



LE PHARE
RESTAURANT

MENU CANCALINE 15,90 €

6 Huîtres creuses de Cancale N°3 - 6 n°3 oysters
Terrine de pâté Breton maison - Block breton
Soupe de poisson maison et sa garniture - homemade fish soup

Moules marinières - mussels
Choucroute de saumon, cabillaud, haddock - sower kraut salmon, cod, haddock
Parmentier de volaille confite - chicken pie

Coupe de glace 2 boules aux choix - cup ice 2 flavors to choose from
Crème brûlée - hot cream
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges - yogurt coulis

MENU DU PHARE 24 €

6 Huîtres de Cancale (3 creuses n°3 et 3 plates n° 1) - 6 oysters (3n°3 and 3 flat n°1)
Assiette du pêcheur (huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)
seafood plate (oyster, prawns, shrimps, periwinkles, whelk)
Velouté de pois cassés et foie gras fumé - split pea soup and smoked foie gras

Brandade de morue et haddock à l'ancienne - brandade of cod and haddock
Brochette d'onglet sauce marchand de vin - grilled steack sauce vin
Dos de lieu jaune à l'andouille et son jus de volaille - held at the andouille and chicken juice

Ile flottante aux pralines - floating island
Moelleux au chocolat et sa glace chocolat blanc - sweet chocolate
Assiette gourmande - gourmet plate

A EMPORTER :

Nous vous proposons de vous préparer un certain nombre de plat et fruits de mer en passant commande 24h00 à l'avance. (homard, plateau de fruits de mer, foie gras maison, saumon fumé maison....)

Tous nos produits sont frais, réalisés et cuits sur place
All our products are fresh, made and baked on premises

Nos viandes sont d'origines de l'Union Européenne
Meat origine U,E

MENU DE LA HOULE 30 €

Salade de magrets confit et fumé - *duck confit salad and smoked*

Crevettes poêlées en persillade - *shrimp sauteed in parsley*

6 huîtres plates n° 1 - *6 flat oysters n°1*

Rognon de veau poêlée à l'ancienne - *fried veal kidney with the old*

Cocotte de Haddock - *haddock casserole*

Saint-Jacques en coque - *saint-jacques in shell*

Mille-feuille - *yarrow*

Trilogie de chocolat - *chocolate trilogy*

Sabayon aux poires pochées au vin rouge et sechuan - *pear sabayon*

MENU DU GRAND LARGE 75 €

« spécial Homard » (lobster)

Dégustation d'huîtres de Cancale : *tasting oysters from Cancale* :

6 huîtres creuses n° 3, *6 n°3 oysters*

3 huîtres plates n°1, *3 flat n° 1 oysters*

3 huîtres creuses n°1, *3 n°1 oysters*

Homard frais breton en deux services : *fresh lobster breton served in two*

Pinces de homard roties risotto de crevettes

roasted lobster claws and shrimp risotto

Queue de homard à la nage beurre blanc et rate violette

lobster tail in butter sauce and potatoes typical

Soufflé chaud au Grand Marnier - *blown warm Grand Marnier*

MENU SAVEUR 36 €

9 Huîtres creuses de Cancale (6 huîtres n°3, 3 huîtres creuses n°1)

9 oysters (6 n°3 and 3 n°1)

Saumon fumé blinis crème aigrette

smoked salmon blinis and sour cream

Trilogie de foie gras

foie gras trilogy

Plateau de fruits de mer

(huîtres, crevettes roses, langoustines, crevettes grises, bulots, bigorneaus, 1/2 crabe)

seafood platter (oyster, prawns, shrimps, periwinkles, whelk)

Homard entier grillé sauce corail à la presse (supplément 25€)

whole grilled lobster coral sauce (supplement 25€)

Sole meunière ou grillée (supplément 5 €) -

sole cooked in butter or grilled (supplement 5 €)

« Burger » de canard confit sauce rouennaise

duck « burger » sauce rouennaise

Saint-Jacques selon votre goût (meunière, provençale, à la nage, grillées)

Saint-jacques depending on your taste (butter, grilled, provençale, à la nage)

