

# Le S RESTAURANT

*Saison • Simplicité • Saison • Savoir-faire*

## BIENVENUE

Le chef Julien Robert et son équipe sont heureux de vous accueillir au Restaurant le S  
Parce qu'une belle cuisine est avant tout le fruit d'une équipe passionnée.

### *Notre équipe*

| Cuisine                                                            | Salle                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Julien • Camille • Vincent • Yanis •<br>Mathys • Morgan • Stéphane | Charlène • Théo • Angéline • Kim • Jonathan •<br>Sylvie • Léana<br>ainsi que nos saisonniers |

**« Une grande cuisine commence toujours par un grand produit »**

Une cuisine d'exception commence dans les champs, en mer et auprès de producteurs et d'artisans bretons partageant la même exigence de qualité

Elle naît du respect des saisons, des femmes et des hommes qui les font vivre,  
ainsi que des produits qu'ils nous confient.

Notre carte évolue au rythme des saisons.

Nous cuisinons exclusivement des produits bruts, soigneusement sélectionnés auprès  
de nos producteurs et d'artisans de notre région

Chaque préparation est entièrement réalisée dans nos cuisines, de l'amuse-bouche  
jusqu'au dessert.

**« Notre métier n'est pas de montrer notre savoir-faire. »**

**« Notre métier est révéler celui du produit. »**

Chaque cuisson, chaque sauce et chaque assaisonnement sont pensés avec une seule  
ambition :

« servir le goût, préserver l'équilibre et laisser le produit s'exprimer pleinement. »

A travers chacune de nos assiettes, nous souhaitons partager notre attachement au terroir  
breton, au travail des producteurs et au plaisir de bien recevoir.

***Le produit nous guide. Les saisons nous inspirent. Votre plaisir nous anime.***

Au plaisir de vous recevoir, *Julien ROBERT, CHEF DE CUISINE*

*C'est avec plaisir et confiance que je vous souhaite de passer une belle parenthèse  
culinaire en compagnie de nos équipes. Jeanne GALTIER, DIRECTRICE*

**Découvrez  
NOS MENUS & FORMULES**

**MENU DU JOUR 39€**

-

**FORMULE DÉJEUNER 29€**

Entrée + plat ou plat + dessert

Valable uniquement avec le menu du jour

-

**FORMULE FRUITS DE MER 49€**

Plateau de Fruits de Mer et Dessert du Menu du Jour

-

**FORMULE BRUNCH 45€**

Cette formule est proposée le premier dimanche de chaque mois

-

**MENU «S» TOUT EN LÉGÈRETÉ 49€**

850 kcal

-

**MENU DÉGUSTATION 86€**

Menu en 6 temps

-

**MENU ENFANT 16€**

## MENU DU JOUR 39€

*A titre d'exemple car ce menu varie tous les jours  
et est composé en fonction des produits de saison.*

### ENTRÉE

Cappuccino froid de petits pois  
espuma mozzarella et son croustillant de lard fumé

-

### PLAT

Pavé de maigre d'Erquy  
julienne de poivrons, brocolis vapeur et crème de crustacés

-

### DESSERT

Financier noisettes  
namelaka pistaches et cerises fraîches

-

| Notre suggestion de vins en accords avec ce Menu du jour | Bouteille | Verre |
|----------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Pouilly fumé AOP Blanc</b><br>Floral, puissant et vif | 29€       | -     |

## MENU «S» TOUT EN LÉGÈRETÉ 49€

-

850 kcal

### ENTRÉE

Tomates anciennes, burrata artisanale en siphon, vierge de melons et pêches, huile végétal

*190 kcal*

-

### PLAT

Lieu jaune de ligne rôti sur peau, déclinaison de courgettes et fenouils, émulsion d'agrumes, condiment d'algues au citron confit

*400 kcal*

-

### DESSERT

Pêche blanche rôties au miel breton et romarin, glace fromage blanc maison, amandes torréfiées

*260 kcal*

**Sublimez votre repas  
avec l'accord mets & vin conseillé par notre équipe**

**IGP Côtes de Gascogne Blanc**, Là-haut by Elia 9°  
Faible en alcool, acidulée & équilibré

**Bouteille    Verre  
(12cl)**

23€

7€

**IGP Côtes de Gascogne Rouge**, Papa Roc 10°  
Léger et fruité

23€

7€

## **MENU DÉGUSTATION 86€**

### **Menu avec Accord Mets & Vins 116€**

Notre Chef vous a concocté ce Menu pour vous offrir  
une douce traversée culinaire en 6 temps.

