

# CARTE

BAR BRASSERIE SUR MER  
LA  
CORNICHE  
4, CHAUSÉE 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...

1125

## À PARTAGER

JAMBON SERRANO caprons  
tranché minute → 12€

ACCRAIS DE MORUE mayo épicée  
LES 5 → 8€ LES 10 → 15€

CALAMARS CROUSTILLANTS  
sauce tartare → 12€

RILLETTES DE POISSONS  
pain toasté → 10€

TARTARE D'ALGUES  
crackers sarrasin → 9€

CAMEMBERT RÔTI  
miel et noix → 16€

## 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 → 14€  
BIGORNEAUX 150 gr → 12€  
CREVETTES ROSES (x12) mayo → 14€

CRABE mayo → 19€  
araignée env. 1 kg

LE PLATEAU (1 pers.)  
1 crabe entier, 6 huîtres creuses n°3,  
12 crevettes roses, bulots, bigorneaux → 48€

FROMAGES AFFINÉS  
BRETONS ET NORMANDS → 13€

## ENTRÉES

CEUF MAYO, pousses d'épinards, sarrasin soufflé A.S.O.M. → 6€

L'CEUF MAYO CORNICHE chair d'araignée, œuf de truite, mayo épicée A.S.O.M. → 11€

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON → 10€

TERRINE JBB TOUT COCHON cuisson basse température, pickles → 12€

SOUPE DE POISSONS, rouille, croûtons, fromage → 13€

COQUILLAGES FARCIS, selon arrivage → 14€

FOIE GRAS MI-CUIT chutney → 18€

OS À MOËLLE rôti au four, pickles → 14€

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, citron vert, poivre de timut → 17€

## VIANDES

TARTARE DE BŒUF au couteau frites & salade 180gr / 250gr → 21 / 28€

FILET DE BŒUF sauce poivre, béarnaise ou bleue, ail confit, accomp. au choix → 32€

CÔTE DE BŒUF pour 2, sauce poivre, béarnaise ou bleue, frites & salade → 89€

BURGER CORNICHE cheddar, Sœ tartare, chutney d'oignons frites, bacon(+1€) → 20€

POITRINE DE COCHON ROULÉE au sarrasin, ail confit, gratin dauphinois → 22€

SUPRÊME DE POULET aux morilles, pommes purée → 25€

CHOU FARCI DE LA CORNICHE volaille & cochon, jus de rôti → 24€

## POISSONS

STEAK DE THON MI-CUIT sauce poivre, frites maison → 24€

RETOURS DE PÊCHE → voir ardoise

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

CRAB ROLL pain brioché, chair d'araignée Escoffier, mayo épicée, estragon, frites → 25€

BELLE SOLE MEUNIÈRE servie au guéridon → selon arrivage

SAINT-JACQUES RÔTIES risotto, sauce corail → 31€

HOMARD BLEU grillé entier, beurre aux algues, frites (1 pers.) → 17€ les 100 g  
FLAMBÉ AU PASTIS ZEPPELIN → + 5€

CURRY DE LÉGUMES de saison, riz basmati coco → 17€

## EN PLUS

Frites maison 5€- Pommes purée 5€- Gratin dauphinois 5€  
Épinards 4€ - Salade verte 4€- Riz 4€ -

## DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

ÎLE FLOTTANTE caramel au beurre salé,  
pralins roses, crème anglaise → 10€

TARTE TATIN  
crème mi-montée → 11€

CRÈME BRÛLÉE  
au sarrasin, sarrasin soufflé → 10€

OMELETTE NORVÉGIENNE  
flambée au Grand-Marnier → 12€

PROFITEROLES  
classique ou tout caramel → 12€

TIRAMISU → 11€

BABA AU RHUM Longueueau → 11€

TROU NORMAND → 11€  
sorbet pomme & calva Aguiet BIO

COLONEL → 11€  
sorbet citron & vodka Awen BIO

ROUTE DU RHUM → 11€  
crème glacée rhum raisin, chantilly  
rhum ambré Longueueau

GLACES ET SORBETS artisanaux de la maison ELIEN

CAFÉ / THÉ ET GOURMAND → 12€/14€

COUPE 1 / 2 / 3 BOULES → 3,5€/6,5€/9€  
sup chantilly / chocolat / caramel → 1,5€

DAME BLANCHE / CHOCOLAT LIÉGEOIS / CAMEL LIÉGEOIS → 11€

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, FRAISE, POMME, CITRON, CASSIS, MANGUE, ANANAS, YAOURT, RHUM RAISIN

## FORMULE CORNICHE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT → 30€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT → 38€

