

MARIE-GALANTE

RESTAURANT



MARIE-GALANTE

Menu Port Coton

ENTREE / PLAT / DESSERT 34 €
ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 28 €

Entrées.

CEVICHE DE LIEU JAUNE,
Framboise, citron vert

MAGRET DE CANARD MARINE,
Melon et Basilic

FRICASSEE DE POULPE,
Tomate, Cèleri Branche

AUBERGINE CHEVRE DE BELLE ILE,
Gaspacho de tomates

Plats.

LIEU DE LIGNE ,
Chou-Fleur, Abricot et Jus d'herbes fraîches

BAVETTE DE BOEUF,
Pomme de Terre, Chimichurri aux Algues,
et jus Terre / Mer

MERLU EN CROUTE DE CHORIZO,
Poivrons, Courgette et sauce Olive, Anchois

CURRY DE PATATE DOUCE,
Pois Chiche et Coriandre

Desserts.

FROMAGES de Belle-Ile-en-Mer

CHARIOT DE DESSERTS de Mickaël

MOELLEUX au chocolat et son accompagnement

Abricot au miel, verveine et Glace curry

Suggestions

au gré des produits, des saisons, des envies.

HOMARD ENTIER servi avec 2 garnitures ;
rôti au beurre d'algues ou grillé avec sauce vierge ou à l'armoricaine
Pour 1 ou 2 personnes – 65 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER sur commande
Par personne 45 €

MARIE-GALANTE

Le P'ti Coton

moins de 12 ans uniquement



PLAT / DESSERT / BOISSON 33CL 19

Plats.

PATES au beurre, bolognaise, carbonara

RETOUR DE CRIEE poêlés

PIECE DU BOUCHER

Garnitures : pommes de terre et/ou légumes

Desserts.

GLACE 2 boules

TOUT CHOCO

YAOURT aux fruits

SALADE DE FRUITS

Boissons.

DIABOLO menthe

JUS DE FRUITS au choix

SODAS au choix

MARIE-GALANTE

Les Boissons

Nos suggestions

Notre eau minérale

L'eau de Belle île en mer plate
Aquachiarà 4,50

L'eau de Belle île en mer gazeuse
Aquachiarà 4,50

Les softs

Perrier 33cl 5,00

Breizh Cola 33cl 5,50

Breizh Cola Zero 33cl 5,50

Breizh Agrumes 5,50

Jus de fruit Meneau 25cl 5,50

Jus de fruit pressé 25cl 6,00

Ice Tea Maison 25cl 6,00

Les bières

Panaché 4,80

Morgat Blonde / Ambrée
de Belle île en Mer 7,10

Dilettante IPA Blonde / Ambrée ou
Blanche
de Vannes 7,50

Blanche de Namur de Belgique 7,50

Duchesse Anne Triple hops
de Bretagne 7,50

Les boissons chaudes

Café, ristretto 3,50

Décaféiné 3,70

Cappucino 4,50

Les vins au verre

BLANC

VAL DE LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AB J-Jacques Bonnet 2019 7,00

Coteaux du Layon Saint Lambert Domaine Ogereau 2018 6,00

Chenin « dit moi oui » AB Domaine Le Fief Noir 2019 7,00

LA BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay AOP Famille Picard 2016 10,00

Petit Chablis Domaine J.Moreaux & Fils 2018 12,00

ROUGE

VAL DE LOIRE

Reuilly « Les Pierres Plates » Domaine Denis Jamain 2018 6,00

Chinon Le temps des cerises 2019 5,00

Saumur Champigny AOP Villeneuve 2019 7,00