

CARTE

BAR BRASSERIE SUR MER
LA CORNICHE
4, CHAUSSEE DU SILLON
SAINT-MALO

LA CORNICHE SÉLECTIONNE DES ARTISANS QUI AIMENT LEURS PRODUITS, TRAVAILLENT AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET AVEC TALENT.
PAIN D'ARTISANS BOULANGERS, CRÈME CRUE ET LAIT ENTIER FERMIER, OEUFS BIO, COQUILLAGES, POISSONS ET CRUSTACÉS DE LA BAIE, VINS ET SPIRITUEUX PROPRES...

0724

À PARTAGER

JAMBON SERRANO câprons → 12€

PETITES SARDINES
pain toasté & beurre demi-sel → 10€

CAVIAR D'AUBERGINE
crackers sarrasin → 8€

ACCRAS DE MORUE
LES 5 → 8€ LES 10 → 15€

TARAMA oeufs de truite *BIO*
crackers sarrasin → 10€

CALAMARS CROUSTILLANTS
mayo corniche → 12€

RILLETTES DE MAQUEREAU → 9€

TARTARE D'ALGUES
crackers sarrasin → 8€

ÉCAILLE

HUÎTRES de Cancale
par 6 / 9 / 12

creuses numéro 3 → 12/18/22€
creuses numéro 2 → 15/22/29€
plates numéro 1 → 21/31/39€

BULOTS mayo 250 gr → 12€
BIGORNEAUX 200 gr → 10€
CREVETTES ROSES mayo → 14€

CRABE mayo → 18€
araignée env. 1 kg

LE PLATEAU

1 crabe entier, 6 huîtres creuses n°3,
crevettes roses, bulots, bigorneaux → 45€

FROMAGES AFFINÉS

ASSIETTE DE FROMAGES
MAISON BORDIER → 12€

CAFÉ GOURMAND → 12€

ENTRÉES

OEUF MAYO *BIO* & oeufs de truite *BIO*, rémoulade de céleri → 9€

PÂTÉ EN CROÛTE volaille & foie gras, pickles de légumes → 16€

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT chutney → 20€

CARPACCIO DE POULPE sauce vierge, olive kalamata et câpres → 14€

SOUPE DE POISSONS MAISON rouille, emmental & petits croutons → 12€

COQUILLAGES FARCIS selon arrivage → 12€

TATAKI DE THON sésame, caviar d'aubergine à la coriandre → 14€

GRAVLAX DE SAUMON mariné à la betterave et agrumes → 15€

OS À MOËLLE rôti au four & pain de campagne toasté → 12€

VIANDES

toutes nos viandes sont françaises

TARTARE DE BŒUF au couteau frites & salade 180gr / 250gr → 20 / 26€

CHOU FARCI DE LA CORNICHE volaille & cochon, salade d'herbes, jus de rôti → 23€

FILET DE BŒUF au poivre ou béarnaise, gratin dauphinois → 31€

CÔTE DE BŒUF (normande) pour 2, sauce poivre ou béarnaise, frites & salade → 87€

BURGER DE LA CORNICHE steak charolais, bacon, cheddar, oignons rouges → 19€

POITRINE DE COCHON (breton) ROULÉE gratin dauphinois, jus corsé → 22€

MAGRET DE CANARD (breton) caviar d'aubergine et aubergine rotie, jus corsé → 25€

POISSONS

MOULES MARINIÈRES / MOULES CRÈME / MOULES CHORIZO frites → 17/18 / 19€

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE, câpres, croûtons persil, citron, purée → 24€

GIGOTIN DE LOTTE AU LARD piqué d'olives, écrasé de courgettes, cébettes → 28€

STEAK DE THON MI CUIT au poivre, frites maison → 25€

BELLE SOLE MEUNIÈRE servie au guéridon, pommes purée → selon arrivage

CRABE FARCI coco, citron vert, gingembre & riz basmati à la cardamome → 28€

HOMARD BLEU grillé entier, beurre aux algues, frites → 15€ les 100 g

CRAB ROLL ESCOFFIER, frites maison → 25€
pain brioché, chair d'araignée, mayo sriracha, citron vert, estragon, oignons frits

SALADE BURRATA tomates anciennes, pistou basilic, olives kalamata → 18€

SALADE SAUMON courgettes marinées, œuf dur, fenouil, radis, carottes → 19€

EN PLUS

→ 5€

Frites - Pommes purée - Gratin dauphinois - Salade verte - Riz basmati - Épinards

DESSERTS

commande en début de repas

ÎLE FLOTTANTE & pralins roses → 11€
crème anglaise

CRÈME CARAMEL au beurre salé → 11€

FRAISE MELBA → 12€
crème glacée vanille, fraises au basilic,
crème mi montée

PROFITEROLES → 12€
crème glacée vanille, sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT 64% → 11€

