

RESTAURANT - BAR - TERRASSE - CLUB HOUSE



LA POINTE,  
PILE AU BON  
ENDROIT!

PLUS C'EST VIVANT,  
PLUS C'EST VIBRANT

MENU 2025

# À PICORER OU À PARTAGER

À TOUTE HEURE

## LES IODÉS

<b>Tartare d'algues bio de Roscoff</b> - Bord à bord (8) .....	9.50€
Tartare d'algues fraîches bio et fromage frais maison aux herbes, pain petit épeautre bio	
<b>Duo de tartares de poisson</b> - En entrée (4) .....	12€
Noix de Saint Jacques & saumon, huile de poireaux, crudités	
<b>Morgate et seiche marinées</b> - Fumage Artisanal d'Arzon (2,14) .....	16€
À l'huile d'olive et citron, graines germées, tartare d'algues bio	
<b>Assiette de saumon</b> - Fumage Artisanal d'Arzon (4) .....	16€
Deux tranches de saumon fumé, pain petit épeautre bio, fromage frais maison aux herbes, citron	
<b>Assiette de crevettes roses</b> - 200g (2,3) .....	12.50€
Mayonnaise maison	
<b>Huîtres du Golfe du Morbihan</b> (12,14) .....	14€ / 21€
Huîtres creuses N°3 - 6 pièces / 9 pièces	
<b>Bol de bulots</b> (2,3,10,14) .....	11€
Mayonnaise maison	
<b>Rillettes de la mer de l'île de Groix</b> - Au choix (15) .....	10€
Noix de St Jacques à la bretonne <b>ou</b> Maquereau fumé au bois de hêtre <b>ou</b> Thon blanc germon <b>ou</b> Crabe (Groix & Nature)	

## LES AFFINÉS & CHARCUTERIES

<b>Assiette de fromages locaux</b> (7,9) .....	10€
Curé Nantais, Timanoix, Tome de Rhuys fraîche, chèvre frais, fromage frais maison aux herbes	
<b>Assiette de charcuteries</b> - Saveurs de Rhuys (8,12) .....	10€
Filet mignon fumé, saucisson aux noisettes, jambon sec race Duroc, pâté aux algues	
<b>Assiette Mixte</b> (7,8,9,12) .....	10€
Charcuteries et fromages	
<b>Terrine de canard aux cèpes</b> - 80g (3,5,7) .....	8€
Domaine de Lanvaux (Morbihan)	
<b>Rillettes pur canard</b> - 80g / 180g .....	8€ / 14.50€
Domaine de Lanvaux (Morbihan)	
<b>Mozzarella di bufala</b> (5,7,8) .....	10€
Pesto basilic frais, crudités	
<b>Saucisson nature artisanal</b> .....	9€

## PETITES ENTRÉES, GRANDS PLAISIRS

<b>Quinoa et légumes</b> (1,10) .....	12€
Olives noires & vinaigrette au persil	
<b>Gravlax de maquereau brûlé à la flamme</b> (4,7,8,10) .....	13€
Kéfir à l'huile de poireaux & légumes croquants	

# PLATS ENTRE TERRE & MER

## BORD DE MER

- Poisson du moment** - Voir l'ardoise (4,7,8,10) ..... 26€  
Retour de marée
- Poulpe à la plancha** (14) ..... 32€  
Déclinaison de poivrons, olives noires, herbes fraîches, huile de poireaux
- Assiette de la mer** (2,3,10,12,14) ..... 30€  
Crevettes roses, 6 huîtres, bulots & mayonnaise maison
- Duo de tartares de poisson** (4) ..... 21€  
Noix de Saint-Jacques et saumon, huile de poireaux, accompagnement frites & salade

