

LSB | CONCARNEAU



45 RUE DES SABLES BLANCS,
29900 CONCARNEAU

*Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

CARTE



LES
SABLES | 1930 | **BLANCS**
CONCARNEAU

*Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.30 / Dîner : 19.00 à 21.30*



LSB | CONCARNEAU

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ganache citron vert, sorbet fraise

Ananas rôti à la cannelle

Caramel à l'ananas, glace coco

Fondant au chocolat

Glace vanille

Sablé noisette

Crème vanille et caramel



Café gourmand

12€

Thé gourmand

14€

Irish Coffee gourmand

19€

White Espresso Martini gourmand

19€

Assortiment de mini douceurs



6€

Liqueur de prune japonaise

Matsui Umeshu Whisky est une liqueur de prune japonaise associée à un mélange de whiskys de la distillerie Kurayoshi, ajouté à la fin de la macération des prunes.

Cette liqueur fraîche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.

LSB | CONCARNEAU

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huîtres creuses n°3

Gaspacho !

Ceviche de dorade

Duo crevettes & langoustines

Tartare de boeuf

Burratina

12 palourdes roses des Glénan

PLAT (AU CHOIX)

BIG Ceviche de dorade

Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade

Filet de bar nacré

Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été

Mi-cuit de thon

Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été

BIG Tartare de bœuf

Persil, échalotte, câpre, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade

Coronita de cochon Duroc de Batallé + 5€

Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes

Brochette d'onglet de bœuf

Sauce choron, frites maison

Magret de canard

Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe

Burger des Sables (Option SUPER + 5€)

Boeuf, poulet ou végétarien !

Aubergine gratinée

Mozzarella, petits légumes de saison

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ananas rôti à la cannelle

Fondant au chocolat

Sablé noisette

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand + 2€ / + 4€

Irish Coffee / White Espresso Martini gourmand + 9€

LSB | CONCARNEAU

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (env. 200g) 11€

Crevettes roses (env. 250 g) 12€

Langoustines de nos côtes (env. 250 g) 23€

Huîtres creuses n°3 13€ 18€ 23€

De chez Christelle des Viviers de la Forêt ! (*pièces*) (6) (9) (12)

Tourteau ou araignée (selon arrivage) 17€ 29€
Demi Entier

Assiette de dégustation 30€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses

Plateau des Sables (pour 1 c'est bien !) 50€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Plateau Tété (pour 1 c'est cool !) 65€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), ceviche de dorade et
saumon gravlax

Plateau Royal (pour 2 c'est stylé !) 150€
(*Temps 1*) 12 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots
(*Temps 2*) Belle sole meunière (ou homard rôti selon arrivage),
pommes de terre grenaille et petits légumes

5€

Gin ETSU Pacific (2cl)

Pour accompagner vos crustacés,
osez le gin japonais distillé à l'eau de l'océan pacifique !

LSB | CONCARNEAU

ENTRÉES



Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi	14€
Tartare de boeuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup	13€
12 palourdes roses des Glénan Beurre persillé	14€
Burratina Carpaccio de tomates à l'ancienne, pesto vert	13€
Gaspacho !	12€

PLATS VÉGÉTARIENS



Burger Végétarien Steak végétal, sauce choron, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Aubergine gratinée Mozzarella, petits légumes de saison	23€

SALADES



Salade de chèvre Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel (option non-végétarienne : Jambon Duroc +2€)	17€
Poke Bowl Saumon, quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	18€

MENU ENFANT

16€

- 1 Boisson soft (hors cocktails)
- + Steak ou poulet croustillant ou poisson
(avec frites)
- + Glace ou fondant au chocolat

LSB | CONCARNEAU

POISSONS



BIG Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade	23€
Mi-cuit de thon Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été	24€
Filet de bar nacré Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été	25€
Belle sole meunière (env. 800g) Beurre noisette, pommes de terre grenaille	8€/100g
Homard rôti (selon arrivage) Frites maison	13€/100g

VIANDES



Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce fromagère, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Super burger, super cheesy Le même qu'au dessus, mais en SUPER.	27€
BIG Tartare de bœuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade	22€
Coronita de cochon Duroc de Batallé Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes	27€
Brochette d'onglet de bœuf Sauce choron, frites maison	23€
Magret de canard Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe	24€
Côte de boeuf à partager (ou po) Sauce choron, sauce sangria, frites maison	7€/100g
Supplément garniture	4,5€
Supplément sauce	2€

