

NOTRE CARTE

Assiettes apéritives

Rillettes de poisson du jour	8€
<i>Fish of the day rillettes</i>	
Planche de fromages sélectionnés par Bleu & Crème Dinard	18€
<i>Cheese platter selected by bleu crème</i>	
Planche de charcuterie	18€
<i>Cold cuts platter</i>	
Planche mixte	22€
<i>Mixed board</i>	

Entrées

Huîtres de Cancale 6/9/12	11€/16€/20€
<i>Oysters from Cancale 6/9/12</i>	
Tomates d'antan, espuma de burrata, pesto vert	8€
<i>Olddays tomatoes, burrata mousse, green pesto</i>	
Petite salade de l'Attiseur : saumon fumé, crevettes, tomates cerises, concombre, oignons rouges, graines	11€
<i>Small Attiseur salad : smoked salmon, shrimps, small tomatoes, cucumber, red onions, seeds</i>	
Petit Buddah Bowl (végé) : concombre, radis, tomates cerises, quinoa, oignons rouges, fèves et graines	7€
<i>Small Buddha Bowl (vegetarian) : cucumber, radish, small tomatoes, quinoa, red onions, beans, seeds</i>	
Petit Poke Bowl : gravlax saumon et thon, avocat, concombre, radis, tomates cerises, quinoa, oignons rouges, fèves et graines	11€
<i>Small Poke bowl : salmon gravlax and tuna, avocado, cucumber, radish, small tomatoes, quinoa, red onions, beans and seeds</i>	
Ceviche de gambas et haddock, agrumes et pickles	11€
<i>Prawns and haddock ceviche, citrus notes, pickles</i>	
Vitello Tonnato de veau (comme un carpaccio), câpres, anchois, thon et parmesan	11€
<i>Veal Vitello Tonnato (like a carpaccio), capers, anchovy, tuna, parmesan cheese</i>	
Petite salade César : poulet croustillant maison, concombre, tomates cerises, oignons rouges, parmesan, graines	8€
<i>Small cesar salad: homemade crusty chicken, cucumber, small tomatoes, red onions, parmesan cheese</i>	

Burgers et viandes

Burger de l'Attiseur (bun's artisanal, steak haché Charolais, sauce maison, compotée d'oignons, tomate, lard fumé, tome de sarrasin de chez Bleu et Crème, frites maisons)	19€
<i>Attiseur Burger : charolais steak, homemade sauce and fries, cheese, tomatoes, bacon</i>	
Chicken burger (bun's boulanger, filet de poulet panko, sauce blanche, oignons rouges, laitue, frites)	17€
<i>Chicken burger : homemade crusty chicken and fries, white sauce, red onions</i>	
Grillade du jour, salade, frites maison, sauce au choix : tartare / bleu / poivre	21€
<i>Grill of the day, home fries, salad, sauce to choose : tartare, blue cheese, pepper</i>	
Carpaccio de bœuf, pesto rosso, salade et frites maison	18€
<i>Beef carpaccio, red pesto, salad, homemade fries</i>	
Mignon de porc, caviar d'aubergine, légumes de saison	17€
<i>Pork filet mignon, eggplant caviar, seasonal vegetables</i>	

Nos Bowls et Grandes salades

Salade de l'Attiseur : saumon fumé, crevettes, tomates cerises, concombre, oignons rouges, graines	18€
<i>Attiseur salad : smoked salmon, shrimps, small tomatoes, cucumber, red onions, seeds</i>	
Salade César : poulet croustillant maison, concombre, tomates cerises, oignons rouges, parmesan, graines	16€
<i>Cesar salad: homemade crusty chicken, cucumber, small tomatoes, red onions, parmesan cheese</i>	
Buddah Bowl (végé) : concombre, radis, tomates cerises, quinoa, oignons rouges, fèves et graines	14€
<i>Buddha Bowl (vegetarian) : cucumber, radish, small tomatoes, quinoa, red onions, beans, seeds</i>	
Poke Bowl : gravlax saumon et thon, avocat, concombre, radis, tomates cerises, quinoa, oignons rouges, fèves et graines	18€
<i>Poke bowl : salmon gravlax and tuna, avocado, cucumber, radish, small tomatoes, quinoa, red onions, beans and seeds</i>	

Nos plats de la mer

Merlu rôti, mousseline de patate douce, émulsion verveine/citron, légumes de saison	21€
<i>Roasted hake, mashed sweet potatoe, verbeina and lemon emulsion, seasonal emulsion</i>	
Filet de bar, risotto crémeux, émulsion de cresson, petits légumes	24€
<i>Sea bass fillet, creamy risotto, watercress emulsion, baby vegetables</i>	
Poulpe, guacamole, vierge de légumes, graines	27€
<i>Octopus, guacamole, vegetable medley, seeds.</i>	
Moules de bouchot	
Moules marinières	15,5 €
Moules à la crème	16€
<i>Creamy mussels</i>	
Moules curry et crème	16€
<i>Mussels with curry and cream</i>	
Moules Provençale (vin blanc, sauce tomates, oignons, et herbes de Provence)	17€
<i>Provençale : mussels , white wine, tomatoe sauce, red onions, provence herbs</i>	
Moules au bleu avec de la crème	18€
<i>Bleu cheese and cream</i>	

