

LA POINTE

Vous êtes ici au cœur de la base nautique de Penvins. Entre deux assiettes ou après un verre, la mer est à deux pas. Planche à voile, paddle, canoë-kayak, catamaran, kitesurf, wing-foil, char à voile, marche aquatique... En stage, en cours ou en location : de quoi profiter pleinement de l'eau salée !

INSTAGRAM

@lapointesarzeau



SITE WEB

lapointe-penvins.com



AVIS GOOGLE

avis Google



12 route de la chapelle, 56370
Réservations en ligne ou au 02 97 62 26 84
hospitalite@lapointe-sarzeau.com

Nous travaillons dans la mesure du possible avec des produits locaux et bio.
Prix net en Euro - Service compris



Depuis
2015

FOOD MENU



GODAILLES ET RIPAILLES

1 pers. à partager

PLANCHE DE FROMAGES BZH

Tomme de brebis Menez Du, fromage de la ferme de Bellevue du moment, Trappe de Timadeuc, crottin de chèvre du Menez-Hom, fromage frais aux herbes. **15 25**

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Filet mignon fumé, saucisson aux noixettes, jambon Serrano grande réserve 16 mois, pâté aux algues **13 22**

PLANCHE MIXTE

Charcuteries & fromages **14 23**

PLANCHE DE LA MER

Saumon fumé maison Chauchard, rillettes de poisson maison, fromage frais aux algues, tartare d'algues bio **30**

CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO

Grande réserve affinée 16 mois **9,9**

ŒUFS BIO

Mayonnaise maison **7**

SAUCISSON ARTISANAL

Nature **9**

LES IODÉS

TARTARE D'ALGUES BIO DE ROSCOFF

Dulse, laitue de mer, wakamé, pain petit épeautre bio, fromage frais aux herbes **9,5**

ASSIETTE DE SAUMON

Saumon fumé maison Chauchard, pain petit épeautre bio, fromage frais aux herbes **16**

ASSIETTE DE LANGOUSTINES

Mayonnaise maison **22**

HUÎTRES DU MORBIHAN

_____ Les 3 **7**

_____ Les 6 **14**

_____ les 9 **21**

BOL DE BULOTS

Mayonnaise maison **11**

RILLETES DE POISSON

Selon arrivage **10**

Voir ardoise

ENCORNETS

En friture, sauce cocktail maison **8**

GRANDE SALADE

LA IODÉE

Saumon fumé maison Chauchard, fromage frais aux herbes, tartare d'algues bio, crudités, mix de graines **21**

LA BORD À BORD VEGGIE

Fromage de la ferme de Bellevue du moment, tartare d'algues bio de Roscoff, fromage frais aux herbes, poivrons goutte, persil plat, mix de graines, crudités, pain petit épeautre bio, graines germées **19**

L'ABBATIALE

Boule de mozzarella di bufala, pesto basilic maison, jambon Serrano grande réserve 16 mois, crudités, mix de graines **20**

BORD DE MER

POISSON DU MOMENT

Selon arrivage

Voir ardoise

26

ASSIETTE DE LA MER

6 langoustines, 6 huîtres, bulots, mayonnaise

36

CEVICHE DE POISSON CÔTIER

Poisson cru mariné, frites et salade

22

FISH AND CHIPS

Filet de cabillaud, mayonnaise maison, frites et salade

21

VIANDES VEGGIE

PIÈCE DU BOUCHER

Beurre signature La Pointe, pommes de terre grenaille et salade

Voir ardoise

26

TARTARE DE BŒUF COUTEAU

Servi avec frites et salade

23

FILET MIGNON DE COCHON

Sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille et salade

22

BURGERS

L'ORIGINAL CHEESE

Steak haché frais charolais (150g), tomate, salade feuille de chêne, oignons rouges, pickles de cornichon, cheddar maturé Wyke Farms, sauce cocktail maison, buns bio. Servi avec frites

