



CUISINE CRÉATIVE DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

ASSIETTES APÉRITIVES TAPAS

- Rillettes de poisson du jour 8€
Fish of the day rillettes
- Planche de fromages sélectionnés par Bleu & Crème Dinard 15€
Cheese platter selected by Bleu & Crème
- Planche de charcuterie 15€
Cold cuts platter
- Planche mixte 19€
Mixed board

ENTRÉES FIRST

- Huîtres de Cancale par 6/9/12 11€ / 16€ / 20€
Oysters from Cancale 6/9/12
- Accras de poissons par 6/9/12 8€ / 12€ / 15€
Fish accras
- Tatin d'endives, magret de canard fumé 8€
Chicory tatin pie, smoked duck breast
- Soupe de poissons et ses accompagnements 8€
Fish soup and its side dishes
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 11€
Scallops carpaccio with citrus notes
- Petite salade de chèvre chaud: tomates, oignons rouges, lardons, graines, toasts de chèvre chaud cendré de chez Bleu & Crème 8€
Small hot goat cheese salad: tomatoes, red onions, bacon, seeds, hot goat cheese toasts from the next door cheese store
- Petite salade César: poulet croustillant, tomates, concombres, oignons rouges, parmesan, graines, sauce César 8€
Small cesar salad : crunchy chicken, tomatoes, cucumber, red onions, parmesan cheese, seeds, cesar sauce
- Foie gras et son chutney maison 13€
Foie gras and its homemade chutney

BURGERS ET VIANDES BURGERS AND MEATS

- 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) 18€
Attiseur Burger : charolais steak, homemade sauce and fries, cheese, tomatoes, bacon
- Chicken burger (bun's boulanger, filet de poulet panko, sauce blanche, oignons rouges, laitue, frites) 17€
Chicken burger : homemade crusty chicken and fries, white sauce, red onions
- Grillade du jour, salade, frites maison, sauce au choix : tartare / bleu / poivre 18€
Grill of the day, home fries, salad, sauce to choose : tartare, blue cheese, pepper
- Souris d'agneau braisée, au miel et au thym, légumes de saison et grenailles 21€
Braised lamb shank with honey and thyme, seasonal vegetables and small potatoes

NOS PLATS DE LA MER SEAFOOD MAIN COURSES

- Poisson du jour rôti (selon arrivage), risotto crémeux, émulsion de butternut, légumes de saison 18€
Roasted fish of the day, creamy risotto, butternut emulsion, seasonal vegetables
- Filet de bar grillé au pesto, légumes de saison 21€
Grilled sea bass fillet with pesto, seasonal vegetables
- Saint-Jacques pôelées, émulsion d'épinards, légumes de saison 24€
Scallops just fried, spinach emulsion, seasonal vegetables



MOULES DE BOUCHOT BOUCHOT MUSSELS

- Moules Marinières 15,5€
«Marinières»Mussels
- Moules à la crème 16€
Creamy mussels
- Moules curry et crème 16€
Creamy mussels
- Moules espagnole (vin blanc, chorizo, crème) 17€
Spanish mussels (White wine, chorizo, cream)
- Moules au bleu (avec de la crème) 18€
Blue cheese mussels (with cream)



NOS GRANDES SALADES BIG SALADS

- Salade de chèvre chaud: tomates, oignons rouges, lardons, graines, toasts de chèvre chaud cendré de chez Bleu & Crème 16€
Hot goat cheese salad: tomatoes, red onions, bacon, seeds, hot goat cheese toasts from the next door cheese store
- Salade César: poulet croustillant, tomates, concombres, oignons rouges, parmesan, graines, sauce César 16€
Cesar salad : crunchy chicken, tomatoes, cucumber, red onions, parmesan cheese, seeds, cesar sauce

CÔTÉ GOURMANDISES GOURMET DESSERTS

- Moelleux chocolat maison coeur caramel au beurre salé, glace vanille 9€
Chocolate cake, caramel heart, vanilla ice cream
- Brioche perdue et sa boule de glace au yaourt 9€
Brioche fried with butter, yogurt icecream
- Nage d'agrumes à la verveine 9€
Citrus supremes and verbeina sirup
- Café gourmand 10€
Gourmet café
- Fromages sélectionnés par Bleu & Crème Dinard 11€
Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard



COUPES DE GLACES ICECREAM CUPS

- Dame blanche (boules vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly) 10€
White lady (vanilla and chocolate scoops, melting chocolate, sweet whipped cream)
- Liégeois (boules chocolat ou café, chocolat chaud, chantilly) 10€
Liégeois (chocolate or coffee scoops, melting chocolate, sweet whipped cream)
- Bounty (boules chocolat, coco, chocolat chaud, chantilly, coco rapée) 10€
Bounty (chocolate and coconut scoops, melting chocolate, sweet whipped cream, grated coconut)
- Attiseur (boules caramel, cookie, caramel au beurre salé, chantilly) 10€
Attiseur (caramel and cookie scoops, salted butter caramel, sweet whipped cream)

MENU VÉGÉTARIEN

24€

- Tatin d'endives 24€
Chicories tatin pie
- Risotto crémeux, légumes de saison 24€
Creamy risotto, seasonal vegetables
- Dessert au choix à la carte 24€
Dessert of your choice from the menu

MENU DU PRIEURÉ

26€

- Rillettes de poisson du jour 26€
Fish of the day rillettes
- Accras de poisson 26€
Fish accras
- Tatin d'endives, magret de canard fumé 26€
Chicory tatin pie, smoked duck breast
- Soupe de poissons et ses accompagnements 26€
Fish soup and its side dishes
- Petite salade de chèvre chaud: tomates, oignons rouges, lardons, graines, toasts de chèvre chaud cendré de chez Bleu & Crème 26€
- Petite salade César: poulet croustillant, tomates, concombres, oignons rouges, parmesan, graines, sauce César 26€

- Poisson du jour rôti (selon arrivage), risotto crémeux, émulsion de butternut, légumes de saison 26€
Roasted fish of the day, creamy risotto, butternut emulsion, seasonal vegetables
- Grillade du jour, salade, frites maison, sauce au choix : tartare / bleu / poivre 26€
Grill of the day, home fries, salad, sauce to choose : tartare, blue cheese, pepper

- Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard 26€
- Les fromages du moment sélectionnés par Bleu & Crème Dinard 26€ supp. 6€

- Dessert au choix à la carte 26€
Dessert of your choice from the menu

MENU DE L'ÉCLUSE

34€

- 6 Huîtres de Cancale 34€
6 Oysters from Cancale
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 34€
Scallops carpaccio with citrus notes
- Foie gras et son chutney maison 34€
Foie gras and its homemade chutney
- Filet de bar grillé au pesto, légumes de saison 34€
Grilled sea bass fillet with pesto, seasonal vegetables
- Saint-Jacques pôelées, émulsion d'épinards, légumes de saison 34€ supp. 3€
Scallops just fried, spinach emulsion, seasonal vegetables
- Souris d'agneau braisée, au miel et au thym, légumes de saison et grenailles 34€
Braised lamb shank with honey and thyme, seasonal vegetables and small potatoes

- Les fromages du moment sélectionnés par Bleu & Crème Dinard 34€ supp. 6€
Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard

- Dessert au choix à la carte 34€
Dessert of your choice from the menu

MENU PETIT MOUSSAILON LITTLE SAHOR MENU

12€

- Steak haché ou poisson du jour ou 1/2 moules marinières accompagnés de frites ou accompagnement du moment 12€
Chopped steak / crispy chicken / fish of the day / half mussels with chips or moment accompaniment