LE BABA de St Malo crème montée → 11€
amaretto & pistaches

TROU NORMAND → 10€
sorbet pomme & calva Aguinet *BIO*

COLONEL → 10€
sorbet citron & vodka Awen *BIO*

ROUTE DU RHUM → 10€
crème glacée antillaise, chantilly
rhum ambré Longueueau

GLACES ET SORBETS artisanaux de la maison ELIEN

1 / 2 / 3 BOULES → 3,5€ / 6,5€ / 9€ supplement chantilly → 1€ DAME BLANCHE crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly → 10€
VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, FRAISE, POMME, CITRON, MANGUE, ANANAS, YAOURT, RHUM RAISIN

FORMULE CORNICHE

ENTRÉE + PLAT → 28€

PÂTÉ EN CROÛTE au foie gras
ou
SOUPE DE POISSONS MAISON
ou
6 HUÎTRES N°3 DE CANCALE

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE
ou
CHOU FARCI DE LA CORNICHE
ou
POITRINE DE COCHON ROULÉE

MENU PETIT

→ 12€



CORNICHON

→ jusqu'à
10 ans

STEACK HÂCHÉ ou POISSON ou MOULES
FRITES MAISON ou LÉGUMES ou PURÉE
CRÈME GLACÉE

cocktails

MARTINI → 10€
gin ou vodka, vermouth blanc, olive

MIMOSA → 12€
champagne, orange pressée

MANHATTAN → 12€
rye whisky, vermouth rouge, angostura

FRENCH 75 → 12€
gin champagne citron jaune

GIN GIN / MOSWOW MULE → 12€
gin ou vodka, ginger beer, citron vert menthe

CAVA TONIC → 10€
calva, crème de pomme verte

NEGRONI → 12€
gin, vermouth rouge, campari

DARK & STORMY → 12€
rhum ambré, ginger beer, citron vert, gingembre

THE YELLOW COCKTAIL → 12€
gin, suze, chartreuse jaune, citron

LA VIE EN ROSE → 12€
vodka, saint-germain, fernet branca

ESPRESSO MARTINI → 12€
vodka, kalhua, espresso

OLD CUBAN → 12€
rhum cubain, champagne, angostura

SOFT

PLANCOËT plate / gazeuse 50cl / 1L → 5 / 6,5€	THÉ GLACÉ Sencha Maison Lindfield → 6€	JUS DE POMME de Michel bio 33 cl → 5€
COCA / COCA ZÉRO / PERRIER → 4,5€	SIROP Monin à l'eau → 3€	JUS DE FRUITS bouteille → 4,5€
ORANGINA / BREIZH LIMO → 4,5€	DIABOLO limonade et sirop monin → 3,5€	TONIC / GINGER BEER Fentymans → 5€

APÉRO

COUPE DE CHAMPAGNE Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl → 13€	LILLET blanc / rouge / rosé 6 cl → 7€	AMERICANO → 9€
LA BULLE DE LA CORNICHE Enguera cava bio brut nature 12 cl → 6,5€	CAMPARI / MARTINI 6 cl → 7€	TI PUNCH Longueueau 5 cl → 5€
KIR / KIR BRETON 12 cl → 5,5€	DUBONNET / PORTO / SUZE 6 cl → 7€	TI PUNCH VIEUX Longueueau 5 cl → 7€
KIR PÉTILLANT 12 cl → 7€	CIDRE DE MICHEL bt 33 cl / 75 cl → 5,5 / 14€ Les vergers du Chouquet - brut - bio	MOJITO Havana Club 5 cl → 10€
KIR ROYAL au champagne Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl → 13,5€	METEOR PILS 25 cl / 50 cl → 4,5 / 8€ METEOR IPA 25 cl / 50 cl → 6 / 11€	PIMM'S FIZZ → 8€
ANISÉ casanis / anisette gras / pernod → 5€	IPSUM bière malouine bt 33 cl → 7€	SPRITZ Apérol ou Campari ou Cynar ou Banzai → 10€
	BROOKLYN BREWERY sans alcool → 6€	HUGO SPRITZ saint-Germain → 11€
		VIRGIN SPRITZ / GIN TO / MOJITO → 8€

VINS AU VERRE

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE Esterzagues → 5€
SAUMUR CHAMPIGNY → 7€
CÔTES DE BOURG Grand Launay → 7€
PIC SAINT LOUP Héritage du Pic St Loup → 9€
HAUTES-COTES DE NUIT Hudelot → 10€

BLANC

VAL DE LOIRE Bedouet Solen → 5€
QUINCY Domaine Mardon → 8€
PICPOUL DE PINET Bréchalune → 6,5€
GASCOGNE Domaine Haut-Marin → 5,5€
HAUTES-COTES DE NUIT Hudelot → 10€

ROSÉ

IGP ÎLE DE BEAUTÉ Domaine Umanu → 5€
IGP PAYS D'OC Domaine Medeilhan → 5€

ET SÉLECTION
SELON L'HUMEUR DE LA PATRONNE
À L'ARDOISE

>>> DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS ET SPIRITUEUX <<<

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCÉPTE NI LES CHÈQUES NI LES TICKETS RESTO
NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



#LACORNICHESAINTMALO