

**ADH HOTEL ET
ASCENCEUR - 2EX**
adhésif non diff
460x650m

LE CORSAIRE RESTAURANT

MENU EXPRESS

(7 jours sur 7, midi et soir)

**ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT**

17.00€

MENU DÉCOUVERTE

24.00€

Soupe de poisson maison
ou Duo d'huîtres (3) et de crevettes (4)
ou Duo de saumon fumé
et mariné à la betterave,
crème de Raïfort
ou Salade Thaï
ou Tarte fine de sardines marinées
et poivrons confits

Pavé de merlu grillé
Risotto de quinoa, carotte fane
glacée, émulsion aux crustacés
ou Aile de Raie pochée
Beurre blanc citronné,
écrasé de pommes de terre
ou Pièce du boucher marinée
Ecrasé de pommes de terre fumé
au romarin, sauce chimichuri
ou Burger du moment
ou Idée du poissonnier

Far Breton
ou Mousse au chocolat
ou Tiramisu du moment
ou Coupe de glace (2 boules)

MENU GOURMAND

33.00€

Foie gras de canard maison
Chutney pomme et poire
ou Raviole de céleri et langoustines
légumes, émulsion aux crustacés
ou 8 huîtres de la Baie de Quiberon
ou Tataki de bœuf mariné, sauce teriyaki

Saint-Jacques snackées
Émulsion tarlée, embeurrée de chou vert,
purée de panais
ou Lieu jeune grillé à la plancha
Consommé d'algues, petits légumes
ou Sours d'agneau confite
Risotto de céréales, jus d'agneau
ou Filet mignon de porc,
cuisson basse température
Purée de céleri, poêlée de pleurotes,
jus de viande

Crème brûlée à la vanille
ou Pavlova aux fruits
ou Moelleux au chocolat, crème anglaise
ou Coupe de glace (3 boules)
ou Café gourmand

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.
Tout changement dans les menus entraîne l'application du tarif carte.

FRUITS DE MER

SERVIS À L'ANNÉE

Les huîtres creuses
de la baie de Quiberon (n°3)

Les 6 12.00€
Les 9 17.00€
Les 12 22.00€

Le duo d'huîtres (3 pièces)
et crevettes (6 pièces) 12.00€

L'assiette de crevettes (12 pièces) 12.00€
(tambées au whisky : sup 1€)

SERVIS UNIQUEMENT
DE PÂQUES
À FIN SEPTEMBRE

Les bigorneaux 12.00€
L'assiette de bulots 12.00€
L'assiette de palourdes crues 12.00€
L'assiette du « Corsaire » 17.00€
(3 huîtres, 9 crevettes et bigorneaux)

Le crabe 15.00€

L'assiette du pêcheur (1 pers.) 25.00€
(3 huîtres, 1/2 crabe, crevettes, bulots,
bigorneaux et palourdes)

Le plateau de fruits de mer
(6 huîtres, 1 crabe, crevettes, bulots,
bigorneaux et palourdes)

Pour 1 personne • 35.00€
Pour 2 personnes** • 68.00€

**Pour 19€ de plus, dégustez une bouteille
de Muscadet 75cl

ASSIETTE À PARTAGER

ACRAS DE POISSON

Les 6 • 8.00€ Les 9 • 10.00€ Les 12 • 12.00€

LES ENTRÉES

Raviole de céleri et langoustines 14.00€
légumes, émulsion aux crustacés

Soupe de poisson maison 9.00€

Duo de saumon fumé et mariné
à la betterave crème de Raïfort 10.00€

Salade Thaï 9.00€

Tarte fine de sardines marinées
et poivrons confits 10.00€

Foie gras de canard
croustilles pommes et poires 16.00€

Tataki de bœuf mariné,
sauce teriyaki 12.00€

LES SALADES

Salade Périgourdine 18.00€
Gésier, magret de canard fumé, foie gras, croûtons ailés

Salade de Poupe mariné 16.00€
Salcarme, pickles d'oignon rouge, tomates confites, roquette, oignons frits

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de céréales aux algues
citron confit et poêlée de pleurotes
• 14.00€ •