Menu petit moussaillon à 12 €

Steak haché ou poulet croustillant ou poisson du jour
ou 1/2 moules marinières accompagnées de frites ou
mousseline de patates douces et de légumes

*Chopped steak or crispy chicken or fish of the day or mussels
with chips or sweet potato mousseline*

3 mignardises ou 1 boule de glace ou 2 boules de glace

3 mignardises or 2 scoops of ice cream

Côté gourmandises

Moelleux chocolat maison, coeur caramel au beurre salé, glace vanille <i>Chocolate cake, caramel heart, vanilla ice cream</i>	9€
Déclinaison d'abricot : Abricot rôti, miel et romarin, glace et croustillant abricot <i>Apricote declension : roasted with honey and rosemary, icecream and crusty apricote</i>	10€
Tartare de fraises, sirop à la vanille et poivre de timut, glace au yaourt <i>Strawberries, vanilla and timut pepper syrup, yoghurt ice cream</i>	10€
Salade de fruits maison <i>Fresh fruit salad</i>	10€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10€
Fromages sélectionnés par Bleu & Crème Dinard <i>Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard</i>	11€
	10€
Nos coupes de glaces :	
Exotique (boules mangue (2), coco, coulis exotique, chantilly, coco rapée) <i>Exotique (mango (2) and coconut scoops, exotic coulis, sweet whipped cream, grated coconut)</i>	
Dame blanche (boules vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly) <i>White lady (vanilla and chocolate scoops, melting chocolate, sweet whipped cream)</i>	
Bounty (boules chocolat, coco, chocolat chaud, chantilly, coco rapée) <i>Bounty (chocolate and coconut scoops, melting chocolate, sweet whipped cream, grated coconut)</i>	
Fraise Melba : boules vanille et fraise, fraises, coulis de fruit rouge, chantilly <i>Fraise Melba : vanilla and strawberry scoops, strawberries, red fruit coulis, whipped cream</i>	

Menu de l'Ecluse à 38€

6 Huitres de cancale <i>Oysters from Cancale</i>	
Ceviche de gambas et haddock, vinaigrette d'agrumes et pickles <i>Prawns and haddock ceviche, citrus notes vinaigrette, pickles</i>	
Vitello Tonnato de veau (comme un carpaccio), câpres, anchois, thon et parmesan <i>Veal Vitelo Tomato (like a carpacci), capers, anchovy, tuna, parmesan cheese</i>	
Petite salade Attiseur: saumon fumé, crevettes, tomates cerises, concombre, oignons rouges, graines <i>Small Attiseur salad : smoked salmon, shrimps, small tomatoes, cucumber, red onions, seeds</i>	
<hr/>	
Filet de bar, risotto crémeux, émulsion de cresson, petits légumes <i>Sea bass fillet, creamy risotto, watercress emulsion, baby vegetables</i>	
Poulpe, guacamole, vierge de légumes, graines <i>Octopus, guacamole, vegetable medley, seeds.</i>	+ 3€
Grillade du jour sauce poivre vert, salade, frites maison <i>Grill of the day, green pepper sauce, salad, homemade fries</i>	
Les fromages du moment sélectionnés par Bleu & Crème Dinard <i>The current selection of cheeses by Bleu & Crème Dinard</i>	+ 6€
<hr/>	
Dessert au choix à la carte <i>Dessert of your choice from the menu</i>	

Menu du Prieuré à 30 €

Rillettes de poisson du jour

Fish of the day rillettes

Petit poke Bowl, gravlax saumon et thon, avocat, concombre, radis, tomates cerises, quinoa, oignons rouges, fèves et graines

Small Poke bowl : salmon gravlax and tuna, avocado, cucumber, radish, small tomatoes, quinoa, red onions, beans and seeds

Tomates d'antan, espuma de burrata, pesto vert

Olddays tomatoes, burrata mousse, green pesto

Petite salade César: poulet croustillant maison, concombre, tomates cerises, oignons rouges, parmesan, graines

Small Cesar salad: homemade crusty chicken, cucumber, small tomatoes, red onions, parmesan cheese

Merlu rôti, mousseline de patate douce, émulsion verveine/citron, légumes de saison

Roasted hake, mashed sweet potatoe, verbeina and lemon emulsion, seasonal emulsion

Carpaccio de bœuf, pesto rosso, salade et frites maison

Beef carpaccio, red pesto, salad, homemade fries

Mignon de porc, caviar d'aubergine, légumes de saison

Pork filet mignon, eggplant caviar, seasonal vegetables

Les fromages du moment sélectionné par Bleu & Crème Dinard

+ 6€

The current selection of cheeses by Bleu & Crème Dinard

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the menu

Menu végétarien à 26 €

Tomates d'antan, espuma de burrata, pesto vert

Olddays tomatoes, burrata mousse, green pesto

Buddah Bowl, concombre, radis, tomates cerises, quinoa, oignons rouges, fèves et graines

cucumber, radish, small tomatoes, quinoa, red onions, beans, seeds

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the menu