison | | 38.00 € |
| Listrac , AOC, Château Clarke | | 49.00 € |
| <u>Les autres régions :</u> | | |
| Côtes du Rhône , AOC, Barton et Guestier | | 18.00 € |
| Saumur champigny , AOC, Domaine G Lavigne | 10.50 € | 19.50 € |
| Chinon , AOC, les Gravières | | 24.00 € |
| Saint Nicolas de Bourgueil , AOC, D de la Cotelleraie | 14.00 € | 25.50 € |
| Sancerre , domaine Paul prieur et fils | 16.00 € | 28.50 € |

| LES VINS ROSES | 37.5 cl | 75 cl |
|---|----------------|--------------|
| Rosé de loire , AOC, Tuffeau, cave de saumur | | 16.00 € |
| Côtes de Provence , AOC, Château Magali | 11.50 € | 19.50 € |
| LES VINS CARAFE | 25 cl | 50 cl |
| Blanc , Vin de pays d'OC, Sauvignon | 3.80 € | 6.80 € |
| Rouge , Vin de pays d'OC, Merlot | 3.80 € | 6.80 € |
| Rosé , AOC, Coteaux du Vendômois, (loire) | 3.80 € | 6.80 € |

LES EAUX

| | 50 cl | 1 litre |
|----------------|--------|---------|
| Plancoet | 3.00 € | 4.00 € |
| San Pelligrino | 3.50 € | 4.50 € |

LES BIERES ET CIDRES

| | 25cl | 33cl | 75cl |
|--|--------|--------|--------|
| Stella Artois , Bière blonde pression | 3.00 € | | |
| Stella Artois sans alcool | 3.00 € | | |
| 1664 | 3.00 € | | |
| Leffe | | 4.50 € | |
| Blanche Hermine , blanche bretonne | | 4.50 € | |
| Telenn Du , Bière blé noir bretonne | | 4.50 € | |
| Kerné , Cidre brut | 3,00 € | | 9.00 € |

LES APERITIFS

| | |
|---|--------|
| Kir 10cl, Ricard 2cl, Martini blanc ou rouge 6cl, | 3.00 € |
| Porto rouge, blanc 5cl, Muscat 5cl, Chouchen 5cl, | 3.00 € |
| Pommeau 5cl, Kir Breton 10 cl, | 3.00 € |
| Coupe de pétillant 10cl | 4.00 € |
| Kir pétillant 10cl | 4.50 € |
| Americano Maison 8cl | 5.00 € |
| Whisky 4 cl | |
| Clan Campbell | 5.50 € |
| Jameson | 6.00 € |
| Cardhu | 6.50 € |

LES BOISSONS FRAICHES

| | |
|---|--------|
| Breizh Cola 33 cl, Breizh Cola Light 33cl | 3.00 € |
| Perrier 33cl | 3.00 € |
| Orangina 25cl | 3.00 € |
| Schweppes 20cl | 3.00 € |
| Jus de fruits 25 cl, Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate | 3.00 € |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|--------|
| Café, café décaféiné | 1.50 € |
| Café crème | 1.70 € |
| Grand café | 3.00 € |
| Chocolat | 3.00 € |
| Thé aromatisé, Infusion Demandez nous la boîte à thés ... | 2.50 € |