LSB | CONCARNEAU

CARTE

LSB | CONCARNEAU



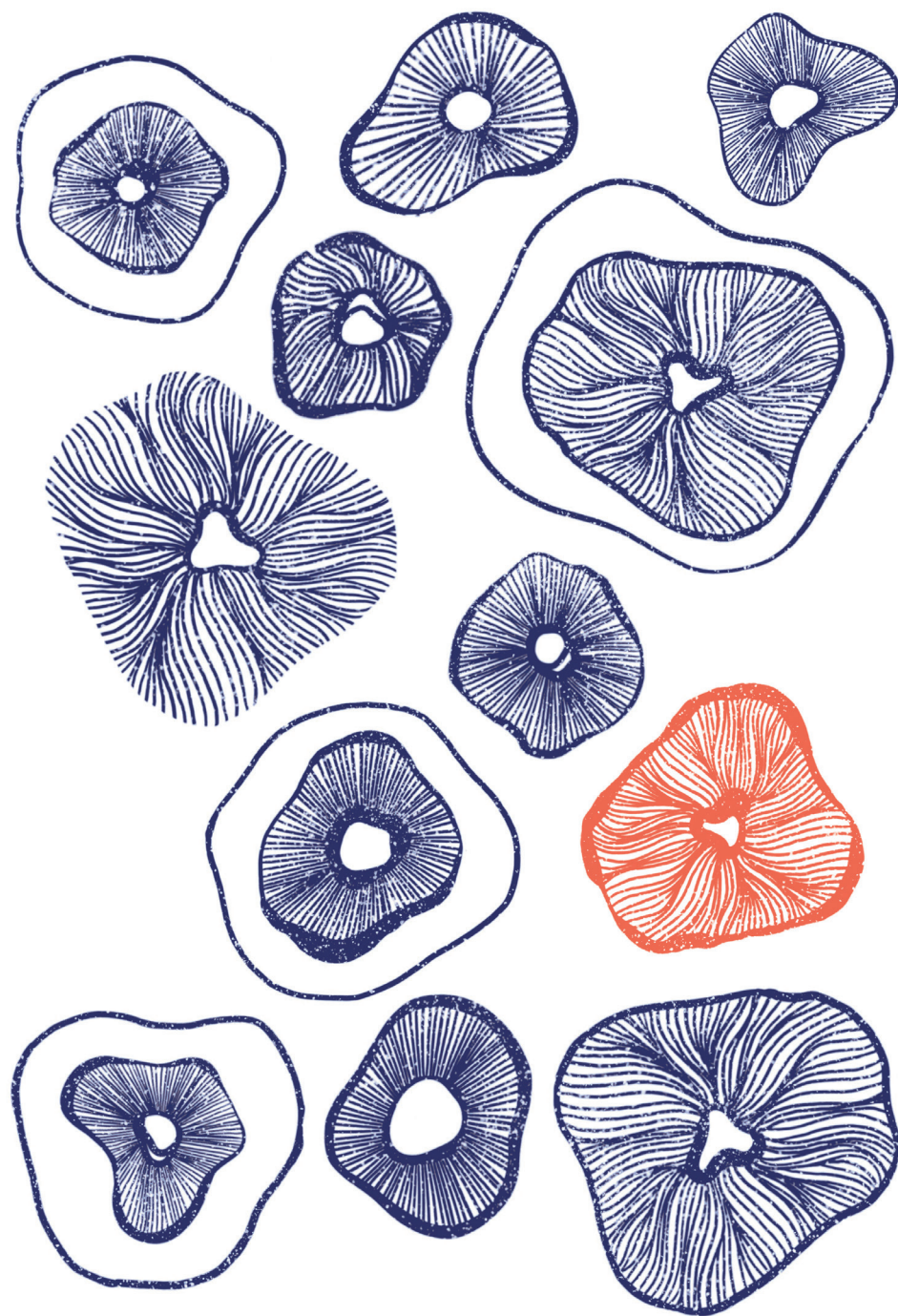
45 RUE DES SABLES BLANCS,
29900 CONCARNEAU



LES
SABLES | 1930 | **BLANCS**
CONCARNEAU

*Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

*Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.30 / Dîner : 19.00 à 21.30*



LSB | CONCARNEAU

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ganache citron vert, sorbet fraise

Ananas rôti à la cannelle

Caramel à l'ananas, glace coco

Fondant au chocolat

Glace vanille

Sablé noisette

Crème vanille et caramel



Café gourmand

12€

Thé gourmand

14€

Irish Coffee gourmand

19€

White Espresso Martini gourmand

19€

Assortiment de mini douceurs



6€

Liqueur de prune japonaise

Matsui Umeshu Whisky est une liqueur de prune japonaise associée à un mélange de whiskys de la distillerie Kurayoshi, ajouté à la fin de la macération des prunes.

Cette liqueur fraîche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.

LSB | CONCARNEAU

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huîtres creuses n°3

Gaspacho !

Ceviche de dorade

Duo crevettes & langoustines

Tartare de boeuf

Burratina

12 palourdes roses des Glénan

PLAT (AU CHOIX)

BIG Ceviche de dorade

Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade

Filet de bar nacré

Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été

Mi-cuit de thon

Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été

BIG Tartare de bœuf

Persil, échalotte, câpre, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade

Coronita de cochon Duroc de Batallé + 5€

Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes

Brochette d'onglet de bœuf

Sauce choron, frites maison

Magret de canard

Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe

Burger des Sables (Option SUPER + 5€)

Boeuf, poulet ou végétarien !

Aubergine gratinée

Mozzarella, petits légumes de saison

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ananas rôti à la cannelle

Fondant au chocolat

Sablé noisette

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand + 2€ / + 4€

Irish Coffee / White Espresso Martini gourmand + 9€

LSB | CONCARNEAU

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (env. 200g) 11€

Crevettes roses (env. 250 g) 12€

Langoustines de nos côtes (env. 250 g) 23€

Huîtres creuses n°3 13€ 18€ 23€

De chez Christelle des Viviers de la Forêt ! (*pièces*) (6) (9) (12)

Tourteau ou araignée (selon arrivage) 17€ 29€
Demi Entier

Assiette de dégustation 30€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses

Plateau des Sables (pour 1 c'est bien !) 50€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Plateau Tété (pour 1 c'est cool !) 65€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), ceviche de dorade et
saumon gravlax

Plateau Royal (pour 2 c'est stylé !) 150€
(Temps 1) 12 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots
(Temps 2) Belle sole meunière (ou homard rôti selon arrivage),
pommes de terre grenaille et petits légumes

5€

Gin ETSU Pacific (2cl)

Pour accompagner vos crustacés,
osez le gin japonais distillé à l'eau de l'océan pacifique !