## GRANDE SALADE

- Salade Bord à Bord** - Veggie (7,8,10) ..... 19€  
Chèvre frais, pain petit épeautre bio, tartare d'algues bio, wakamé, fromage frais maison aux herbes, petits légumes, crudités, oléagineux, graines germées
- Salade d'Arzon** (4,7) ..... 21€  
Saumon fumé Chauchard, fromage frais maison aux herbes, tartare d'algues bio, crudités, graines de courges
- Salade Armorik'ella** (7,8,10) ..... 20€  
Mozzarella di bufala, jambon sec race Duroc, pesto basilic, pignons de pin, crudités

## BURGERS

- L'Original Cheese** (1,3,7) ..... 19€  
Bœuf VBF 150g, cheddar mûré, crudités, pickles, sauce classique maison & frites
- Pulled Pork Burger** (1,3,7) ..... 20€  
Porc confit effiloché, cheddar mûré, crudités, sauce cocktail maison & frites
- Breizh & Salmon Bun** (1,3,7) ..... 20€  
Saumon fumé Chauchard, tome de Rhuys fraîche, fromage frais maison aux herbes, wakamé, crudités & frites

## VIANDES

- Poitrine de cochon croustillante** (7,10) ..... 21€  
Pommes de terre grenaille, jus de viande parfumé au thym & salade
- Pièce du boucher** - voir l'ardoise (7,10) ..... 22€  
Selon arrivage - Accompagnement frites, jus de viande parfumé au thym & salade
- Cuisse de canard confite** (7,10) ..... 20€  
Frites, jus de viande parfumé au thym & salade

**MENU MOUSSAILLON** (5,7) ..... 14€

**Au choix** : Filet de poisson **ou** Filet de volaille fermière,  
Accompagnement frites & légumes  
+ Boisson au choix !

**ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX** ..... 6 €  
Bol de salade, Légumes du moment,  
Pommes de terre grenaille (7), Bol de frites (4)

# LA TOUCHE SUCRÉE

<b>Fromage frais local (5,7)</b> .....	10 €
Fruits frais et son coulis assorti	
<b>Tiramisu maison (1,7)</b> .....	12 €
Aux fruits rouges	

## À TOUTE HEURE

<b>Fondant coeur coulant au chocolat (1,7)</b> .....	9€
Et sa crème anglaise	
<b>Café gourmand (3,5,7,8)</b> .....	10.50€
Assortiment de 4 mini-desserts	
<b>Thé gourmand / Chocolat gourmand (3,5,7,8)</b> .....	12.50€
Assortiment de 4 mini-desserts	
<b>Champagne gourmand / Irish gourmand (3,5,7,8)</b> .....	17.50€
Assortiment de 4 mini-desserts	
<b>Crêpes au choix (1,3,7)</b> .....	4.50€
Beurre sucre ou caramel au beurre salé maison ou chocolat maison	
<b>Assiette de fromages (7,8)</b> .....	10€
Curé Nantais, Timanoix, Tome de Rhuys fraîche, chèvre frais, fromage frais maison aux herbes	

## GLACES ARTISANALES \_\_\_\_\_ 1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

<b>Sorbets et crèmes glacées (7,3)</b>	3.50€	6 €	8.50€
--	-------	-----	-------

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

<b>Coupe passion</b> .....	10.50€
Passion, coco, citron, coulis de passion, chantilly	
<b>Coupe fruits rouges</b> .....	10.50€
Fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>Coupe dame blanche</b> .....	10.50€
3 boules vanille, coulis de chocolat maison, chantilly	
<b>Chocolat liégeois</b> .....	10.50€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat maison, chantilly	
<b>Coupe colonel</b> .....	14.50€
2 boules citron vert, zeste de citron, vodka	

(\*) une liste d'allergènes est mise à votre disposition en dernière page.

