

Formule Midi 16 euro

Entrée + Plat + Dessert

- Soupe de Poisson et sa Garniture
 Salade de Gésiers Poêlés au Vinaigre de Framboise
 Efficuillé de Saumon Fumé aux Crevettes Roses et sa Piperade de Légumes
 Salade de Chèvre Chaud aux Eclats de Noix
 Assiette du Jardinier
 Ravioles au Saumon et ses Champignons Mélangés, Crème d'étrilles
 Potage de légumes
 Entrée du Jour (Supplément 2.5 €)
 * * * * *
 Choucroute de la Mer
 Escalope de Saumon à l'Aneth, Semoule Parfumée aux Epices, Tomates Mi Séchées, Sauce Céleri
 Bavette Grillée Beurre Maître d'Hôtel (Origine France), Frites
 Piccatas de Volaille sur sa Tatin de Pommes aux Airelles, Sauce Vigneronne au Foie Gras
 Omelette aux Fines Herbes ou au Fromage, Salade Verte
 Plat du Jour (Supplément 3 €)
 * * * * *
 Assiette de Fromages, Salade Verte
 Salade de Fruits Frais
 Fromage Blanc en faisselle sur son Coulis de Fruits
 Pain Brioché Grand-mère et sa Boule de Glace Vanille
 Gratin de Fruits et son Sabayon à la Cannelle, Sorbet Framboise
 Tiramisu au Café
 Dessert du Jour (Supplément 3 €)

Fruits de mer

Plateau de Fruits de Mer : 68,00 € pour 2 personnes

(Sur commande avant 21 heures la veille)

comprenant : 16 Huitres de Cancale N°3, 1 Crabe, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses, 12 Langoustines (Minimum selon grosseur)

Plateau de Fruits de Mer : 36,00 € pour 1 personne

6 Huitres de Cancale N°3, 1 Crabe, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses, 6 Langoustines (Minimum selon grosseur)

En fonction de l'approvisionnement, la composition des plateaux peut changer

Menu enfant 11,00 euro

Un plat et un dessert au choix

Carte Enfant

- Pavé de Saumon ou Omelette ou Blanc de Poulet ou Steak Haché
 Frites, Riz, Légumes (au choix) 8,00 €
 Yaourt "Velouté Fruix" ou **Caprice au Chocolat et sa Marmelade de Pruneaux ou Glace 2 Boules 5,00 €

Prix net et service compris

Carte 2007-2008

ENTRÉES

- Entrée Formule du Jour 8,00 €
 9 Huitres Creuses de Cancale n°3 11,50 €
 Poêlée de Noix de Pétoncles aux Amandes Effilées et Soja sur son lit de Jeunes Pousses 11,50 €
 Assiette de Langoustines de nos Côtes et sa Mayonnaise allégée au Fromage Blanc (Supplément 3,00 € à la Formule Midi 19,50 €) 14,00 €
 Méli-mélo de Légumes à la Chair de Crabe Moelleuse, Vinaigrette à l'Huile de Noix 10,50 €
 Médallions de Foie Gras Mi-Cuit autour de la Pomme et ses Tranches de Pain d'Épice «Maison» 12,00 €
 Salade de Jambon Sec Bodega sur son Carpaccio de Poires et Betteraves aux Epices 11,00 €

POISSONS

- Plat du Jour 12,00 €
 Sole Grillée ou Meunière et son Assortiment de Légumes 16,50 € (Supplément 5,00 € à la Formule Midi 19,50 €)
 Duo de Cabillaud et Langoustines à la Réglisse, Légumes Variés et Crémeux de Fèves à la Verveine 16,50 €
 Damier de Saumon sur son lit de Champignons, Risotto aux Légumes, Crème Douce au Céleri Rave 13,50 €
 Etuvée de Barbu aux Salicornes, Risotto aux Légumes, Tomates Mi-séchées, Crème d'Etrilles 16,50 € (Supplément 5,00 € à la Formule Midi 19,50 €)

VIANDES

- Plat du Jour 12,00 €
 Entrecôte de Boeuf grillée, frites «Maison», Sauce Vigneronne au Foie Gras 17,00 € (Supplément 5,00 € à la Formule Midi 19,50 €)
* En application du décret du 17/12/2002, nous informons notre clientèle que l'origine de l'entrecôte est Française
 Poitrine de Canette Rôtie aux Aiguilles de Romarin, Fruits d'Hiver, Sauce au Miel de Sapin 14,50 €
 Blanquette de Volaille aux Champignons des Bois, Croquant d'asperges, Sauce Châtaignes 13,00 €

FROMAGES

- Notre Sélection de Fromages et sa Salade Verte 8,00 €
 Salade de Chèvre Chaud aux Noix 9,00 €

DESSERTS

- Dessert du Jour 8,00 €
 Tarte Fine Chaude aux Pommes et sa Glace Vanille 10,00 €
 **Caprice Chocolat et sa Marmelade de Pruneaux aux Epices avec son Parfait Glacé au Poivre 10,50 €
 Pannequet de Pomme sur sa Sauce Cidre et sa Glace au Lait Ribot 9,50 €
 Palette de Sorbets de Saison du Maître Glacier 9,50 €
 Crème Brûlée à la Vanille Caramélisée au Sucre de Canne 9,50 €
 Salade de Fruits Frais 7,50 €

**A commander en début de repas.

Notre Chef
Gaël Merigard
 et son équipe
 vous souhaitent
 un agréable moment

Formule midi 19,50 euro

Le midi uniquement

Entrée & Plat ou
 Plat & Dessert
 Au choix dans la carte

Formule à la carte 29,00 euro

Entrée & Plat & Dessert
 Au choix dans la carte

Formule du jour Menu du Marché 24,00 euro

Entrée & Plat & Dessert du jour
 Suggestions du Jour
 Notre Chef vous propose...

