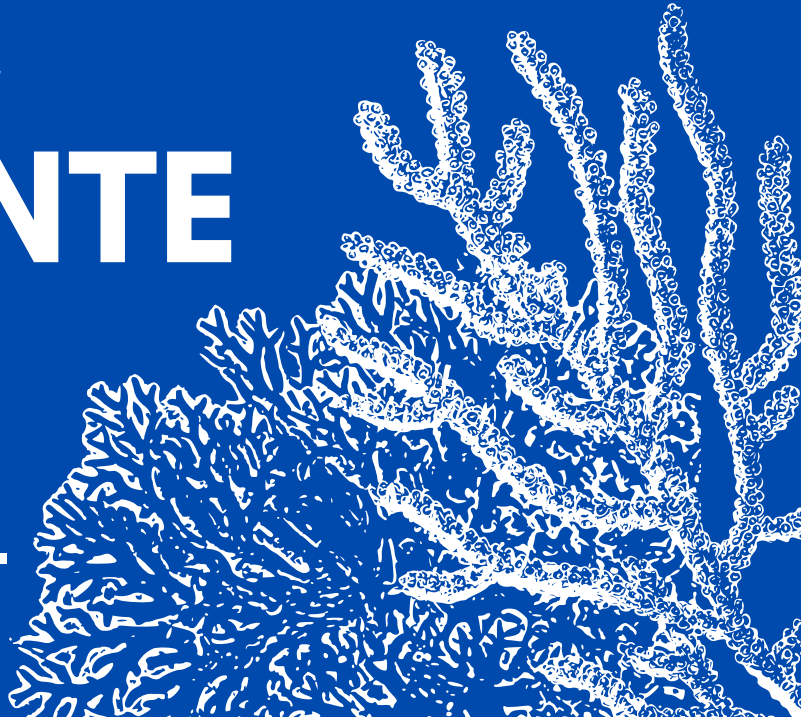


2026

*beach house Penvins*

**LA POINTE**





## GODAILLES & RIPAILLES

### PLANCHE DE FROMAGES

Curé Nantais, Timanoix, tome de Rhuys bio, fromage frais aux algues, chèvre frais aux fleurs bio . . . . . 1 pers. 12 € / à partager 21 €

### PLANCHE DE CHARCUTERIES

Filet mignon fumé, saucisson aux noisettes, jambon sec Duroc, pâté aux algues . . . . . 1 pers. 13 € / à partager 22 €

### PLANCHE MIXTE

Charcuteries & fromages . . . . . 1 pers. 13 € / à partager 22 €

### PLANCHE DE LA MER

Saumon fumé Chauchard, rillettes de poisson de l'île de Groix, fromage frais aux algues, tartare d'algues bio, citron . . . . . 30 €

### CHIFFONNADE DE JAMBON

Race Duroc . . . . . 9 €

### ŒUFS MAYO BIO DE CHEZ GWEN

Aux algues . . . . . 7,50 €

### VELOUTÉ

De saison . . . . . 7 €

## LES IODÉS

### TARTARE D'ALGUES BIO

Dulse, laitue de mer, wakamé, petit épeautre bio, fromage frais. . . 9,50 €

### 12 PALOURDES FARCIES

Selon arrivage . . . . . 16 €

### PETIT CEVICHE DE DORADE

Poisson cru mariné . . . . . 12,50 €

### HUÎTRES DU MORBIHAN

Huîtres creuses N°3 : par 3 / par 6 / par 9 . . . . . 7€ / 14€ / 21€

### ASSIETTE DE LANGOUSTINES

Mayonnaise maison . . . . . 19,50 €

### BOL DE BULOTS

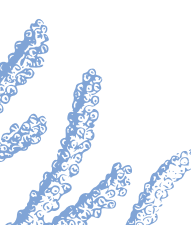
Mayonnaise maison aux algues . . . . . 11 €

### RILLETTES DE LA MER

De l'île de Groix (au choix) . . . . . 10 €

### ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ CHAUCHARD

Pain petit épeautre bio, fromage frais aux algues . . . . . 16 €



## BORD DE MER

### POISSON DU MOMENT

Voir ardoise . . . . . 24 €

### ASSIETTE DE LA MER

6 huîtres, 6 langoustines, bulots, mayonnaise maison . . . . . 35 €

### CEVICHE DE DORADE

Poisson cru mariné. Accompagnement frites & salade . . . . . 22 €

### FISH AND CHIPS

Filet de cabillaud, sauce tartare maison, frites & salade . . . . . 20 €

## GRANDE SALADE

### COCORICO

Aiguillettes de poulet croustillant, dés de fromage, œuf dur, sauce tartare maison, crudités, mix de graines . . . . . 20 €