**Supplément chantilly : 0.50€**



## COCKTAILS

Aperol Spritz	9.50€
Campari Spritz	9.50€
Limoncello Spritz	10.50€
Saint Germain Spritz	11.00€
Gin Tonic	12.00€
Gin To concombre	12.00€
Margarita	11.00€
Cuba Libre	9.00€
Planteur	9.00€
Mojito classique	10.00€
Black Mojito	11.00€
Caïpirinha	10.00€
Caïpirinha fruit du jour	11.00€
Old fashioned	11.00€
Ty Punch	8.00€
Ty Vieux Punch	10.00€
Irish coffee	11.00€
Cocktail du jour	12.00€

## MOCKTAILS

Virgin Mojito	7.00€
Virgin Spritz sureau et passion	8.00€
Gin tonic sans alcool	8.00€

## DIGESTIFS

Shooter	5.00€
Rhum arrangé	5.00€
Bailey's / Limoncello	7.00€
Peppermint / Menthe Pastille	7.00€
Mirabelle / Poire / Grappa	8.00€
Calvados Château Dubreuil	8.00€
Armagnac	9.00€
Lambig Bio	8.00€
Cognac V. S. O. P. - Painturaud frères	12.00€
Ron Diplomatico	10.00€
Rhum Saint James 1765	10.00€
Scotch Oban	14.00€
Scotch Lagavulin	17.00€
Whisky Nikka / Whiskey Jack Daniel's	10.00€
Ron Zacapa	12.00€
Tequila Patron	18.00€
Eminente Ron De Cuba	12.00€
Nikka	12.00€
Jack Daniel's	12.00€
Ron Zacapa	16.00€
Ron Zacapa XO	19.00€

# SHAKE TON COCKTAIL

LA  
POINTE

• RESTAURANT • BAR • TERRASSE •

• CLUB HOUSE •

# VINS BIEN CHOISIS

## ROSÉS

	12.5cl	75cl
<b>La Désirade Var 2024 - IGP</b> <i>Domaine des Myrtes propriétaire récoltant à La Londe (83)</i>	5.00€	22.00€
<b>Côte de Provence cuvée tradition 2024 - AOP</b> <i>Domaine des Myrtes propriétaire récoltant à La Londe (83)</i>	6.00€	28.00€
<b>Dantelezh 2024 Cabernet franc rosés</b> <i>Domaine du Poulhors, vignoble de Rhuys à Sarzeau (56)</i>	7.50€	38.00€

## BLANCS

<b>Riesling Alsace 2023 - AOP</b> <i>Illis et fils propriétaire récoltant à St Hippolyte (68)</i>	5.00€	22.00€
<b>Muscadet Clos de la Coudray 2023 (bio) - AOC</b> <i>Stéphane Orieux, propriétaire récoltant à Vallet (44)</i>	5.00€	25.00€
<b>Macon Davayé 2024 (bio) - AOC</b> <i>Michel Chavet propriétaire récoltant à Davayé (71)</i>	5.50€	26.00€
<b>Côtes de Bergerac 2023 (bio) - Moelleux</b> <i>Château Marie Plaisance à Gageac et Rouillac (24)</i>	5.50€	26.00€
<b>Saumur Chenin 2024 (bio) - AOC</b> <i>Eric Charrau, propriétaire récoltant à Parnay (49)</i>	6.00€	27.00€
<b>Quincy cuvée Une Promesse 2023 - AOC</b> <i>Domaine de l'épine, Elodie Vilpelle, propriétaire récoltant à Brinay (18)</i>	6.50€	33.00€
<b>Chablis 2022 - AOP</b> <i>Maxime Marini propriétaire récoltant à Béru (89)</i>	8.00€	36.00€
<b>Sancerre 2023 - cuvée Dolium</b> <i>Thibault Bizet propriétaire récoltant à Sury en Vaux (18)</i>	7.50€	38.00€
<b>Dantelezh 2024 Chardonnay</b> <i>Domaine du Poulhors, vignoble de Rhuys à Sarzeau (56)</i>	7.50€	38.00€
<b>Dantelezh 2024 Chenin</b> <i>Domaine du Poulhors, vignoble de Rhuys à Sarzeau (56)</i>	7.50€	38.00€
<b>Chassagne-Montrachet 2023 AOC</b> <i>Domaine Moingeon propriétaire récoltant à Saint Aubin (21)</i>		60.00€