LES PETITS PLUS

L'assiette de frites 4.00€
L'assiette de fromages 5.00€
La salade verte 4.00€

NOS PARFUMS

CRÈMES GLACÉES

Vanille, Chocolat, Rhum-rasins,
Café, Pistache, Caramel,
Menthe-chocolat, Noix de coco

SORBETS

Citron, Citron vert, Cassis, Framboise,
Fraise, Mangue, Passion, Pomme

Coupe 1 boule • 3.00€
Coupe 2 boules • 5.00€
Coupe 3 boules • 7.00€

Supplément crème sucrée
1.00€

LES MOULES

À la marinère 12.00€ •
À la crème 13.00€ •
Du jour 14.00€ •

Accompagnées
de frites • 1.00€

LES POISSONS

Saint-Jacques snackées 24.00€
Émulsion tarlée, embeurrée de chou vert,
purée de panais

Pavé de Merlu grillé 17.00€
Risotto de quinoa, carotte fane glacée,
émulsion aux crustacés

Aile de Raie pochée 16.00€
Beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre

Lieu jeune grillé à la plancha 19.00€
Consommé d'algues, petits légumes

Idée du poissonnier (consultez l'ardoise) 14.00€

ÉTANT TRIBUTAIRE DES ARRIVAGES EN CRÉE,
NOUS PRIONS NOTRE AMABLE CLIENTÈLE
DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER S'IL VENAIT
EXCEPTIONNELLEMENT À MANQUER UN PRODUIT.

LES VIANDES

Filet mignon de porc,
cuisson basse température 18.00€
Purée de céleri, poêlée de pleurotes, jus de viande

Pièce du boucher marinée 16.00€
Ecrasé de pommes de terre fumé au romarin,
sauce chimichuri

Sours d'agneau confite 24.00€
Risotto de céréales, jus d'agneau

Burger du moment 16.00€

MENU MOUSSAILLON

Pour les enfants de moins
de 12 ans.

10.00€

pour 1.50€ de plus un Sprite 33cl

Steak haché, frites
ou Poisson
beurre blanc, petits légumes

Mousse au chocolat
ou Coupe de glace (1 boule)

LES GLACES

Café Liégeois 7.00€
Crème glacée café (2 boules),
sauce café et crème sucrée

Chocolat Liégeois 7.00€
Crème glacée chocolat (2 boules),
sauce chocolat et crème sucrée

Dame Blanche 7.00€
Crème glacée vanille (2 boules), sauce chocolat
et crème sucrée

Coupe Choco-Mint 8.00€
Crèmes glacées chocolat et menthe-chocolat
(2 boules), sauce chocolat et crème sucrée

Coupe Fruits Rouges 8.00€
Sorbetis framboise, fraise et cassis,
coulis de framboise et crème sucrée

Coupe Bretonne 8.00€
Crèmes glacées caramel (2 boules) et vanille,
caramel ou beurre salé et crème sucrée

Coupe Colonel 8.00€
Sorbetils citron et citron vert, vodka

LES DESSERTS

Far Breton 6.00€

Moelleux au chocolat 8.00€
crème anglaise

Tiramisu du moment 7.00€

Crème brûlée à la vanille 8.00€

Mousse au chocolat 6.00€

Pavlova aux fruits 8.00€

Café gourmand 8.00€

Thé gourmand 9.00€

VINS BLANCS

Chardonnay VDF « Privilège » 37.5cl 75cl 23.00€

Entre-Deux-Mers AOP 13.50€ 20.00€

« Marquis de Fautoy »

VINS ROSES

Rosé de Loire AOP « Source de Loire » 37.5cl 75cl 21.00€

Coteaux d'Aix en Provence AOP 20.00€ 25.00€

« Château Pigoulet »

VINS ROUGES

Côtes de Bourg AOP « Les Augiers » 37.5cl 75cl 16.00€ 25.50€

Côte du Rhône AOP « Roc Saint-Jean » 13.00€ 20.00€

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.
Tout changement dans les menus entraîne l'application du tarif carte.

ÉTANT TRIBUTAIRE DES ARRIVAGES EN CRÉE,
NOUS PRIONS NOTRE AMABLE CLIENTÈLE
DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER S'IL VENAIT
EXCEPTIONNELLEMENT À MANQUER UN PRODUIT.