LSB | CONCARNEAU

ENTRÉES



Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi	14€
Tartare de boeuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup	13€
12 palourdes roses des Glénan Beurre persillé	14€
Burratina Carpaccio de tomates à l'ancienne, pesto vert	13€
Gaspacho !	12€

PLATS VÉGÉTARIENS



Burger Végétarien Steak végétal, sauce choron, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Aubergine gratinée Mozzarella, petits légumes de saison	23€

SALADES



Salade de chèvre Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel (option non-végétarienne : Jambon Duroc +2€)	17€
Poke Bowl Saumon, quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	18€

MENU ENFANT

16€

- 1 Boisson soft (hors cocktails)
- + Steak ou poulet croustillant ou poisson (avec frites)
- + Glace ou fondant au chocolat

LSB | CONCARNEAU

POISSONS



BIG Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade	23€
Mi-cuit de thon Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été	24€
Filet de bar nacré Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été	25€
Belle sole meunière (env. 800g) Beurre noisette, pommes de terre grenaille	8€/100g
Homard rôti (selon arrivage) Frites maison	13€/100g

VIANDES



Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce fromagère, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Super burger, super cheesy Le même qu'au dessus, mais en SUPER.	27€
BIG Tartare de bœuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade	22€
Coronita de cochon Duroc de Batallé Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes	27€
Brochette d'onglet de bœuf Sauce choron, frites maison	23€
Magret de canard Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe	24€
Côte de boeuf à partager (ou po) Sauce choron, sauce sangria, frites maison	7€/100g
Supplément garniture	4,5€
Supplément sauce	2€

LSB | CONCARNEAU

CARTE

LSB | CONCARNEAU



45 RUE DES SABLES BLANCS,
29900 CONCARNEAU



LES
SABLES | 1930 | **BLANCS**
CONCARNEAU

*Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

*Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.30 / Dîner : 19.00 à 21.30*



LSB | CONCARNEAU

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ganache citron vert, sorbet fraise

Ananas rôti à la cannelle

Caramel à l'ananas, glace coco

Fondant au chocolat

Glace vanille

Sablé noisette

Crème vanille et caramel



Café gourmand

12€

Thé gourmand

14€

Irish Coffee gourmand

19€

White Espresso Martini gourmand

19€

Assortiment de mini douceurs



6€

Liqueur de prune japonaise

Matsui Umeshu Whisky est une liqueur de prune japonaise associée à un mélange de whiskys de la distillerie Kurayoshi, ajouté à la fin de la macération des prunes.

Cette liqueur fraîche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.

LSB | CONCARNEAU

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huîtres creuses n°3

Gaspacho !

Ceviche de dorade

Duo crevettes & langoustines

Tartare de boeuf

Burratina

12 palourdes roses des Glénan

PLAT (AU CHOIX)

BIG Ceviche de dorade

Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade

Filet de bar nacré

Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été

Mi-cuit de thon

Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été

BIG Tartare de bœuf

Persil, échalotte, câpre, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade

Coronita de cochon Duroc de Batallé + 5€

Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes

Brochette d'onglet de bœuf

Sauce choron, frites maison

Magret de canard

Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe

Burger des Sables (Option SUPER + 5€)

Boeuf, poulet ou végétarien !

Aubergine gratinée

Mozzarella, petits légumes de saison

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ananas rôti à la cannelle

Fondant au chocolat

Sablé noisette

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand + 2€ / + 4€

Irish Coffee / White Espresso Martini gourmand + 9€

LSB | CONCARNEAU

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (env. 200g) 11€

Crevettes roses (env. 250 g) 12€

Langoustines de nos côtes (env. 250 g) 23€

Huîtres creuses n°3 13€ 18€ 23€

De chez Christelle des Viviers de la Forêt ! (*pièces*) (6) (9) (12)

Tourteau ou araignée (selon arrivage) 17€ 29€
Demi Entier

Assiette de dégustation 30€

6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses

Plateau des Sables (pour 1 c'est bien !) 50€

6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Plateau Tété (pour 1 c'est cool !) 65€

6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), ceviche de dorade et
saumon gravlax

Plateau Royal (pour 2 c'est stylé !) 150€

(*Temps 1*) 12 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots

(*Temps 2*) Belle sole meunière (ou homard rôti selon arrivage),
pommes de terre grenaille et petits légumes

5€

Gin ETSU Pacific (2cl)

Pour accompagner vos crustacés,
osez le gin japonais distillé à l'eau de l'océan pacifique !