## ROUGES

	12.5cl	75cl
<b>St Nicolas de Bourgueil Cabernet Franc vieilles vignes 2022 (bio) - AOP</b> <i>Sylvain Bruneau propriétaire récoltant à St Nicolas de Bourgueil (37)</i>	5.00€	25.00€
<b>Pontias Assemblage : syrah, merlot, caladoc 2022 (biodynamie) - VDF</b> <i>Famille Chaume-Arnaud à Vinsobres (26)</i>	6.00€	28.00€
<b>Château Brondelle Bordeaux Graves 2020 - AOC</b> <i>Vignobles belloc propriétaire à Langon (33)</i>	7.00€	35.00€
<b>Côteaux du Lyonnais Gamay vieilles vignes 2023 (biodynamie) - AOC</b> <i>Clos la petite gallée, Patrice Thollet propriétaire récoltant à Millery (69)</i>	7.00€	34.00€
<b>Bourgogne Côte d'or Pinot noir 2023 - AOP</b> <i>Vaudoisey Creusefond propriétaire récoltant à Pommard (21)</i>	7.50€	39.00€
<b>Pommard Pinot noir 2023 - AOP</b> <i>Vaudoisey Creusefond propriétaire récoltant à Pommard (21)</i>	/	65.00€

## BULLES

<b>Cidre brut ou fruité</b> <i>Cidrerie de Rhuys Nicol - Cidre artisanal pur jus</i>	4.00€	16.00€
<b>Crémant de Bourgogne La grande réserve AOC</b> <i>Claude Gheeraert propriétaire récoltant à Mosson (21)</i>	6.00€	31.00€
<b>Champagne Philipponnat</b> <i>Royale réserve brut non dosé</i>	12.00€	75.00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nous travaillons dans la mesure du possible avec des produits locaux et bio.

Prix net en Euro - Service compris



# SOIF ! CAFÉS & RAFRAÎCHISSEMENTS

## CAFÉTÉRIA

Café bio Pérou - 100% arabica .....	2.10€
Noisette, café allongé, déca .....	2.20€
Café crème .....	3.10€
Chocolat chaud, thés, infusions .....	4.00€
Thés : Earl grey, ceylan, darjeeling, vert, vert menthe, rooibos, fruits rouges	
Infusions : verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, camomille	
Cappuccino, café viennois, chocolat viennois .....	4.80€

## BOISSONS FRAÎCHES

Sirop / Limonade, diablo (33cl) .....	2.50€/4.00€
<i>Grenadine, citron, menthe, pêche, kiwi, fraise, mûre, cassis, cerise, violette, framboise, orgeat, citror, banane, mangue, jasmin</i>	
Jus de fruits (25cl) .....	4.20€
<i>Orange bio, tomate bio, ananas bio, pamplemousse, abricot bio, hibiscus, gingembre, pomme artisanal 33cl (cidrerie de Rhuys)</i>	
Sodas (33cl) .....	4.50€
<i>Breizh Thé glacé, Breizh Cola, Breizh Zéro, Breizh Agrum, Perrier, Breizh Tonic (25cl), Orangina</i>	
Jus de pomme pétillant (33cl) .....	4.80€
<i>Pommette artisanal (cidrerie de Rhuys)</i>	
Kombucha bio (Atika), boisson fermentée (33cl), au choix : .....	6.00€
<i>Passion framboise ou hibiscus myrtille ou citron gingembre</i>	