21

LE RHUYS BURGER

Saumon fumé maison Chauchard, fromage de la ferme de Bellevue du moment, sauce cocktail maison, tartare d'algues bio, crudités, buns bio. Servi avec frites

21

LE SEAWEEED VEGGIE

Fromage de la ferme de Bellevue du moment, tartare d'algues bio, poivrons goutte, crudités, persil plat, graines germées, sauce cocktail maison, buns bio. Servi avec frites

19

SUPLÉMENTS

AU CHOIX

Pommes de terre grenaille, frites, salade

5

MENU MOUSSAILLON

Jusqu'à 12 ans

FILET DE POISSON ou POULET CROUSTILLANT

Accompagnement frites + 1 boule de glace au choix

14



DESSERTS

FAR BRETON

Aux pruneaux

8

FONDANT AU CHOCOLAT

Et sa crème anglaise

9

BREIZH TIRAMISU

Sablé breton, pommes cuites, mascarpone, caramel au beurre salé

10,5

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de 5 mignardises

10,5

THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND

Assortiment de 5 mignardises

12,5

CHAMPAGNE GOURMAND

Assortiment de 5 mignardises

17,5

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de Bretagne

15

DESSERT DU JOUR

Selon l'inspiration du moment

10



GLACES ARTISANALES

SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

1 b. 2 b. 3 b.

3,5

6

8,5

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

COUPE FRUITS ROUGES

Fraise, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

10,5

COUPE PASSION

Passion, coco, citron, coulis de mangue / passion, crème fouettée

10,5

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat maison, crème fouettée

10,5

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 vanille, coulis de chocolat maison, crème fouettée

10,5

COUPE LA POINTE

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel au beurre salé maison, sablé breton

10,5

COLONEL

2 boules citron, vodka

11,5

CRÊPES

BEURRE-SUCRE

4,5

CHOCOLAT MAISON

5,5

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

5,5

NUTELLA

5,5

LA RHUYS

7,5

Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, crème fouettée

EN SUPPLÉMENT

Crème fouettée

+0,7

Une boule de glace

+3,5

COCKTAILS AFTER DINER

WHITE TRISKEL ♥	12,5
Vodka, liqueur de caramel Triskel, crème, vanille, speculoos	
IRISH COFFEE	10
Whisky, café, sucre de canne, chantilly	
ESPRESSO MARTINI	12,5
Vodka, kalhua, noisette, espresso	
AMARETTO SOUR	9,9
Amaretto, citron	
FLOWER SOUR	9,9
Liqueur sureau, citron, passion	
VIRGIN FLOWER SOUR	8,9
Liqueur 0.0 sureau, citron, passion	

NOS PRODUCTEURS

BORD À BORD - ROSCOFF, 29

Tartare d'algues bio

FUMAGE ARTISANAL D'ARZON - SARZEAU, 56

Saumon fumé

FURIC MARÉE - LE GUILVINEC, 29

Poissons et crustacés

OSTRÉICULTEUR BASTILLE EMMANUEL - LE TOUR-DU-PARC, 56

Huîtres

REBOM - SARZEAU, 56

Ferme maraîchère bio

BOULANGERIE MAQUIGNON - SARZEAU, 56

Pain tradition

BOULANGERIE DES ÎLES - SARZEAU, 56

Pain petit épeautre bio

FERME DE BELLEVUE - SARZEAU, 56

Fromage de la ferme de Bellevue du moment

SAVEURS DE RHUYS - SARZEAU, 56

Charcuteries

BERGERIE BREIZH LACAUNE - PLONÉVEZ-DU-FAOU, 29

Tomme de Brebis

ASKEL - QUIMPER, 29

Fromages bretons

LAITERIE DU GRAND CLOS - PONTCHÂTEAU, 44

Œufs bio

CRÊPERIE DE LA FONTAINE SAINT-PÈRE - PLESSALA, 22

Crêpes

ERIC ELIEN - TRÉGUEUX, 22

Glaces

BISCUITERIE DES VÉNÈTES - SAINT-ARMELE, 56

Sablé breton