LSB | CONCARNEAU

ENTRÉES



Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi	14€
Tartare de boeuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup	13€
12 palourdes roses des Glénan Beurre persillé	14€
Burratina Carpaccio de tomates à l'ancienne, pesto vert	13€
Gaspacho !	12€

PLATS VÉGÉTARIENS



Burger Végétarien Steak végétal, sauce choron, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Aubergine gratinée Mozzarella, petits légumes de saison	23€

SALADES



Salade de chèvre Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel (option non-végétarienne : Jambon Duroc +2€)	17€
Poke Bowl Saumon, quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	18€

MENU ENFANT

16€

- 1 Boisson soft (hors cocktails)
- + Steak ou poulet croustillant ou poisson (avec frites)
- + Glace ou fondant au chocolat

POISSONS



BIG Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade	23€
Mi-cuit de thon Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été	24€
Filet de bar nacré Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été	25€
Belle sole meunière (env. 800g) Beurre noisette, pommes de terre grenaille	8€/100g
Homard rôti (selon arrivage) Frites maison	13€/100g

VIANDES



Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce fromagère, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Super burger, super cheesy Le même qu'au dessus, mais en SUPER.	27€
BIG Tartare de bœuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade	22€
Coronita de cochon Duroc de Batallé Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes	27€
Brochette d'onglet de bœuf Sauce choron, frites maison	23€
Magret de canard Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe	24€
Côte de boeuf à partager (ou po) Sauce choron, sauce sangria, frites maison	7€/100g
Supplément garniture	4,5€
Supplément sauce	2€

CARTE

LSB | CONCARNEAU



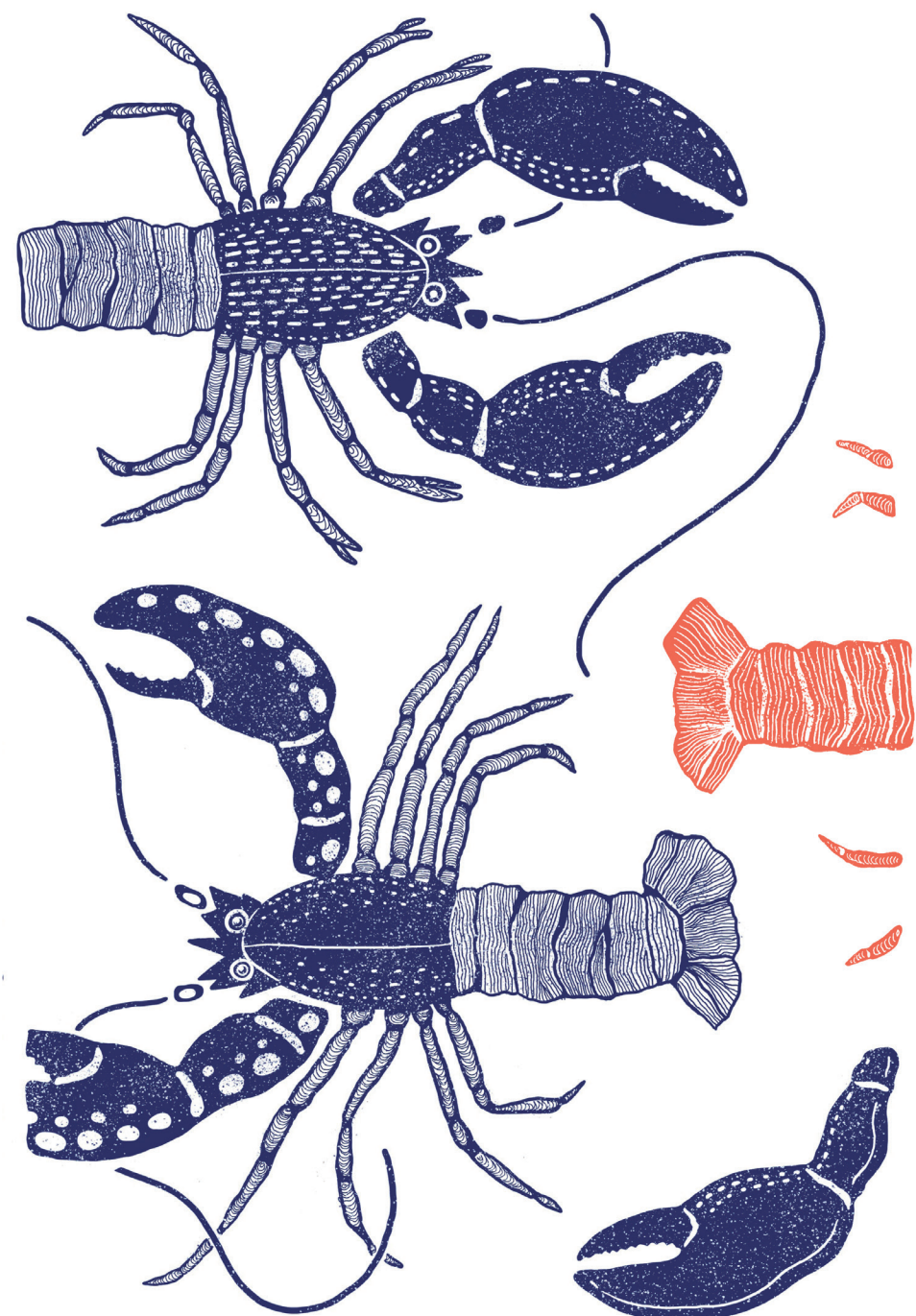
45 RUE DES SABLES BLANCS,
29900 CONCARNEAU



LES
SABLES | 1930 | **BLANCS**
CONCARNEAU

*Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

*Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.30 / Dîner : 19.00 à 21.30*



LSB | CONCARNEAU

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ganache citron vert, sorbet fraise

Ananas rôti à la cannelle

Caramel à l'ananas, glace coco

Fondant au chocolat

Glace vanille

Sablé noisette

Crème vanille et caramel



Café gourmand

12€

Thé gourmand

14€

Irish Coffee gourmand

19€

White Espresso Martini gourmand

19€

Assortiment de mini douceurs



6€

Liqueur de prune japonaise

Matsui Umeshu Whisky est une liqueur de prune japonaise associée à un mélange de whiskys de la distillerie Kurayoshi, ajouté à la fin de la macération des prunes.