## BIÈRES PRESSION

	• RESTAURANT • 25cl	TELE 33cl	• 50cl
Lancelot Pils premium .....	3.90€	5.20€	7.70€
Duchesse Anne Triple (brasserie Lancelot) .....	4.40€	5.60€	8.70€
Blanche Hermine (brasserie Lancelot) .....	4.40€	5.60€	8.70€
Médusa IPA bio .....	4.50€	5.60€	8.60€
Coreff IPA .....	4.80€	5.90€	9.00€
Panaché, Bière sirop, Monaco .....	4.00€	5.30€	7.80€

## BIÈRES BOUTEILLE

La Flemme blonde bio / Telenn Du Brune bio / Pietra Rossa (bière fruitée) / P'tite Mamm Rousse bio / La Fièvre Ambrée bio / Domani Noce Tropicale blanche IPA bio / La Ouache triple bio / Dremmwel 0.0° bio. ....	33cl	7.00€
--	------	-------

## ALCOOLS

Brastis, Ricard, Pastis (2cl) .....	3.80€
Gin Tanqueray, Vodka Smirnoff (2cl) .....	7.00€
Whisky Red Label, Rhum Pampero (4cl) .....	7.00€
APÉRITIFS .....	5.00€
Martini Rouge ou blanc, Porto, Campari, Suze, Kir breton, pétillant ou classique	
KIR ROYAL au Champagne Philipponnat Royale réserve brut non dosé .....	13.00€
<i>Crème de cassis et champagne</i>	

## EAU PURIFIÉE & MICROFILTRÉE IOZ

Eau gazeuse	
50cl .....	4.50€
75cl .....	5.50€
Eau plate	
50cl .....	4.50€
75cl .....	5.50€

IOZ, une eau engagée

## EAU MINÉRALE

Badoit rouge fines bulles	
50cl .....	6.50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nous travaillons dans la mesure du possible avec des produits locaux et bio.

Prix net en Euro - Service compris



## Vous êtes ici au cœur du Centre Nautique de Sarzeau.

Entre deux assiettes ou après un bon verre, laissez-vous tenter par une virée sur l'eau. Planche à voile, paddle, canoë-kayak, catamaran, kitesurf, wing-foil, char à voile ou marche aquatique... En stage, en cours ou en location - pour ceux qui aiment l'eau salée.

**Informations :** [www.47nautik.com/base-nautique-morbihan/sarzeau-penvins](http://www.47nautik.com/base-nautique-morbihan/sarzeau-penvins)

### NOS FOURNISSEURS :

- La Ferme de Rhuys
- Maison Berjac
- Maison Chauchard
- Les viviers de Banastère
- Bord à Bord
- Saveurs de Rhuys
- Boulangerie des îles
- Domaine de Lanvaux
- Cidrerie Nicol
- Vignoble de Rhuys
- Groix & Nature
- Boulangerie Maquignon
- Brasserie de Rhuys
- Brasserie la Dilettante
- Brûlerie D'Alré
- La cave Baudart-Lhéritier
- Rebom
- Atika
- Vins, en direct avec les différents propriétaires récoltants.

### LISTE DES ALLERGÈNES :

- |                        |                             |                        |  |
|------------------------|-----------------------------|------------------------|--|
| (1) : <i>Gluten</i>    | (5) : <i>Arachides</i>      | (9) : <i>Celeri</i>    | (13) : <i>Lupin</i>                            |
| (2) : <i>Crustacés</i> | (6) : <i>Soja</i>           | (10) : <i>Moutarde</i> | (14) : <i>Molusques</i>                        |
| (3) : <i>Œufs</i>      | (7) : <i>Lait</i>           | (11) : <i>Sésame</i>   | (15) : <i>Contient de multiples allergènes</i> |
| (4) : <i>Poisson</i>   | (8) : <i>Fruits à coque</i> | (12) : <i>Sulfite</i>  |  |

FACEBOOK



INSTAGRAM



Suivez-nous  
sur les  
réseaux sociaux !



Et sur notre site web : [www.lapointe-penvins.com](http://www.lapointe-penvins.com)

À BIENTÔT !