Les personnes sujettes à une allergie alimentaire, une information détaillée sur la composition des plats comportant
certains allergènes est à votre disposition sur simple demande.
Prix nets en euros. Service compris.

AAFP

communication

PORTE-MENU - 2EX
 PCA plié + ADH
 582x783mm
 + retour HBDG 30mm

LE CORSAIRE RESTAURANT

MENU EXPRESS

(7 jours sur 7, midi et soir)

ENTRÉE + PLAT
ou **PLAT + DESSERT**

17.00€

Soupe de poisson maison
ou **Salade Thaï**

Pièce du boucher marinée
Ecrasé de pommes de terre fumé au romarin, sauce chimichuri
ou **Idee du Poissonnier**

Far Breton
ou **Mousse au chocolat**

MENU DÉCOUVERTE

24.00€

Soupe de poisson maison
ou Duo d'huîtres (3) et de crevettes (4)
ou Duo de saumon fumé et mariné à la betterave, crème de Kalor
ou **Salade Thaï**
ou **Tarte fine de sardines marinées** et pavlows carita

Pavé de merlu grillé
Risotto de quinoa, carotte fane glacée, émulsion aux crustacés
ou **Aile de Raie pochée**
Beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre
ou **Pièce du boucher marinée**
Ecrasé de pommes de terre fumé au romarin, sauce chimichuri
ou **Burger du moment**
ou **Idee du poissonnier**

Far Breton
ou **Mousse au chocolat**
ou **Tiramisu du moment**
ou **Coupe de glace** (2 boules)

MENU GOURMAND

33.00€

Foie gras de canard maison
Chutney pomme et poire
ou **Raviole de céleri et langoustines**
légumes, émulsion aux crustacés
ou **8 huîtres de la Baie de Quiberon**
ou **Tataki de bœuf mariné**, sauce teriyaki

Saint-Jacques snackées
Émulsion lardée, embeurrée de chou vert, purée de panais
ou **Lieu jaune grillé à la plancha**
Consommé d'algues, petits légumes
ou **Souris d'agneau confite**
Risotto de céréales, jus d'agneau
ou **Filet mignon de porc**, cuisson basse température
Purée de céleri, poêlée de pleurotes, jus de viande

Crème brûlée à la vanille
ou **Pavlova aux fruits**
ou **Moelleux au chocolat**, crème anglaise
ou **Coupe de glace** (3 boules)
ou **Café gourmand**

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.
 Tout changement dans les menus entraîne l'application du tarif carte.

FRUITS DE MER

SERVIS À L'ANNÉE

Les huîtres creuses de la baie de Quiberon (n°3)

Les 6 12.00€
 Les 9 17.00€
 Les 12 22.00€

Le duo d'huîtres (3 pièces) et crevettes (6 pièces) 12.00€

L'assiette de crevettes (12 pièces) 12.00€ (flambées au whisky - sup 14)

SERVIS UNIQUEMENT DE PÂQUES À FIN SEPTEMBRE

Les bigorneaux 12.00€
 L'assiette de bulots 12.00€
 L'assiette de palourdes crues 12.00€
 L'assiette du Corsaire n°1 (3 huîtres, 9 crevettes et bigorneaux) 17.00€
 Le crabe 15.00€
 L'assiette du pêcheur (1 pers.) 25.00€ (3 huîtres, 1 crabe, crevettes, bulots, bigorneaux et palourdes)

Le plateau de fruits de mer (6 huîtres, 1 crabe, crevettes, bulots, bigorneaux et palourdes)

Pour 1 personne • 35.00€
 Pour 2 personnes** • 68.00€

**Pour 19€ de plus, déguster une bouteille de Muscadet 75cl

ASSIETTE À PARTAGER

ACRAS DE POISSON

Les 6 • 8.00€ Les 9 • 10.00€ Les 12 • 12.00€

LES MOULES

À la marinère 12.00€
 À la crème 13.00€
 Du jour 14.00€
 Accompagnées de frites + 1.00€

LES POISSONS

Saint-Jacques snackées 24.00€
 Émulsion lardée, embeurrée de chou vert, purée de panais

Pavé de Merlu grillé 17.00€
 Risotto de quinoa, carotte fane glacée, émulsion aux crustacés

Aile de Raie pochée 16.00€
 Beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre

Lieu jaune grillé à la plancha 19.00€
 Consommé d'algues, petits légumes

Idee du poissonnier (consultez l'ardoise) 14.00€

ÉTANT TRIBUTAIRE DES ARRIVAGES EN CRIÉE, NOUS PRIONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER S'IL VENAIT EXCEPTIONNELLEMENT À MANQUER UN PRODUIT.