Cette liqueur fraîche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.

LSB | CONCARNEAU

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huîtres creuses n°3

Gaspacho !

Ceviche de dorade

Duo crevettes & langoustines

Tartare de boeuf

Burratina

12 palourdes roses des Glénan

PLAT (AU CHOIX)

BIG Ceviche de dorade

Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade

Filet de bar nacré

Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été

Mi-cuit de thon

Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été

BIG Tartare de bœuf

Persil, échalotte, câpre, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade

Coronita de cochon Duroc de Battallé + 5€

Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes

Brochette d'onglet de bœuf

Sauce choron, frites maison

Magret de canard

Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe

Burger des Sables (Option SUPER + 5€)

Boeuf, poulet ou végétarien !

Aubergine gratinée

Mozzarella, petits légumes de saison

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ananas rôti à la cannelle

Fondant au chocolat

Sablé noisette

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand + 2€ / + 4€

Irish Coffee / White Espresso Martini gourmand + 9€

LSB | CONCARNEAU

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (env. 200g) 11€

Crevettes roses (env. 250 g) 12€

Langoustines de nos côtes (env. 250 g) 23€

Huitres creuses n°3 13€ 18€ 23€

De chez Christelle des Viviers de la Forêt ! (*pièces*) (6) (9) (12)

Tourteau ou araignée (selon arrivage) 17€ 29€
Demi Entier

Assiette de dégustation 30€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses

Plateau des Sables (pour 1 c'est bien !) 50€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Plateau Tété (pour 1 c'est cool !) 65€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), ceviche de dorade et
saumon gravlax

Plateau Royal (pour 2 c'est stylé !) 150€
(Temps 1) 12 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots
(Temps 2) Belle sole meunière (ou homard rôti selon arrivage),
pommes de terre grenaille et petits légumes

5€

Gin ETSU Pacific (2cl)

Pour accompagner vos crustacés,
osez le gin japonais distillé à l'eau de l'océan pacifique !

LSB | CONCARNEAU

ENTRÉES



Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi	14€
Tartare de boeuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup	13€
12 palourdes roses des Glénan Beurre persillé	14€
Burratina Carpaccio de tomates à l'ancienne, pesto vert	13€
Gaspacho !	12€

PLATS VÉGÉTARIENS



Burger Végétarien Steak végétal, sauce choron, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Aubergine gratinée Mozzarella, petits légumes de saison	23€

SALADES



Salade de chèvre Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel (option non-végétarienne : Jambon Duroc +2€)	17€
Poke Bowl Saumon, quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	18€

MENU ENFANT

16€

- 1 Boisson soft (hors cocktails)
- + Steak ou poulet croustillant ou poisson (avec frites)
- + Glace ou fondant au chocolat

POISSONS



BIG Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade	23€
Mi-cuit de thon Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été	24€
Filet de bar nacré Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été	25€
Belle sole meunière (env. 800g) Beurre noisette, pommes de terre grenaille	8€/100g
Homard rôti (selon arrivage) Frites maison	13€/100g

VIANDES



Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce fromagère, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Super burger, super cheesy Le même qu'au dessus, mais en SUPER.	27€
BIG Tartare de bœuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade	22€
Coronita de cochon Duroc de Batallé Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes	27€
Brochette d'onglet de bœuf Sauce choron, frites maison	23€
Magret de canard Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe	24€
Côte de boeuf à partager (ou po) Sauce choron, sauce sangria, frites maison	7€/100g
Supplément garniture	4,5€
Supplément sauce	2€

