CARTE

LES

SABLES | 1930 | BLANCS

CONCARNEAU

Horaires d'ouverture du restaurant :
Déjeuner : 12.00 à 14.00 / Dîner : 19.00 à 21.00

CRUSTACÉS

Bulots à l'aïoli (**env. 200g**) 11€

Bigorneaux (**env. 200g**) 13€

Crevettes roses (**10 pcs**) 12€

Langoustines de nos côtes (**15 pcs**) 23€

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

Plateau des Sables 49€
6 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage)

Huîtres creuses n°3 de La Forêt-Fouesnant	13€	18€	23€
(pièces)	*(6)*	*(9)*	*(12)*

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

Plateau Royal (**2 pers.**) 149€

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

(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 !

ENTRÉES

Poulpe de nos côtes 12€
Bouillon façon dashi

Rouget flashé 14€
Crumble à l'encre de seiche et sauce vierge

Tataki de thon 13€
Graines de sésame et marinade à la sauce soja

Tartare de magret 13€
(Canard) Champignons sautés, noisettes et châtaignes torréfiées

Velouté du moment (oeuf parfait + 1€) 11€

PLATS VÉGÉTARIENS

Salade de chèvre 17€
Salade romaine, toasts, fromage de chèvre et miel
(option non-végétarienne : Coppa et Jambon ibérique +2€)

Burger Végétarien 20€
Steak végétal, sauce tartare, tomme de Savoie, confit d'oignons, tomate, salade et cornichon

Plat végétarien du moment 22€
Demandez le plat végétarien concocté par nos soins !

MENU ENFANT

16€

1 Boisson soft (hors cocktails)

+ Steak ou poulet croustillant ou poisson (avec frites)

+ Glace ou fondant au chocolat

POISSONS

Noix de Saint-Jacques 24€
Sauce chorizo, purée de carottes et crumble de légumes

Linguines au saumon 23€
Crème persillée et petits légumes

Filet de bar nacré 25€
Crème citron miel, purée de carottes, tombée de choux chinois et fenouil

Belle sole meunière 52€
Beurre noisette et pommes de terre grenaille

Homard rôti (selon arrivage)
Frites maison

VIANDES

Burger des Sables (Boeuf ou Poulet) 20€
Bœuf Angus ou poulet croustillant, sauce tartare, tomme de Savoie, confit d'oignons, tomate, salade et cornichon

Super burger, super cheesy 25€
Le même qu'au dessus, mais en SUPER.

Filet de boeuf 29€
Sauce au poivre de Sichuan et frites maison

Linguines au jambon Duroc 23€
Crème persillée et petits légumes

Souris d'agneau confite 29€
Jus de boeuf réduit et pommes de terre grenaille

Quasi de veau 23€
Sauce forestière, pommes de terre grenaille et légumes

Côte de boeuf à partager (selon arrivage) 79€
Sauce au poivre de Sichuan, sauce forestière et frites maison

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 29,9€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38,9€

ENTRÉE (AU CHOIX)

6 huîtres creuses n°3 de La Forêt-Fouesnant

Velouté du moment (avec ou sans oeuf parfait)

Poulpe de nos côtes

Duo crevettes & langoustines

Rouget flashé

Tataki de thon

Tartare de magret

PLAT (AU CHOIX)

Noix de Saint-Jacques
Sauce chorizo, purée de carottes et crumble de légumes

Filet de bar nacré
Crème citron miel, purée de carottes, tombée de choux chinois et fenouil

Linguines au saumon
Crème persillée et petits légumes

Linguines au jambon Duroc
Crème persillée et petits légumes

Souris d'agneau confite *+ 5€*
Jus de boeuf réduit et pommes de terre grenaille

Quasi de veau
Sauce forestière, pommes de terre grenaille et légumes

Filet de Boeuf *+ 5€*
Sauce au poivre de Sichuan et frites maison

Burger des Sables (Option SUPER *+ 5€*)
Boeuf, poulet ou végétarien !

Plat végétarien du moment
Demandez le plat végétarien concocté par nos soins !

DESSERT (AU CHOIX)

Tartelette breizh

Pavlova aux agrumes

Fondant au chocolat

Délice aux marrons

Assiette de fromages bretons

Café / Thé gourmand *+ 2€ / + 4€*

Irish Coffee / White Expresso Martini gourmand *+ 9€*

DESSERTS

10€

Assiette de fromages bretons

Tartelette breizh
Pommes caramélisées au cidre, mousse verveine et sorbet pomme

Pavlova aux agrumes
Ganache aux feuilles de citron

Fondant au chocolat
Glace vanille

Délice aux marrons
Mousse au matcha et glace aux marrons

Café gourmand	12€
Thé gourmand	14€
Irish Coffee gourmand	19€
White Expresso Martini groumand	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 fraiche, légère et fruitée accompagnera parfaitement votre assiette de fromages.