TERRINE JBB  
ou  
SOUPE DE POISSONS  
ou  
6 HUITRES DE CANCALE N°3

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

CRÈME BRULÉE  
ou  
ILE FLOTTANTE  
ou  
BABA AU RHUM

## MENU PETIT

→ 12€



## CORNICHON

→ jusqu'à  
10 ans

STEACK HÂCHÉ ou FILET DE POISSON  
FRITES MAISON / LÉGUMES / PURÉE  
1 BOULE DE GLACE

## cocktails

MARTINI → 12€  
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

CALVA TONIC → 11€  
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

WHITE RUSSIAN → 12€  
vodka, kalhua, crème liquide

ESPRESSO MARTINI → 12€  
vodka, kalhua, espresso

OLD CUBAN → 12€  
rhum cubain, champagne, angostura

## APÉRO

CORNICHE PILS 25 cl / 50 cl → 4,5€ / 8€

BLANCHE HERMINE IPA 25 cl / 50 cl → 5,5€ / 10€

DUCHESS ANNE TRIPLE 25 cl / 50 cl → 5,5€ / 10€

CAMPARI/MARTINI /LILLET/SUZE 6 cl → 7€

CIDRE DE MICHEL bt 33 cl / 75 cl → 5,5€ / 14€  
Les vergers du Chouquet - brut - bio

NAUTICA bière bretonne bt 33 cl → 7€  
Ambrée ou blanche

AMERICANO → 10€  
Campari / Vermouth rouge / Vermouth dry

COUPE DE CHAMPAGNE → 14€  
Maison Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl

LA BULLE DE LA CORNICHE → 7€  
Enguera cava bio brut nature 12 cl

KIR / KIR BRETON 12 cl → 5,5€

KIR PÉTILLANT 12 cl → 7,5€

KIR ROYAL au champagne → 14,5€  
Bruno Paillard Première Cuvée 12 cl

ANISÉ 3 cl → 5€  
Pastis Awen nature / Anisette gras / Ricard

TI PUNCH rhum Longueueau 5 cl → 6€

TI PUNCH VIEUX Longueueau 5 cl → 8€

PLANTEUR rhum Longueueau & épices → 7€

MOJITO Havana Club 5 cl → 10€

SPRITZ → 10€  
Apérol ou Campari ou Cynar

HUGO SPRITZ Saint-Germain Sureau → 11€

ITALICUS SPRITZ liqueur de Bergamotte → 11€

PIMM'S FIZZ → 10€

## SOFT

PLANCOËT 50cl / 1L → 5,5€ / 7€

BZH COLA / COLA ZÉRO / PERRIER → 5€

ORANGINA / BREIZH LIMO → 5€

THÉ GLACÉ Sencha Maison Lindfield → 6€

SIROP Monin à l'eau → 3,5€

DIABOLO limonade et sirop monin → 4,5€

JUS DE POMME de Michel bio 33 cl → 5,5€

JUS DE FRUITS artisanaux → 5,5€

TONIC /GINGER BEER Hysope → 5€

DREM WELL 0,0° BIO sans alcool → 6€

VIRGIN SPRITZ /GIN TO /MOJITO → 8€

SUZE TONIC ZÉRO sans alcool → 7€

## DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE 4 cl → 9€

GET 27 / GET 31 4 cl → 9€

BAILEYS crème de whisky 4 cl → 9€

LONGUETEAU crème de rhum 4 cl → 9€

AMARETTO ADRIATICO 4 cl → 9€

LIMONCELLO MAMMA MIA 4 cl → 9€

BÉNÉDICTINE 4 cl → 9€

MANDARINE NAPOLÉON 4 cl → 9€

COINTREAU/GRAND MARNIER 4 cl → 9€

CHARTREUSE JAUNE 4 cl → 10€

CHARTREUSE VERTE 4 cl → 15€

VIEILLE PRUNE Massenez 4 cl → 10€

EAU DE VIE DE POIRE Massenez 4 cl → 9€

EAU DE VIE MIRABELLE Massenez 4 cl → 9€

BAS-ARMAGNAC Dartilongue 4 cl → 9€

COGNAC Hennessy ou Camus 4 cl → 10€

ABSINTHE AWEN Hypsoline 4 cl → 10€

GROG ÉPICÉ  
Rhum ambré Longueueau 4 cl → 11€

IRISH COFFEE whisky Jameson 4 cl → 11€

GWADA COFFEE rhum Longueueau 4 cl → 11€

NORMAND COFFEE calva Aguiet 4 cl → 11€

>>> VINS AU VERRE À L'ARDOISE <<<