CARTE

LSB | CONCARNEAU



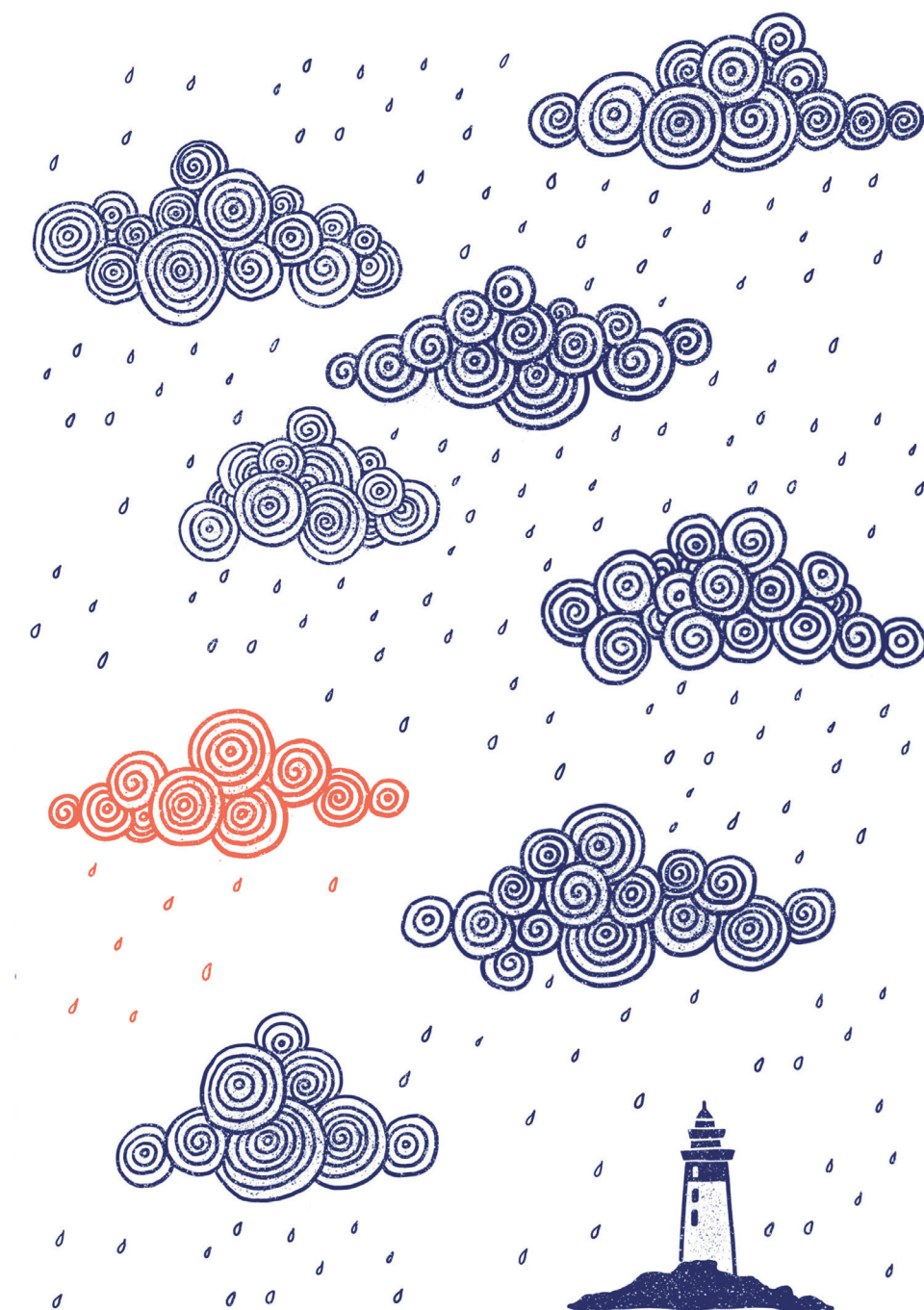
45 RUE DES SABLES BLANCS,
29900 CONCARNEAU



LES
SABLES | 1930 | BLANCS
CONCARNEAU

*Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

*Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.30 / Dîner : 19.00 à 21.30*



LSB | CONCARNEAU

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ganache citron vert, sorbet fraise

Ananas rôti à la cannelle

Caramel à l'ananas, glace coco

Fondant au chocolat

Glace vanille

Sablé noisette

Crème vanille et caramel



Café gourmand

12€

Thé gourmand

14€

Irish Coffee gourmand

19€

White Espresso Martini gourmand

19€

Assortiment de mini douceurs



6€

Liqueur de prune japonaise

Matsui Umeshu Whisky est une liqueur de prune japonaise associée à un mélange de whiskys de la distillerie Kurayoshi, ajouté à la fin de la macération des prunes.

Cette liqueur fraîche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.

LSB | CONCARNEAU

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huîtres creuses n°3

Gaspacho !

Ceviche de dorade

Duo crevettes & langoustines

Tartare de boeuf

Burratina

12 palourdes roses des Glénan

PLAT (AU CHOIX)

BIG Ceviche de dorade

Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade

Filet de bar nacré

Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été

Mi-cuit de thon

Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été

BIG Tartare de bœuf

Persil, échalotte, câpre, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade

Coronita de cochon Duroc de Batallé + 5€

Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes

Brochette d'onglet de bœuf

Sauce choron, frites maison

Magret de canard

Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe

Burger des Sables (Option SUPER + 5€)

Boeuf, poulet ou végétarien !

Aubergine gratinée

Mozzarella, petits légumes de saison

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ananas rôti à la cannelle

Fondant au chocolat

Sablé noisette

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand + 2€ / + 4€

Irish Coffee / White Espresso Martini gourmand + 9€

LSB | CONCARNEAU

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (env. 200g) 11€

Crevettes roses (env. 250 g) 12€

Langoustines de nos côtes (env. 250 g) 23€

Huîtres creuses n°3 13€ 18€ 23€
De chez Christelle des Viviers de la Forêt ! (*pièces*) (6) (9) (12)

Tourteau ou araignée (selon arrivage) 17€ 29€
Demi Entier

Assiette de dégustation 30€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses

Plateau des Sables (pour 1 c'est bien !) 50€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Plateau Tété (pour 1 c'est cool !) 65€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), ceviche de dorade et
saumon gravlax

Plateau Royal (pour 2 c'est stylé !) 150€
(*Temps 1*) 12 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots
(*Temps 2*) Belle sole meunière (ou homard rôti selon arrivage),
pommes de terre grenaille et petits légumes

5€

Gin ETSU Pacific (2cl)

Pour accompagner vos crustacés,
osez le gin japonais distillé à l'eau de l'océan pacifique !