Vins et Apéritifs

VINS BLANCS	75 cl	37,5 cl
- Val de Loire		
Muscadet sur Lie "Clos des Bois Gautier"	16,00 €	9,50 €
Menetou Salon "Clos de Ratières" - Pellé	26,50 €	14,50 €
Sancerre "La Moussière" - Mellot	30,00 €	17,50 €
Sauvignon de Touraine "Domaine du Bouc"	17,00 €	11,50 €
Valençay "Jean François Roy"	16,50 €	

- Alsace		
Riesling - Buecher	21,00 €	13,00 €
Gewurztraminer "Fleur de Guebwiller" - Shlumberger	27,50 €	16,00 €

- Bourgogne		
Bourgogne Aligoté	17,00 €	
Chablis - Mathias	19,50 €	11,00 €

VINS ROSÉS

- Provence		
Côtes de Provence "Carte Noire" Vignerons Saint-Tropez	20,50 €	12,50 €

- Bourgogne		
Bourgogne Epineuil - Mathias	17,00 €	

VINS ROUGES

- Val de Loire		
Gamay de Touraine "Les Crayères" - Marquis De Goulaine	14,50 €	
Saumur Champigny "Les Roches Neuves"	20,00 €	12,50 €
Saint-Nicolas de Bourgueil "L'Expression" - Taluau	19,00 €	11,00 €

- Côtes du Rhône		
Côtes du Rhône "Belleruche" - Chapoutier	17,00 €	10,00 €

- Languedoc Roussillon et Sud-Ouest		
Madiran "Château Bouscassé" - Brumont	24,00 €	
Domaine de Millet, Vin de Pays des Côtes de Gascogne	14,50 €	

- Beaujolais		
Brouilly "Domaine Demiane" Jacques Dépagneux	22,00 €	13,00 €

- Bourgogne		
Bourgogne Epineuil - Mathias	19,00 €	10,50 €
Hauts Côtes de Nuits - Remoriquet	24,00 €	

- Bordeaux		
Côtes de Bourg, Château Nodoz	18,00 €	11,50 €
Graves, Château Le Bonnat	22,50 €	
Médoc, Cru Bourgeois, Château Vernous	29,00 €	16,50 €

APÉRITIFS

Verre vin Blanc / Rouge	12 cl	3,50 €
Kir, Kir Breton	12 cl	3,50 €
Ricard, Pastis	2 cl	3,50 €
Pacific	2 cl	3,00 €
Martini Blanc/Rouge	4 cl	3,50 €
Porto, Suze, St Raphaël	4 cl	3,50 €
Campari	4 cl	3,50 €
Gin, Vodka, Téquila	4 cl	6,00 €

LES SODAS

Coca-Cola, Orangina	25 cl	3,00 €
Limonade, Schweppes	20 cl	3,00 €
Jus de fruits	20 cl	3,00 €
Diabolo	25 cl	3,00 €
Panaché, Monaco	25 cl	4,50 €

LE CIDRE		75 cl	25 cl
Cidre Bouché Brut "Sorre"	9,00 €		
Cidre Bouché Brut "Loic Raison"	3,50 €		

LES DIGESTIFS		4 cl	8,00 €
Cognac			

Calvados, Armagnac, Get 27,			
Eau-de-vie, Menthe Pastille,			
Rhum Blanc, Cointreau, Baileys,	6,00 €		

LES WHISKIES		4 cl	
Glenfiddich pur malt,	7,00 €		
Jack Daniel's, Jameson	7,00 €		
J.B Blend	6,00 €		
supplément soda	1,00 €		

LES BIÈRES

Heineken	33 cl	4,50 €
Kronenbourg 1664	25 cl	4,00 €
Lancelot Blanche Hermine	33 cl	5,50 €
Téleann Du	33 cl	6,00 €
Bière sans alcool	25 cl	3,50 €

DUO

Américano "maison"	8 cl	7,00 €
Cocktail du jour	12 cl	7,00 €
Cocktail sans alcool	12 cl	5,00 €
Martini limonade	12 cl	4,00 €
Suze cassis	5 cl	4,00 €
Gin Tonic	12 cl	7,00 €

EAUX MINÉRALES

	1 l	1/2 l	1/4 l
Evian, Plancoët	5,00 €	3,50 €	
Vittel	5,00 €	3,50 €	3,00 €
Perrier	5,00 €		3,00 €
San Pellegrino	5,00 €	3,50 €	
Badoit, St-Yorre	5,00 €	3,50 €	3,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	1,90 €
100% Arabica colombie, moka	2,50 €
Thé, infusion	3,00 €
Chocolat au lait, Capuccino	4,00 €
Irish Coffee	6,00 €

CHAMPAGNE

Coupe, Kir Royal	12 cl	7,50 €
Louis de Sacy Grand Cru	75 cl	45,00 €



Menu

Restaurant vue sur mer

53-55, Chaussée du Sillon

35400 SAINT-MALO

Tél. 02 99 56 10 75

www.antineahotel.com

e-mail : antinea@thalassosaintmalo.com