

NOTRE CARTE

Assiettes apéritives à partager

Planche de fromages sélectionnés par Bleu & Crème Dinard et/ou de charcuterie <i>Cheese selected by bleu crème and/or cold cuts platter</i>	18€
Planche de la mer : accras de poisson maison, crevettes et calamars frits <i>Sea side platter : homemade fish hooks, fried shrimps and squid</i>	18€
Planche apéritive de l'Attiseur : 6 huitres, charcuteries, fromages, accras de poisson maison, crevettes et calamars frits <i>Attiseur platter : 6 oysters, cold cuts, homemade fish hooks, fried shrimps and squid</i>	30€

Entrées

Huîtres de Cancale 6/9/12 <i>Oysters from Cancale 6/9/12</i>	12€/17€/22€
Bao buns de crevettes et légumes croquants <i>Shrimp and crunchy vegetables Bao Buns</i>	10€
Velouté de courge, lardons fumés, huile d'herbes <i>Pumpkin veloute, smoked bacon, herb oil</i>	8€
Noix de Saint-Jacques rôties, patates douces et chorizo <i>Roasted scallops, sweet potatoe and chorizo</i>	14€
Terrine maison, insert foie gras, comptée de pomme et échalote <i>Homemade terrine with foie gras heart, apple and shallot compote</i>	14€

PLATS

Ballotine de saumon cuite à 55°C, risotto de sarrasin, panais et siphon béarnaise <i>Salmon ballotine cooked at 55°C, buckwheat risotto, parsnip and bearnaise mousse</i>	21€
Saint-Pierre cuit à l'unilatéral, cannelloni d'épinards et champignons <i>John Dory cooked on one side, spinach and mushroom cannelloni</i>	26€
Choucroute de la mer : crevettes, moules, saumon, haddock fumé <i>Sea sauerkraut : shrimps, mussels, salmon smoked haddock</i>	26€
Burger de l'Attiseur (<i>bun's artisanal, steak haché Charolais, sauce maison, compotée d'oignons, tomate, lard fumé, tome de sarrasin de chez Bleu et Crème, frites maisons</i>) <i>Attiseur Burger : charolais steak, homemade sauce and fries, cheese, tomatoes, bacon</i>	21€
Mignon de porc très tendre, cuit à basse température, émulsion d'épinards, polenta, carottes en jeux de texture <i>Tender pork tenderloin slow cooked, spinach emulsion, polenta</i>	24€
Paleron de veau confit, gnocchis de butternut, jus réduit <i>Veal chuck, butternut gnocchis, reduced juice</i>	17€
Inspiration végétarienne du chef <i>Vegetarian inspiration of the chef</i>	14€
Moules de Bouchot de la Perle des Grèves (selon arrivage et disponibilité), accompagnement en suppl., sauce au choix : marinière, crème, curry, chorizo, bleu <i>Mussels from La Perle des Grèves (depending on delivery and sason), additional side dishes, sauce to choose from: marinier, cream, curry, chorizo, blue cheese</i>	4€
Accompagnement : frites maison ou bowl de légumes	