LSB | CONCARNEAU

ENTRÉES



Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi	14€
Tartare de boeuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup	13€
12 palourdes roses des Glénan Beurre persillé	14€
Burratina Carpaccio de tomates à l'ancienne, pesto vert	13€
Gaspacho !	12€

PLATS VÉGÉTARIENS



Burger Végétarien Steak végétal, sauce choron, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Aubergine gratinée Mozzarella, petits légumes de saison	23€

SALADES



Salade de chèvre Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel (option non-végétarienne : Jambon Duroc +2€)	17€
Poke Bowl Saumon, quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	18€

MENU ENFANT

16€

- 1 Boisson soft (hors cocktails)
- + Steak ou poulet croustillant ou poisson
(avec frites)
- + Glace ou fondant au chocolat

LSB | CONCARNEAU

POISSONS



BIG Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade	23€
Mi-cuit de thon Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été	24€
Filet de bar nacré Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été	25€
Belle sole meunière (env. 800g) Beurre noisette, pommes de terre grenaille	8€/100g
Homard rôti (selon arrivage) Frites maison	13€/100g

VIANDES



Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce fromagère, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Super burger, super cheesy Le même qu'au dessus, mais en SUPER.	27€
BIG Tartare de bœuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade	22€
Coronita de cochon Duroc de Batallé Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes	27€
Brochette d'onglet de bœuf Sauce choron, frites maison	23€
Magret de canard Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe	24€
Côte de boeuf à partager (ou po) Sauce choron, sauce sangria, frites maison	7€/100g
Supplément garniture	4,5€
Supplément sauce	2€

LSB | CONCARNEAU

CARTE

LSB | CONCARNEAU



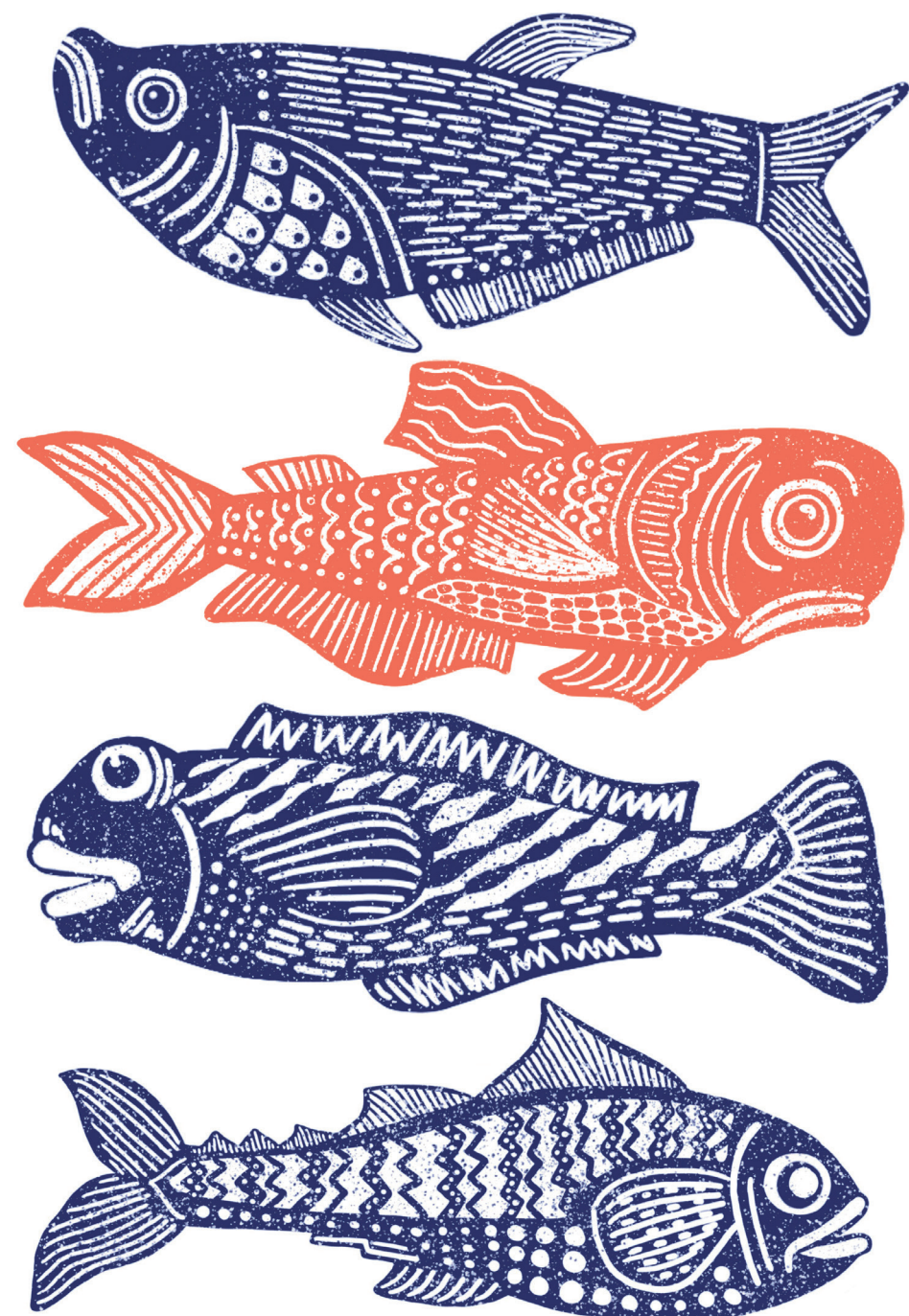
45 RUE DES SABLES BLANCS,
29900 CONCARNEAU



