



## — LES ENTRÉES —

### HÛÎTRES CREUSES DE BRETAGNE N°3

Les 6 .....	13,80€
Les 9 .....	19,80€
Les 12 .....	25,80€

### FOCACCIA MAISON

Huile d'olive, origan

4,90€

### HOUMOUS

Pois chiches frits, huile d'olive, paprika

7,50€

### TARAMA DU MARIA

Œufs de cabillaud fumés, huile d'olive, jus de citron

13,90€

### JUMBO BIGORNEAUX (200g)

Mayonnaise maison

13,90€

### CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE

Pesto, tomates cerises, Grana Padano AOP

8,90€

### PLANCHE MARIA

Jambon rôti aux herbes, jambon de Parme 12 mois AOP, saucisson napolitain, burrata, tomme de Savoie IGP

19,90€

### FOIE GRAS «AU TORCHON» (1 ou 2 pers)

Poivres exotiques, pain grillé

18,90€

### BURRATA

Tomates du jardin, balsamique, basilic

11,90€

### CEVICHE DE POULPE

Fruit de la passion, citron vert

15,90€

### CEVICHE DE DORADE

Agrumes, lait de coco, piment, coriandre, légumes crus

15,90€

### TOMATES TRANCHÉES

Ail, persil, échalote, oignon cive

6,90€



## — LES PLATS —

<b>BURGER MARIA OU VERSION VEGGIE</b>	18,90€
Bun maison, steak haché charolais VBF ou steak végétal, oignons rouges, sauce Maria, tomates, crème de cheddar, pommes frites	
<b>CARRÉ D'AGNEAU IRLANDAIS</b>	25,90€
Cuit à la braise, gratin dauphinois	
<b>CÔTE DE COCHON</b>	18,90€
Confite au Mibrasa, pommes grenaille	
<b>FILET DE DORADE ROYALE</b>	20,90€
Légumes provençaux, sauce vierge	
<b>TATAKI DE THON</b>	18,90€
Graines de sésame, wok de légumes et nouilles chinoises, sauce teriyaki	
<b>POULPE GRILLÉ</b>	19,90€
Houmous, avocat, concentré d'agrumes	
<b>TRONÇON DE TURBOT GRILLÉ</b>	25,90€
Pommes grenaille, sauce béarnaise	
<b>BAVETTE IRLANDAISE MATURÉE 14 JOURS</b>	21,90€
À l'estragon, pommes frites	
<b>TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE</b>	19,90€
Mesclun, pommes frites	
<b>MAFALDE À LA TRUFFE</b>	20,90€
Pâtes fraîches italiennes, crème à la truffe, Grana Padano AOP	
<b>SALADE CÉSAR</b>	17,90€
Romaine, poulet pané, anchois, câpres, Grana Padano AOP, œuf dur	

---

**Sauce au choix : 2€**

*Poivre, estragon, provençale, vierge ou béarnaise*

**Garniture supplémentaire : 3€**

*Légumes provençaux, pommes grenaille, pommes frites, gratin dauphinois, mesclun de salade*



## — LES PIZZAS —

<b>MARGHERITA</b>	13,90€
Coulis de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
<b>MARIA</b>	20,90€
Base crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, stracciatella, tartufata, basilic frais	
<b>REGINA</b>	15,90€
Coulis de tomates San Marzano, jambon rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris	
<b>CHÈVRE &amp; MIEL</b>	17,90€
Base crème, mozzarella fior di latte, chèvre cendré, miel, roquette, origan, huile d'olive extra vierge	
<b>PICCANTE</b>	19,90€
Tomate San Marzano piquante, mozzarella fior di latte, saucisson napolitain, nduja, poivrons marinés, stracciatella, persil	
<b>CALZONE</b>	17,90€
Coulis de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons, œuf	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	17,90€
Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte, taleggio AOP, Grana Padano AOP, basilic frais	
<b>NANTAISE</b>	19,90€
Base crème, champignons, oignons confits, curé nantais, jambon de Parme 12 mois AOP, mâche, mozzarella fior di latte	
<b>PARMA</b>	18,90€
Coulis de tomates San Marzano, jambon de Parme 12 mois AOP, mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra vierge	

---

Supplément 5€ : *burrata*

Supplément 3€ : *Tous les autres ingrédients*



## — LES DESSERTS —

<b>CRÈME CARAMEL</b> À la part	7,50€
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Cœur coulant, chantilly	7,50€
<b>TIRAMISU À L'AMARETTO</b> Mascarpone, biscuits imbibés, Amaretto, cacao	7,90€
<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b> Glace vanille, espresso	5,90€
<b>FRAISES ET FRAMBOISES</b> Coupe chantilly	8,90€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> Glace vanille, coulis de caramel	7,90€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Quatre assortiments sucrés	9,50€
<b>TARTE AUX FRAISES OU FRAMBOISES</b> Pâte sablée, crème d'amande	9,90€
<b>SOUPE DE FRAISES GLACÉES AU THYM CITRON</b> Sorbet yaourt de Saint-Malo	8,90€

---

Supplément chantilly : 2€



## — LES GLACES —

Nos crèmes glacées sont toutes à base de crème fraîche et de lait origine France  
Tous nos sorbets ont l'appellation « plein fruit »

### Sorbets

*Mangue d'Inde, Fraise, Framboise, Citron vert*

### Crèmes glacées

*Vanille Bourbon de Madagascar, Café Arabica de Colombie, Chocolat au lait,  
Caramel fleur de sel, Yaourt de Saint-Malo*

1 boule · 3,00 €

2 boules · 6,00 €

3 boules · 8,00 €

## — LES COUPES GLACÉES —

8,00€

### ROUGE VIF

Sorbet fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges, chantilly, amandes grillées

### PRESQU'ÎLE

Crème glacée caramel salé, crème glacée vanille, chantilly, sauce caramel, éclats de spéculos

### CAFÉ LIÉGEOIS

Crème glacée café, crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée vanille, café expresso, chantilly

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Crème glacée vanille, crème glacée chocolat au lait, chantilly, sauce chocolat

### DAME BLANCHE

Crème glacée vanille, chantilly, sauce chocolat



## MENU DU MIDI

Uniquement le midi,  
hors week-end et jours fériés

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT	20,50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23,00€
PLAT DU JOUR	16,00€

### Composez votre formule

Entrée du jour

ou

Tomates tranchées

ou

5 huîtres de Bretagne n°4

Plat du jour

ou

Poisson du marché à la  
provençale

ou

Pavé de rumsteak à la braise,  
sauce poivre

Dessert du jour

ou

Dame blanche

ou

Trois assortiments gourmands

## MENU DU SOIR

Uniquement le soir

34,00€

6 huîtres de Bretagne n°3

ou

Ceviche de dorade

ou

Carpaccio de boeuf à l'italienne

Côte de cochon confite

ou

Tataki de thon, wok de  
légumes

ou

Mafalde à la truffe

Soupe de fraises glacées,  
sorbet yaourt de Saint-Malo

ou

Fondant au chocolat

ou

Café gourmand

## MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

10,50€

Pizza Margherita **OU** steak hachée VBF

Boule de glace au choix

Sirop à l'eau **OU** diabololo

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Liste des allergènes disponible sur demande.