**Commencez par se mettre en appétit  
avec une mise en bouche aux accents bretons**

Gravlax de cabillaud de nos côtes, vanille et aux baies roses,  
espuma de lait de coco et yuzu, tagliatelle de concombre

-

**Poursuivez par la mise en valeur de notre Terroir avec le**  
Ballottine de bar, farce fine au gingembre et citron vert, gel de  
poivron,  
crème légère de moules

-

**Larguez les amarres pour une traversée iodée  
délicatement relevée grâce au**  
Saint-Pierre nacré, mousseline d'artichaut camus,  
confit d'oignon de Roscoff,  
Bisque de langoustine au Lambig

-

**Laissez vous séduire par notre pièce bouchère**  
Filet de cannette rôti, betteraves en textures, fruits rouges, jus réduit

-

**Une petite note Fermière avec notre**  
Quartet de Fromages affinés par Maître Bordier,  
Chutney Maison

-

**Pour terminer, savourez notre**  
Intense chocolat

## Découvrez Notre Carte Été

### LES FRUITS DE MER

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| 6 huîtres, 9 huîtres, 12 huîtres | 13, 18, 23€ |
| Assiette de crevettes            | 10€         |
| Assiette de langoustines         | 12€         |
| Plateau de fruits de mer         | 40€         |

### LES ENTRÉES

|                                                                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Entrée du jour                                                                                                            | 9€  |
| Ballottine de bar, farce fine au gingembre et citron vert, gel de poivron, crème légère de moules                         | 15€ |
| Tomates anciennes, burrata artisanal en siphon, vierge de melons et pêches, huile végétal                                 | 16€ |
| Gravlax de cabillaud de nos côtes, vanille et aux baies roses, espuma de lait de coco et yuzu, tagliatelles de concombres | 16€ |
| Pastèque rôti, avocat en texture, gel citron, salicornes et pickles d'oignon rouge, tuile de sarrasin                     | 13€ |



### LES PLATS

|              |     |
|--------------|-----|
| Plat du jour | 23€ |
|--------------|-----|

### NOS POISSONS

|                                                                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lieu jaune de ligne rôti sur peau, déclinaison de courgettes et fenouils, émulsion d'agrumes, condiment d'algues au citron confit | 29€ |
| Saint-Pierre nacré, mousseline d'artichaut camus, confit d'oignon de Roscoff, Bisque de langoustine au Lambig                     | 33€ |

### NOS VIANDES

|                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Suprême de volaille fermière Label Rouge, déclinaison de maïs doux, shiitakés sautés jus de volaille corsé | 28€ |
| Filet de cannette rôti, betteraves en textures, fruits rouges, jus réduit                                  | 31€ |

### VEGAN

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Risotto de sarrasin au curry breton, algues marines et légumes de saisons rotis | 22€ |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|

## Découvrez Notre Carte Été

### LES FROMAGES

**Quartet de Fromages affinés par Maître Bordier, Chutney Maison** 12€

- Pavail
- Couronne de Touraine
- Camembert
- Comté

**Sélection de la fromagerie du Vaumadeuc** 10€

- Tomme classique
- Tomme au sarrasin
- Tomme Val Doré

### LES DESSERTS

Le Dessert du jour 7€

Pêche blanche rôties au miel breton et romarin, glace fromage blanc maison, amandes torréfiées 10€

Trompe l'œil trois citrons 13€

Inspiration du pâtissier : ganache curaçao, compotée de mûres, chocolat blanc et sablé breton 13€

Intense chocolat 15€

## Carte des Apéritifs

En guise de préambule, nous vous proposons un apéritif.

Une façon de débiter en douceur cette parenthèse culinaire.