Mont d'or au vin jaune - cheese

Kouign aman et sa boule de glace vanille - kouign aman and vanilla ice cream

Baba au rhum - rum cake

Crêpes suzette - pancake

Coupe du phare - lighthouse cup

MENU PETITE CANAILLE 9,00 €

(enfant -10 ans)

Filet de poisson selon arrivage - fish filet

Blanc de volaille - chicken filet

Steack haché - chopped steak

Glace 2 boules - 2 scoops ice cream

Fromage blanc - yogurt

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

seafood platter

Plateau royal (pour 2 personnes) 109,00 €

12 huîtres n°3, bulots, bigorneaux, 12 langoustines, crevettes roses et grises,
homard entier mayonnaise

Platter royal

12 n° 3 oysters, whelk, periwinkles, 12 shrimps, prawns pink and gray,
lobster mayonnaise, clams

Plateau du phare 95,00 €

16 huîtres creuses n°3, 2 crabes, 12 langoustines, bulots, bigorneaux,
crevettes roses et grises

Platter lighthouse

16 n°3 oysters, 2 crabs, 12 shrimps, whelk, periwinkles, prawns pink and gray

Plateau de la houle 76,00 €

1 Homard, 12 langoustines, crevettes roses

Platter wave

1 lobster, 12 shrimps, prawns pink

Plateau du quai 48,00 €

9 Huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, ½ crabe

Platter quay

9 n°3 oysters, , 12 shrimps, prawns pink, ½ crab

Plateau de la baie 39,00 €

6 huîtres creuses n°3, 1/2 crabe, 6 langoustines, crevettes roses et grises

Platter bay

6 n°3 oysters, ½ crab, 6 shrimps, prawns pink and gray

Plateau du mousse 29,00 €

3 huîtres creuses n°3, ½ crabe, 5 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises

Platter moss

3 n°3 oysters, ½ crab, 5 shrimps, whelk, periwinkles, prawns gray

LES ENTREES

Tous les poissons sont fumés par nos soins - *all fish are smoked by us*

Terrine maison - block breton	7,50 €
Foie gras de canard maison et sa compotée de figes	16,90 €
<i>homemade duck foie gras and fig compote</i>	
Saumon fumé maison, crème aigrelette et blinis	13,50 €
<i>Smoked salmon, blinis and sour cream</i>	
Soupe de poissons maison et sa garniture - homemade fish soup	8,50 €
Velouté de pois cassés et foie gras fumé	9,00 €
<i>Split pea soup and smoked foie gras</i>	
Trilogie de foie gras - foie gras trilogy	18,00 €
Crevettes poelées en persillade - shrimp sauteed in parsley	8,50 €
Jambon de canard légèrement fumé - duck ham	8,50 €
Assiette du pêcheur (huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots	18,00 €
<i>bigorneaux) - seafood plate</i>	

LES POISSONS

Choucroute de saumon, cabillaud, haddock	14,00 €
<i>sower kraut salmon, cod, haddock</i>	
Brandade de morue et haddock à l'ancienne	13,50 €
<i>brandade of cod and haddock</i>	
Cotriade cancalaise (poissons selon arrivage du jour)	16,00 €
<i>fishes of the day</i>	
Sole meunière ou grillée	28,00 €
<i>sole cooked in butter or grilled</i>	
Dos de lieu jaune à l'andouille et son jus de volaille	16,00 €
<i>Held at the andouille and chicken juice</i>	
Tartiflette de haddock	14,00 €
Saint-jacques en coque - Saint Jacques in shell	14,50 €
Saint-jacques selon votre goût (meunière, à la nage, provençale, grillées)	18,00 €
<i>Saint jacques depending on your taste</i>	

LES VIANDES

Pied de cochon désossé roulé « comme une andouillette »	16,00 €
<i>Pigs feet</i>	
Parmentier de volaille confite - chicken pie	13,00 €
Brochette d'onglet sauce marchand de vin - skewer meat	14,00 €
Foie de veau à la vénitienne - Calf liver	15,00 €
« Burger » de canard confit sauce rouennaise - duck burger	20,00 €