### FRAÎCHEUR

Saumon fumé Chauchard, fromage frais aux algues, tartare d'algues bio, crudités, mix de graines . . . . . 21 €

### VEGGIE

Tartare d'algues bio, algues réhydratées, tome de Rhuy fraîche bio, fromage frais aux algues, pain petit épeautre bio, poivrons goutte, crudités, persil plat, mix de graines . . . . . 19 €

## BURGERS

### LA POINTE

Steak haché frais VBF (150G), tomate, salade romaine, oignons rouge, pickles de cornichon, tome de Rhuy fraîche bio, sauce cocktail maison. Accompagnement frites . . . . . 19 €

Version cheddar mûré . . . . . 19 €

version double steak + 5.5 €

### VEGGIE

Tome de Rhuy fraîche bio, tartare d'algues bio, fromage frais, algues réhydratées, poivrons goutte, crudités, sauce cocktail MAISON, buns bio. accompagnement frites . . . . . 18 €



## VIANDES

Origine France

### PIÈCE DU BOUCHER

Selon arrivage — purée de légumes, légumes glacés, jus/sauce.

Accompagnement au choix : frites ou salade . . . . . 24 €

### TARTARE DE BOEUF

Accompagnement frites & salade . . . . . 21 €

### FILET MIGNON DE COCHON BRETON LABEL ROUGE

Sauce moutarde à l'ancienne. Accompagnement pommes de terre grenaille & salade . . . . . 22 €

## MENU MOUSSAILLON

Jusqu'à 12 ans . . . . . 14 €

### FILET DE POISSON OU STEAK HACHÉ VBF OU POULET CROUSTILLANT

Accompagnement frites.

+ 1 boule de glace au choix.

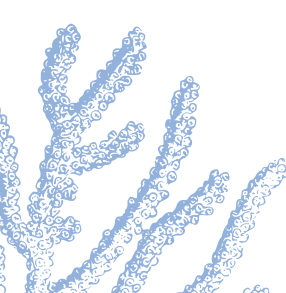
## ACCOMPAGNEMENTS

Au choix : Pommes de terre grenaille, Frites, salade, légumes . . . 5 €

## SANDWICHES

L'après midi de 15h à 19H, sur place ou à emporter . . . . . 9,50 €

### AU CHOIX

- Club sandwich du moment
  - Tradition jambon fromage
  - Tradition saumon crudités
  - Tradition veggie
- 

## CRÊPES

Supplément chantilly + 0,70 €

Supplément 1 boule de glace +3,50 €

**BEURRE-SUCRE** . . . . . 4,50 €

**CHOCOLAT MAISON** . . . . . 5,50 €

**CARAMEL AU BEURRE SALÉ** . . . . . 5,50 €

**NUTELLA** . . . . . 5,50 €

**LA RHUYS** . . . . . 7 €

Pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly

## DESSERTS

### FAR BRETON

Aux pruneaux . . . . . 8 €

### FONDANT AU CHOCOLAT

Et sa crème anglaise . . . . . 9 €

### BREIZH TIRAMISU

Sablé breton, pommes caramélisées, mascarpone, caramel . . . 9,50 €

### CAFÉ / THÉ OU CHOCOLAT / CHAMPAGNE GOURMAND

Assortiment de 5 mignardises . . . . . 10,50 € / 12,50 € / 17,50 €

### ASSIETTE DE FROMAGES

Pour bien finir . . . . . 12 €

### DESSERT DU JOUR

Selon l'inspiration du chef . . . . . 9€

## GLACES ARTISANALES

### SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

Vanille, chocolat, passion, fraise, framboise, pistache, citron DE sicile, coco, caramel au beurre salé, café Arabica

1 boule 3,50 € / 2 boules 6 € / 3 boules 8,50 €

### COUPE FRUITS ROUGES

Fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly . . . . . 10,50 €

### COUPE PASSION

Passion, coco, citron, coulis de passion, chantilly . . . . . 10,50 €

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat maison, chantilly . . . . . 10,50 €

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 vanille, coulis de chocolat, chantilly . . . 10,50 €

### COLONEL

2 boules citron de Sicile, vodka . . . . . 10,50 €



*Instagram : @lapointesarzeau*



*Prix nets en euros - service compris*