### Nos Champagnes

|                                                 | Bouteille | Verre<br>(12cl) |
|-------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| Laurent Perrier Brut « La Cuvée »               | 75€       | 12€             |
| Laurent Perrier Ultra Brut (sans sucre rajouté) | 90€       | 14€             |
| Laurent Perrier Rosé – Notre sélection HIVER    | 105€      | 17€             |

### Nos Crémants

|                                                                                        | Bouteille | Verre<br>(12cl) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| Crémant de Bordeaux AOP Blanc, Bastor lamontagne « SO »<br>Brioché, agrumes, fraîcheur | 26€       | 7€              |
| Crémant Pierre Zéro – sans alcool                                                      | 24€       | 6€              |

### Nos Kirs Accompagnés de la crème de votre choix :

*Cassis, Myrtille, Pêche, Fraises des bois, Grenade, Mûre, Cerise ou Framboise*

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Kir Pétillant prosecco (12cl) | 7€ |
| Kir Breton (12cl)             | 7€ |
| Kir vin blanc (12cl)          | 6€ |

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| <b>Le Lillet</b> Tonic Blanc ou rosé (12cl) | 10€ |
|---------------------------------------------|-----|

### Nos Cocktails Signature

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cocktail du Jour                                                                               | 9€  |
| Mojito Breizh ; (12cl)<br>Fine de Bretagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Cidre | 12€ |
| Blue Marie ; (12cl)<br>Vodka Bretonne, curaçao, Malibu, Citron vert, sirop de fraise, limonade | 12€ |
| Odemer ; (12cl)<br>Gin Malouin's au Blé noir, curaçao bleu, jus de citron, Indian Tonic Water  | 12€ |

## Nos Cocktails

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Apérol Spritz ; Apérol, Prosecco « Riccadonna », soda (12cl)           | 9€  |
| Italicus Spritz ; Liqueur de Bergamote, Prosecco, olives et Soda       |     |
| Mojito classique; (12cl)                                               | 10€ |
| Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda   |     |
| Pina Colada ; (12cl)                                                   | 12€ |
| Havana club 3 ans, Malibu coco, jus d'ananas, purée de coco            |     |
| Punch Planteur ; (14cl)                                                | 12€ |
| Havana club especial, trois Rivières ambré, jus d'orange, jus d'ananas |     |

## Nos Bières

|                                                         |       |      |
|---------------------------------------------------------|-------|------|
| Pressions : Affligem Blonde ou Blanche                  | 25cl  | 50cl |
| Bières Bouteilles Locale – La Ferme des Caps, Plurien : | 4,50€ | 8€   |
| Ambré, Blonde, IPA ou Blanche                           |       | 33cl |
|                                                         |       | 6€   |

## Nos Mocktails

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Virgin Spritz ; (12cl)                                                 | 10€ |
| Jus d'orange, san bitter, soda                                         |     |
| Virgin Mojito; (12cl)                                                  | 10€ |
| Menthe fraîche, jus de pomme, citron vert, soda                        |     |
| Dahouët : (14cl)                                                       | 10€ |
| Jus d'ananas, jus de fraise, jus de fruit de la passion, jus de citron |     |

## Nos Softs

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Jus de fruits de la Maison RECOLT (25cl);                                                                              | 5€ |
| Tomate,<br>Pomme-Vanille,<br>Pomme-Rhubarbe,<br>Pomme-Fraise,<br>Pomme-Abricot,<br>Orange,<br>Ananas,<br>Pamplemousse, |    |
| Kombucha 35cl, produit à Erquy                                                                                         | 5€ |
| Grenade, Framboise, Ananas, Ginger Beer, Gingembre                                                                     |    |
| Breizh cola, Breizh cola zéro, Breizh tea ou Breizh agrumes (33cl)                                                     | 4€ |
| Symples : Infusions glacées pétillantes                                                                                | 5€ |
| <b>Relax</b> : Verveine, lavande et cerise                                                                             |    |
| Puissance des plantes et la douceur des fruits rouges                                                                  |    |
| <b>Détox</b> : Sauge, sureau et pomme                                                                                  |    |
| Le côté floral du sureau accompagné de la rondeur de la pomme                                                          |    |
| <b>Energisante</b> : Thym, menthe-poivrée et citron                                                                    |    |
| Un voyage rafraîchissant et aromatique rappelant la garrigue                                                           |    |



## Nos eaux

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| 50cl IOZ Plate ou Gazeuse | 2,50€ |
| 75cl IOZ Plate ou Gazeuse | 4€    |

## Notre Cave

Nous avons soigneusement choisi pour votre plaisir  
de belle références pour certaines connues  
mais nous avons aussi fait le choix de vous faire découvrir  
de jolies « pépites » de nos terroirs.

-

Notre équipe vous guidera dans vos choix.