LES CRUSTACES

Assiette de bulots	10,00 €
<i>plate whelk</i>	
Assiette de crevettes roses	12,50 €
<i>plate prawns</i>	
Crabe et sa mayonnaise	18,00 €
<i>Araignée ou tourteau selon saison</i> <i>crab or spider and mayonnaise</i>	
Langoustines mayonnaise (les 12)	22,00 €
<i>shrimps 12</i>	

LES HUITRES DE CANCALE - *oysters of cancale*

	les 6	les 9	les 12
Huîtres creuses n° 3	10,50 €	14,50 €	18,00 €
<i>n°3 oysters</i>			
Huîtres creuses n° 1	13,00 €	18,50 €	25,00 €
<i>n°1 oysters</i>			
Huîtres plates n°1 (selon saison)	21,00 €	31,50 €	42,00 €
<i>n°1 flat oysters</i>			

LES HOMARDS (les 100g) - *lobsters (les 100g)*

Nos homards font au moins 450gr

Homard mayonnaise	les 100gr	13,50 €
<i>lobster mayonnaise</i>		
Homard flambé au Calvados	les 100gr	14,00 €
<i>lobster flamed and calvados</i>		
Homard grillé sauce corail à la presse	les 100gr	16,00 €
<i>whole grilled lobster coral sauce</i>		

LES MOULES d'appellation Baie du Mont St Michel

Mussels (selon saison)

Moules marinières	8,00 €
<i>mussels</i>	
Moules chorizo et crème	9,00 €
<i>chorizo and mussel cream</i>	
Moules bretonne au cidre et crème	8,50 €
<i>mussel cider and cream</i>	
Moules roquefort et croutons	9,00 €
<i>mussel roquefort (cheese)</i>	
Moules au curry	8,50 €
<i>mussel curry</i>	
Portions de frites	3,00 €
<i>chips</i>	

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Duo de camembert mariné et nature - duo cheese	5,90 €
Mont d'or au vin - cheese	5,90 €
Crème brûlée - Hot cream	6,50 €
Moelleux au chocolat et sa glace au chocolat blanc - sweet chocolate	7,00 €
Fromage blanc et son coulis fruits rouges - Yogurt coulis	6,50 €
Crêpes suzette - pancake	9,00 €
Trilogie au chocolat - chocolate trilogy	8,00 €
(chocolat thérèse, sorbet, tartelette au chocolat amer)	
Assiette gourmande - Gourmet plate	7,00 €
* Sabayon aux poires pochées au vin rouge et sechuan - pear sabayon	8,00 €
Ile flottante - floating island	6,50 €
* Baba au rhum - rum cake	7,50 €
Café ou Thé gourmand - gourmet coffee or tea	8,50 €
* Kouign aman et sa boule de glace vanille	9,00 €
<i>* kouign aman and vanilla ice cream</i>	
* Soufflé chaud au Grand Marnier - Blown warm grand marnier marnier	9,00 €
Millefeuille - Yarrow	7,00 €
* Tarte fine aux pommes et sa crème calvados	7,50 €
<i>* Apple pie calvados and cream</i>	

LES GLACES

Coupe traditionnelle (3 boules aux choix)	5,00 €
<i>3 scoops ice cream choice</i>	
Le colonel (sorbet citron et vodka)	6,50 €
<i>colonel (ice lemon and vodka)</i>	
Duchesse Anne (sorbet cassis et crème de cassis)	6,50 €
<i>duchess anne (ice cassis and crème cassis)</i>	
Les liegeois (café ou chocolat)	5,50 €
<i>chocolate or coffee liege</i>	
Le phare	6,50 €
(glace caramel au beurre salé, glace sablé breton, sorbet cidre et calvados) <i>lighthouse (salted butter caramel ice cream, ice shortbread breton, cider and calvados ice cream)</i>	
After eight (glace chocolat menthe, get 27)	6,50 €
<i>mint chocolate ice cream, get 27</i>	

Nos parfums de glace : Vanille, café, chocolat, cassis, citron, rhum raisin, caramel beurre salé, menthe chocolat, fraise, chocolat blanc
our ice cream flavors : vanilla, coffee, chocolate, cassis, lemon, salted butter caramel, mint chocolate, rum raisin, strawberry pistachio

** A commander en début de repas*