

Le S

RESTAURANT

Bienvenue

Notre chef,

Accompagné par son équipe est heureux de vous recevoir pour un agréable moment
au sein de notre restaurant Le S.

A découvrir Le Menu du jour, le Menu S et le Menu Dégustation
ainsi que notre carte qui varie au grès des saisons.

Le S restaurant met en valeur 4 S

Saison - Simplicité - Saveurs – Santé

Nous avons à cœur de travailler avec des fournisseurs locaux

(huîtres de Fréhel, Saint Jacques d'Hillion, miel de Saint Alban,
galettes du Val André, Fromagerie du Vaumadeuc...).

Tous nos poissons et toutes nos viandes sont certifiés d'origine bretonne.

Notre équipe en cuisine travaille les produits bruts de l'amuse bouche au dessert.

-

Notre responsable de salle et son équipe sont à votre disposition
tout au long de cette aventure culinaire
pour vous guider et vous conseiller dans vos choix.

Nous vous souhaitons de passer une agréable parenthèse gourmande.

Jeanne Galtier, Directrice

Débutons par un Apéritif

En guise de préambule, nous vous proposons un apéritif.

Une façon de débiter en douceur cette parenthèse culinaire.

Nos Champagnes	Bouteille	Verre (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 (12cl)
Crémant de Bordeaux AOP Blanc, Bastor lamontagne « SO » 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)	6€
Kir vin blanc (12cl)	6€

Le Lillet Tonic Blanc ou rosé (12cl) 10€

Nos Cocktails Signature

Cocktail du Jour	9€
Mojito Breizh ; (12cl) Fine de Bretagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Cidre	12€
Blue Marie ; (12cl) Vodka Bretonne, curaçao, Malibu, Citron vert, sirop de fraise, limonade	12€
Odemer ; (12cl) 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 Rivière ambré, jus d'orange, jus d'ananas	

Nos Bières

Pressions : Affligem Blonde ou Hivernale

25cl 50cl
4,50€ 8€

Bières Bouteilles Locale (Plurien) :

33cl

Ambré, Blonde, IPA ou Blanche

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); Tomate, Pomme-Vanille, Pomme-Rhubarbe, Pomme-Fraise, Pomme-Abricot, Orange, Ananas, Pamplemousse,	5€
Infusion glacée GUALALA (33 cl), <u>produit local à découvrir (peu sucré)</u> Maté - citron vert - Basilic Café vert - Passion - Fraise	5€
Kombucha 35cl, produit à Erquy Passion/ Mangue, Framboise, Ananas, Ginger Beer, Gingembre	5€
Breizh cola, Breizh cola zéro, Breizh tea ou Breizh agrumes (33cl)	4€

Nos eaux

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

**Découvrez
Nos MENUS & FORMULES**

MENU DU JOUR 39€

-

FORMULE DÉJEUNER 29€
Entrée + plat ou plat + dessert

-

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€
860 kcal

-

MENU DÉGUSTATION 85€
Menu en 6 temps

-

MENU ENFANT 16€

MENU «S» TOUT EN LÉGÈRETÉ 49€

-

990 kcal

ENTRÉE

Burrata, vierge de melon, carpaccio de tomates multicolores, segments de melon marinés à l'huile pimentée, roquette

190 kcal

-

PLAT

Suprême de volaille fermière Label Rouge, déclinaison de maïs, jus corsé aux agrumes

500 kcal

-

DESSERT

Abricots rôtis au miel, sorbet maison citron-romarin, crumble d'amandes

300 kcal

Notre suggestion de vins en accords avec ce Menu du jour	Bouteille	Verre (12cl)
IGP Côtes de Gascogne Blanc, Là-haut by Elia 9° Faible en alcool, acidulée & équilibré	23€	7€
IGP Côtes de Gascogne Rouge, Papa Roc 10° Léger et fruité	23€	7€

MENU DÉGUSTATION 85€
Menu avec Accord Mets & Vins 115€

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**

Ballottine de bar, farce fine, gingembre citron vert, condiment poivrons,
crème de moules

-

**Poursuivez par la mise en valeur de notre Terroir avec le
Gravlax de cabillaud à la vanille et baies rose, crème acidulée coco et yuzu,
pickles de concombre**

-

**Larguez les amarres pour une traversée iodée
délicatement relevée grâce au**

Filet de rouget juste snacké, caviar d'aubergine,
tombé de fenouil flambé au pastis, beurre blanc au safran

-

Laissez vous séduire par notre pièce bouchère

Filet de canette, mousseline de pommes de terre au paprika fumé,
jus de viande et tamarin, pois croquants