LES
SABLES | 1930 | **BLANCS**
CONCARNEAU

*Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

*Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.30 / Dîner : 19.00 à 21.30*



LSB | CONCARNEAU

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ganache citron vert, sorbet fraise

Ananas rôti à la cannelle

Caramel à l'ananas, glace coco

Fondant au chocolat

Glace vanille

Sablé noisette

Crème vanille et caramel



Café gourmand

12€

Thé gourmand

14€

Irish Coffee gourmand

19€

White Espresso Martini gourmand

19€

Assortiment de mini douceurs



6€

Liqueur de prune japonaise

Matsui Umeshu Whisky est une liqueur de prune japonaise associée à un mélange de whiskys de la distillerie Kurayoshi, ajouté à la fin de la macération des prunes.

Cette liqueur fraîche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.

LSB | CONCARNEAU

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huitres creuses n°3

Gaspacho !

Ceviche de dorade

Duo crevettes & langoustines

Tartare de boeuf

Burratina

12 palourdes roses des Glénan

PLAT (AU CHOIX)

BIG Ceviche de dorade

Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade

Filet de bar nacré

Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été

Mi-cuit de thon

Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été

BIG Tartare de bœuf

Persil, échalotte, câpre, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade

Coronita de cochon Duroc de Batallé + 5€

Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes

Brochette d'onglet de bœuf

Sauce choron, frites maison

Magret de canard

Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe

Burger des Sables (Option SUPER + 5€)

Boeuf, poulet ou végétarien !

Aubergine gratinée

Mozzarella, petits légumes de saison

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette aux fraises de Plougastel

Ananas rôti à la cannelle

Fondant au chocolat

Sablé noisette

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand + 2€ / + 4€

Irish Coffee / White Espresso Martini gourmand + 9€

LSB | CONCARNEAU

6

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (env. 200g) 11€

Crevettes roses (env. 250 g) 12€

Langoustines de nos côtes (env. 250 g) 23€

Huitres creuses n°3 13€ 18€ 23€

De chez Christelle des Viviers de la Forêt ! *(pièces)* (6) (9) (12)

Tourteau ou araignée (selon arrivage) 17€ 30€
Demi Entier

Assiette de dégustation 30€

6 huitres creuses n°3, langoustines, crevettes roses

Plateau des Sables (pour 1 c'est bien !) 50€

6 huitres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Plateau Tété (pour 1 c'est cool !) 65€

6 huitres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots,
1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), ceviche de dorade et
saumon gravlax

Plateau Royal (pour 2 c'est stylé !) 150€

(Temps 1) 12 huitres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots

(Temps 2) Belle sole meunière (ou homard rôti selon arrivage),
pommes de terre grenaille et petits légumes

5€

Gin ETSU Pacific (2cl)

Pour accompagner vos crustacés,
osez le gin japonais distillé à l'eau de l'océan pacifique !

LSB | CONCARNEAU

3

ENTRÉES



Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi	14€
Tartare de boeuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup	13€
12 palourdes roses des Glénan Beurre persillé	14€
Burratina Carpaccio de tomates à l'ancienne, pesto vert	13€
Gaspacho !	12€

PLATS VÉGÉTARIENS



Burger Végétarien Steak végétal, sauce choron, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Aubergine gratinée Mozzarella, petits légumes de saison	23€

SALADES



Salade de chèvre Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel (option non-végétarienne : Jambon Duroc +2€)	17€
Poke Bowl Saumon, quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	18€

MENU ENFANT

16€

- 1 Boisson soft (hors cocktails)
- + Steak ou poulet croustillant ou poisson (avec frites)
- + Glace ou fondant au chocolat

POISSONS



BIG Ceviche de dorade Coco, citron, sweet chili, wasabi, frites, salade	23€
Mi-cuit de thon Sauce vierge, purée de lentilles corail, poêlée d'été	24€
Filet de bar nacré Beurre aux agrumes, épinards, poêlée d'été	25€
Belle sole meunière (env. 800g) Beurre noisette, pommes de terre grenaille	8€/100g
Homard rôti (selon arrivage) Frites maison	13€/100g

VIANDES



Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce fromagère, oignons, tomate, salade, cornichon, frites	20€
Super burger, super cheesy Le même qu'au dessus, mais en SUPER.	27€
BIG Tartare de bœuf Persil, échalotte, câpres, tabasco, Worcestershire, ketchup, frites, salade	22€
Coronita de cochon Duroc de Batallé Ketchup de poivron maison, pommes de terre paprika, petits légumes	27€
Brochette d'onglet de bœuf Sauce choron, frites maison	23€
Magret de canard Sauce sangria, purée de pommes de terre à la truffe	24€
Côte de boeuf à partager (ou po) Sauce choron, sauce sangria, frites maison	7€/100g
Supplément garniture	4,5€
Supplément sauce	2€