N'oubliez pas, derrière chaque bouteille,  
il y a un terroir, un vigneron et son histoire.

| LES BLANCS                                                                                                                        | Millésime                                                                                 | Bouteille (75cl) | Verre (12cl) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| <b>Lubéron AOP</b> , Loulou Charmeur<br><i>Aromatique, frais et fruité</i>                                                        | 2024                                                                                      | 23€              |              |
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b> , La Haut by Elia, 9°C<br><i>Faible en alcool, acidulé et équilibré</i>                              | 2024                                                                                      | 23€              | 7€           |
| <b>Chardonnay</b> Antonin Rodet « Grande sélection »<br>Élégant, fruité, rond                                                     |  2025   | 24€              | 7€           |
| <b>Pinot gris d'alsace</b> AOP Blanc, Le Pinot de JO H<br><i>Intense, floral et rond . Un vin Bio excellent par sa fraîcheur.</i> |  2024 | 27€              |              |
| <b>Pouilly Fumé AOP Blanc</b> , Domaine Aurélie Petit<br>Floral, puissant et vif, exaltant aux arômes exotiques                   | 2025                                                                                      | 29€              |              |
| <b>Quincy AOP Blanc</b><br>Domaine de l'épine « une promesse », Elodie Vilpellet<br>Frais, vif et élégant                         |  2024 | 30€              | 8€           |
| <b>Vacqueyras AOP Blanc</b> , Rhonéa « Marquis de Fouséguille »,<br>Fruit, rond et élégant                                        | 2024                                                                                      | 30€              |              |
| <b>Saint Mont AOP Blanc</b> , Plaimont « Le faite »<br>Puissant, minéral et complexe                                              | 2022                                                                                      | 33€              |              |
| <b>La Chablisienne</b> « Dame Nature »<br>Minéral, sec                                                                            |  2022 | 34€              |              |
| <b>Chenin Blanc</b> , Château de la Roulerie<br>Rond, souple, élégant                                                             |  2024 | 32€              |              |
| <b>Muscadet</b> « Le voyage extraordinaire »<br>Frais, aromatique                                                                 |  2025 | 28€              |              |
| <b>Court-cheverny</b> « Le Petit Chambord » Val de Loire<br>Frais, rond, élégant                                                  | 2022                                                                                      | 30€              |              |
| <b>Coteaux du Layon</b> , Château de la Roulerie<br>Élégant, exotique                                                             |  2025 | 34€              | 8€           |
| Pierre Zéro Chardonnay – <b>sans alcool</b> , floral, fraîcheur                                                                   |                                                                                           | 24€              |              |
| LES ROSES                                                                                                                         | Millésime                                                                                 | Bouteille (75cl) | Verre (12cl) |
| <b>Côte de Provence</b> , Cuvée Anaïs                                                                                             | 2024                                                                                      | 27€              | 8€           |

fruité, limpide et aromatique

|                                                                                        |      |     |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|----|
| <b>IGP Ile de Beauté</b> , Costa Serena<br>Vif, équilibré et gourmand                  | 2024 | 23€ | 7€ |
| <b>Cabernet d'Anjou AOP Rosé</b> , Domaine de Terrebrune<br>Léger, fruité et convivial | 2024 | 24€ |    |
| <b>Rosé D'enfer</b> , Plaimont<br>Ample, frais                                         | 2025 | 25€ |    |
| <b>Corolle</b> , Plaimont Côte de Gascogne<br>Fruité, Frais, Élégant                   |      | 22€ |    |
| Pierre Zéro rosé – <b>sans alcool</b> , frais et fruité                                |      | 24€ |    |

## LES ROUGES

Millésime      Bouteille (75cl)

|                                                                                                            |      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b> , Papa Roc<br>léger, fruité et convivial il vous surprendra !                 | 2024 | 23€ |
| <b>Pinot Noir</b> , Antonin Rodet « Grande sélection »<br>Gourmand, épicé et soyeux                        | 2024 | 24€ |
| <b>Côtes du Rhône village AOP</b> , CJVT<br>Soyeux fruité et épicé et superbe bouteille                    | 2024 | 26€ |
| <b>Chinon AOP Rouge</b> , Baudry Dutour l'Amaranthe<br>Gourmand, épicé et subtil                           | 2024 | 27€ |
| <b>Cahors AOP Rouge</b> , French Malbec de Jean Luc Baldes<br>Gourmand, riche et souple                    | 2022 | 27€ |
| <b>Madiran AOP Rouge</b> , Maestria « Madiran »<br>Puissant, élégant et fruité !                           | 2021 | 27€ |
| <b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP Rouge</b> , Mabileau, « les petits grains »<br>Fruité, léger et gourmand | 2023 | 28€ |
| <b>Crozes hermitage AOP rouge</b> ,<br>Domaine Entrefaux, Intense, fruité et puissant                      | 2023 | 34€ |
| <b>Saint Mont AOP Rouge</b> , Plaimont, Le Faite<br>Ample, structuré et frais                              | 2020 | 33€ |
| <b>Saint-Emilion</b> « Lucius »<br>Complexe, intense, fruit rouge                                          | 2022 | 30€ |
| <b>Escudo Rojo</b> , Gran reserva (vin chilien)<br>Rond, fruité, arôme de chocolat                         | 2023 | 37€ |