-

Une petite note Fermière avec notre

Quartet de Fromages affinés par Maître Bordier,
Chutney Maison

-


Pour terminer, savourez notre

Trompe-l'œil 3 citrons : ganache citron noir, crémeux citron jaune, coque
citron combava et chocolat blanc

Découvrez Notre Carte de Saison d'Été

«La pureté du produit, l'écho des origines»

LES ENTRÉES

Entrée du jour	7€
Ballottine de bar, farce fine au gingembre et citron vert, condiment poivron, crème de moules	14€
Gravlax de cabillaud à la vanille et aux baies roses, crème acidulée coco-yuzu, pickles de concombre	16€
Burrata, vierge de melon, carpaccio de tomates multicolores, segme de melon marinés à l'huile pimentée, roquette 	15€
Maki de veau, tartare de langoustine nacrée, sablé tomme de sarrasin, gel réduit	18€

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 PLATS

Plat du jour	23€
--------------	-----

NOS POISSONS

Filet de rouget juste snacké, caviar d'aubergine, tombée de fenouil flambée au pastis, beurre blanc au safran	28€
Thon mi-cuit, rougail de tomates et fraises, huile de menthe et basilic, purée fine de petits pois	32€

NOS VIANDES

Suprême de volaille fermière Label Rouge, déclinaison de maïs, jus corsé aux agrumes	26€
Entrecôte fumée au foin, artichaut camus en textures, jus réduit au cacao	39€
Poulpe grillé et filet de canette, mousseline de pommes de terre au paprika fumé, jus de viande au tamarin, pois croquants	34€

VEGAN

Risotto de sarrasin, crème de coco, algues marines et salicornes	22€
--	-----

Découvrez Notre Carte de Saison d'Été
«La pureté du produit, l'écho des origines»

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	9€
Abricots rôtis au miel, sorbet maison citron-romarin, crumble d'amandes	10€
Trompe-l'œil 3 citrons : ganache citron noir, crémeux citron jaune, coque citron combava et chocolat blanc	13€
Tarte « Renversé » aux fraises de Plougastel et poivre de timut sablé sarrasin, sorbet maison fraise-basilic	12€
Breizh coffee revisité : ganache café, sablé breton au café, caramel mou chocolat-whisky, chantilly au whisky breton	13€








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

LES ROSES

	Millésime	Bouteille (75cl)	Verre (12cl)
Côte de Provence , Cuvée Anaïs fruité, limpide et aromatique	2024	27€	8€
IGP Ile de Beauté , Costa Serena Vif, équilibré et gourmand	2024	23€	7€
Cabernet d'Anjou AOP Rosé , Domaine de Terrebrune Léger, fruité et convivial	2024	24€	
Rosé D'enfer , Plaimont Ample, frais	2025	25€	
Corolle , Plaimont Côte de Gascogne Fruité, Frais, Élégant		22€	
Pierre Zéro rosé – sans alcool , frais et fruité		24€	

LES ROUGES

	Millésime	Bouteille (75cl)
IGP Côtes de Gascogne , Papa Roc léger, fruité et convivial il vous surprendra !	2024	23€
Pinot Noir , Antonin Rodet « Grande sélection » Gourmand, épicé et soyeux	2024	24€
Côtes du Rhône village AOP , CJVT Soyeux fruité et épicé et superbe bouteille	2024	26€
Chinon AOP Rouge , Baudry Dutour l'Amaranthe Gourmand, épicé et subtil	2024	27€
Cahors AOP Rouge , French Malbec de Jean Luc Baldes Gourmand, riche et souple	2022	27€
Madiran AOP Rouge , Maestria « Madiran » Puissant, élégant et fruité !	2021	27€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Rouge , Frédéric Mabileau, « les petits grains » Fruité, léger et gourmand	 2023	28€
Crozes hermitage AOP rouge , Domaine Entrefaux, Intense, fruité et puissant	 2023	34€
Saint Mont AOP Rouge , Plaimont, Le Faite Ample, structuré et frais	2020	33€
Saint-Emilion « Lucius » Complexe, intense, fruit rouge	2022	30€
Escudo Rojo , Gran reserva (vin chilien) Rond, fruité, arôme de chocolat	2023	37€

LES VINS AU VERRE (12cl)

IGP Côtes de Gascogne , Papa Roc	2024	7€
Mercurey , Château de Chamirey	2022	9€
Pessac-Léognan , Picque Caillou	2021	9€

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 INZAI,
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, expresso, sucre de canne, expresso et crème fouettée	
Breizh Coffee,	9€
Fine de Bretagne, sucre de canne, expresso et crème fouettée	
Créole Coffee,	9€
Rhum ambrée, sucre de canne, expresso 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 ».**