Desserts et fromages

Profiteroles maison au chocolat	9€
<i>Homemade profiteroles with hot chocolate and vanilla ice cream</i>	
Brioche perdue et son caramel au beurre salé, glace yaourt	9€
<i>Brioche fried with butter, yogurt icecream</i>	
Nage d'agrumes à la verveine	9€
<i>Citrus supremes and verbeina sirup</i>	
Café gourmand	10€
<i>Gourmet coffee</i>	
Fromages sélectionnés par Bleu & Crème Dinard	11€
<i>Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard</i>	
Nos coupes de glaces :	10€
Dame blanche (boules vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly)	
<i>White lady (vanilla and chocolate scoops, melting chocolate, sweet whipped cream)</i>	
Liégeois (boules chocolat ou café, chocolat chaud, chantilly)	
<i>Liégeois (chocolat or coffee scoops, melting chocolate, sweet whipped cream)</i>	
Attiseur (boules yaourt, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly)	
<i>Attiseur (yogurt scoops, crystalized apples, salted butter caramel, whipped cream)</i>	
Griotine (boules griote et vanille, coulis de fruits rouges, chantilly)	
<i>Griotine (vanilla and morello cherry scoops, red fruits coulis, sweet whipped cream)</i>	
Nos Crêpes	
<i>Les classiques</i>	
Crêpe sucre glace	3,40€
<i>Icing sugar crepe</i>	
Crêpe beurre salé, sucre	3,90€
<i>Salted butter and sugar crepe</i>	
Crêpe citron, sucre	4,50€
<i>Lemon and sugar crepe</i>	
Crêpe Nutella, chocolat fondant ou caramel au beurre salé	4,90€
<i>Nutella, hot chocolate or salted butter caramel crepe</i>	
Suppléments :	
<ul style="list-style-type: none">• Chantilly : +1,00 €• Amandes ou noisettes grillées : +1,50 €• Boule de glace (vanille, chocolat, caramel, yaourt) : +3,50 €	
<i>Les spéciales</i>	
La Choco-Noisette Nutella, éclats de noisettes grillées, chantilly	7€
<i>Choco-Hazelnut - Nutella, hazelnut and whipped cream</i>	
La Breizh Gourmande Caramel au beurre salé, éclats d'amandes, glace gavotine, chantilly	9€
<i>Gourmand Breizh - salted butter caramel, almonds, gavotine scoop, whipped cream</i>	
La Banane Flambée Bananes, Rhum, coulis chocolat, chantilly	10€
<i>Flamed banana - banana, rum, chocolate coulis, whipped cream</i>	
La Pomme Caramélisée Flambée Pommes caramélisées, Calvados, coulis caramel, chantilly	10€
<i>Flamed caramelised apple - caramelized apple, calvados, caramel coulis, whipped cream</i>	

Menu petit moussillon à 13€

Steak haché / mignon de porc / poisson du jour / demi moules marinières
accompagnés de frites ou accompagnement du moment

*Chopped steak / pork tenderloin / fish of the day / half mussels
with chips or moment accompaniment*

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

3 mignardises or 2 scoops of ice cream

Menu de l'Ecluse à 39€

6 Huitres de cancale

Oysters from Cancale

Noix de Saint-Jacques rôties, patates douces et chorizo

Roasted scallops, sweet potatoe and chorizo

Terrine maison, insert foie gras, comptée de pomme et échalote

Homemade terrine with foie gras heart, apple and shallot compote

Saint-Pierre cuit à l'unilatéral, cannelloni d'épinards et champignons

John Dory cooked on one side, spinach and mushroom cannelloni

+ 2€

Paleron de veau confit, gnocchis de butternut, jus réduit

Veal chuck, butternut gnocchis, reduced juice

Les fromages du moment sélectionnés par Bleu & Crème Dinard

Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard

+ 6€

Dessert ou glace au choix à la carte

Dessert of your choice from the menu

Menu du Prieuré à 29 €

Bao buns de crevettes et légumes croquants

Shrimp and crunchy vegetables Bao Buns

Velouté de courge, lardons fumés, huile d'herbes

Pumpkin veloute, smoked bacon, herb oil

Ballotine de saumon cuite à 55°C, risotto de sarrasin, panais et siphon béarnaise

Salmon ballottine cooked at 55°C, buckwheat risotto, parsnip and bearnaise mousse

Mignon de porc très tendre, cuit à basse température, émulsion d'épinards, polenta, carottes en jeux de texture

Tender pork tenderloin slow cooked, spinach emulsion, polenta

Les fromages du moment sélectionné par Bleu & Crème Dinard

Cheeses selected by Bleu & Crème Dinard

+ 6€

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the menu

Menu végétarien à 25 €

Velouté de courge, huile d'herbes

Pumpkin veloute, smoked bacon, herb oil

Inspiration végétarienne du chef

Vegetarian inspiration of the chef

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the menu