## LES VINS AU VERRE (12cl)

|                                                                                            |      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b> , Papa Roc<br>léger, fruité et convivial il vous surprendra ! | 2024 | 7€ |
| <b>Givry</b> , « Clos de Motières », La Ferté<br>Harmonieux, frais, équilibré              | 2022 | 8€ |
| <b>Saint-Emilion</b> « Lucius »<br>Complexe, intense, fruit rouge                          | 2022 | 8€ |

## Terminer cette traversée par une boisson chaude

### CAFETERIE

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Café Espresso, allongé, ristretto ou noisette | 3€   |
| Café crème, Décaféiné ou Décaféiné allongé    | 3,5€ |
| Double Espresso, Chocolat chaud, Cappuccino   | 4€   |
| Chocolat, Café ou Décaféiné viennois          | 5,5€ |
| Latte Macchiato Caramel ou Noisette           | 5,5€ |

### BAR à Thés & Infusion

Découvrez La marque Brestoise INZAÏ,  
Un thé en vrac avec de la couleur & des saveurs,  
Le tester c'est « ne plus pouvoir s'en passer » !

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Thé vert N°5: menthe/ cannelle     | 5€ |
| Thé vert N°6: cake/ fruits         | 5€ |
| Thé noir N°1: bleuet/bergamote     | 5€ |
| Thé rooibos N°10: vanille/ tonka   | 5€ |
| Thé édition limitée Hiver          | 5€ |
| Infusion N°16: détente et harmonie | 5€ |

### Cocktails chauds

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Irish Coffee,                                                       | 9€ |
| Irish whiskey, espresso, sucre de canne, espresso et crème fouettée |    |
| Breizh Coffee,                                                      | 9€ |
| Fine de Bretagne, sucre de canne, espresso et crème fouettée        |    |
| Créole Coffee,                                                      | 9€ |
| Rhum ambrée, sucre de canne, espresso et crème fouettée             |    |

Pour clôturer, notre carte de digestifs et spiritueux est à votre disposition, notre équipe se fera un plaisir de vous la partager.

**Nous espérons que vous aurez passé un agréable moment en notre compagnie.  
Au plaisir de vous recevoir pour une prochaine traversée au « S ».**

## NOTRE ENGAGEMENT

### Nos fournisseurs LOCAUX

Nous nous sommes engagés à travailler le plus possible en circuit court et de fait avec des fournisseurs locaux. Nous avons à cœur de vous les citer ci après afin de mettre aussi en avant leurs savoirs faire.

N'hésitez pas à aller les voir, vous y retrouverez les produits avec lesquels nous travaillons mais bien plus encore et vous ferez de très belles rencontres.

#### BRASSERIE LA FERME DES CAPS

4 La Ville Halna, 22240 Plurien,

Téléphone : 02 96 60 76 88



#### UCHA KUMBUCHA

ZA des Jeannettes

Adresse :

11 Rue Robert Surcouf, 22430 Erquy

Téléphone : 02 96 71 41 64



Alan FLORES : 06 71 73 72 52

Producteur d'huîtres creuses

Adresse : Zone Conchylicole La Saudraie

22240 PLEVENON CAP FREHEL



#### NOS FRUITS DE MER

TOP ATLANTIQUE

Top Atlantique (dépôt de Trémuson) - Mareyeur Trémuson -  
02 97 35 36 30



Ferme du Vaumadeuc, 22370 Pléneuf-Val-André

Téléphone : 07 43 15 80 10

Horaires :

Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 12 h 30 sauf le samedi et dimanche.

Adresse : 15 ter Rue Tanguy Prigent, 22950 Tréguen  
Téléphone : 02 96 61 90 86

#### Artisan Glacier ELIEN