LES ENTRÉES

Raviole de céleri et langoustines 14.00€
 légumes, émulsion aux crustacés

Soupe de poisson maison 9.00€
 Duo de saumon fumé et mariné à la betterave, crème de Kalor 10.00€

Salade Thaï 9.00€
 Tarte fine de sardines marinées et pavlows carita 10.00€

Foie gras de canard mariné, pommes et poires 16.00€
 Tataki de bœuf mariné, sauce teriyaki 12.00€

LES SALADES

Salade Périgourdine 18.00€
 Gésier, magret de canard fumé, foie gras, croûtons ailés

Salade de Poule mariné 16.00€
 Saïcome, pickles d'oignon rouge, tomates confites, roquette, oignons frits

LES PETITS PLUS

L'assiette de frites 4.00€
 L'assiette de fromages 5.00€
 La salade verte 4.00€

LES VIANDES

Filet mignon de porc, cuisson basse température 18.00€
 Purée de céleri, poêlée de pleurotes, jus de viande

Pièce du boucher marinée 16.00€
 Ecrasé de pommes de terre fumé au romarin, sauce chimichuri

Souris d'agneau confite 24.00€
 Risotto de céréales, jus d'agneau

Burger du moment 16.00€

LES GLACES

Café Liégeois 7.00€
 Crème glacée café (2 boules), sauce café et crème sucrée

Chocolat Liégeois 7.00€
 Crème glacée chocolat (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée

Dôme Blanche 7.00€
 Crème glacée vanille (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée

Coupe Choco-Mini 8.00€
 Crèmes glacées chocolat et menthe-chocolat (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée

Coupe Fruits Rouges 8.00€
 Sorbets framboise, fraise et cassis, coulis de framboise et crème sucrée

Coupe Bretonne 8.00€
 Crèmes glacées caramel (2 boules) et vanille, caramel ou beurre salé et crème sucrée

Coupe Colonel 8.00€
 Sorbets citron et citron vert, vodka

NOS PARFUMS

CRÈMES GLACÉES

Vanille, Chocolat, Rhum-rasins, Café, Pistache, Caramel, Menthe-chocolat, Noix de coco

SORBETS

Citron, Citron vert, Cassis, Framboise, Fraise, Mangue, Passion, Pomme

Coupe 1 boule • 3.00€
 Coupe 2 boules • 5.00€
 Coupe 3 boules • 7.00€

Supplément crème sucrée 1.00€

LES DESSERTS

Far Breton 6.00€
 Moelleux au chocolat 8.00€
 crème anglaise

Tiramisu du moment 7.00€
 Crème brûlée à la vanille 8.00€
 Mousse au chocolat 6.00€

Pavlova aux fruits 8.00€
 Café gourmand 8.00€
 Thé gourmand 9.00€

MENU MOUSSAILLON

Pour les enfants de moins de 12 ans.

10.00€

pour 1.50€ de plus un Sprite 33cl

Steak haché, frites
ou Poisson
beurre blanc, petits légumes

Mousse au chocolat
ou **Coupe de glace** (1 boule)

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Chardonnay VDF « Prélège » 37.5cl 75cl 23.00€
 Entre-Deux-Mers AOP 13.50€ 20.00€
 « Marquis de Fontoy »

VINS ROSÉS

Rosé de Loire AOP « Sourire de Loire » 37.5cl 75cl 21.00€
 Coteaux d'Aix en Provence AOP 20.00€ 25.00€
 « Château Pigaudet »

VINS ROUGES

Côtes de Bourg AOP « Les Augiers » 37.5cl 75cl 16.00€ 25.50€
 Côte du Rhône AOP « Roc Saint-Jean » 13.00€ 20.00€

Pour les personnes sujettes à une allergie alimentaire, une information détaillée sur la composition des plats comportant certains allergènes est à votre disposition sur simple demande.
 Prix nets en euros. Service compris.

AAFP

ation