

À PICORER OU À PARTAGER

SERVI À TOUTE HEURE

Assiette de fromages locaux et confiture (7,9)	9.00€
<i>Chèvre aux fleurs, timanoix, Curé Nantais, tome de Rhuys, tome brossée au cidre, pain petit épeautre bio</i>	
Assiette de charcuteries (12)	9.00€
<i>Jambon sec, filet mignon fumé, andouille de Guéméné, langouille</i>	
Assiette de saumon (4)	16.00€
<i>Saumon fumé (Maison Chauchard), fromage frais maison, pain petit épeautre bio</i>	
Tartare d'algues fraîches bio de Roscoff (8)	12.00€
<i>Fromage frais maison, pain petit épeautre bio</i>	
Rillettes de la mer, au choix : (15)	9.00€
<i>Noix de Saint-Jacques à la Bretonne ou Maquereau fumé au bois de hêtre ou Thon blanc germon ou Crabe</i>	
Pâté de canard (5,7,3)	80g à 8.00€ 180g à 14.50€
<i>Terrine de canard aux cèpes (Domaine de Lanvaux)</i>	
Rillettes de canard (5,7,3)	80g à 8.00€ 180g à 14.50€
<i>Rillettes de pur canard (Domaine de Lanvaux)</i>	
Sardines à l'huile d'olive (4,10)	12.00€
Encornets marinés (2,14)	16.00€

BORD DE MER

Assiette de la mer	37.50€
<i>6 langoustines, 6 huîtres creuses, bulots, mayonnaise maison au poireau</i>	
Huîtres du Morbihan : (12,14)	
Huîtres creuses N°3	6 pièces à 11.00€ 9 pièces à 15.90€
Huîtres spéciales N°3	6 pièces à 16.00€ 9 pièces à 23.90€
<i>(Médaille d'Or : goût prononcé et plus iodé)</i>	
Langoustines, mayonnaise maison au poireau (2,3)	19.50€
Bulots, mayonnaise maison au poireau (14,2,3,10)	10.80€

PETITES ENTRÉES, GRANDS PLAISIRS

Asperges vertes cuites croquant fondant (3,4,6,8)	12.00€
<i>Crèmeux d'ail des ours, vinaigrette au miso, pignons de pin torréfiés</i>	
Gravelax de maquereau brûlé à la flamme (4,7,8,10)	13.00€
<i>Pomme & chou-rave, kéfir à l'huile de poireaux</i>	
Carpaccio de langoustines (2,8,10)	17.00€
<i>Herbes fraîches, huile végétale de poireaux, zeste d'agrumes</i>	

SIGNATURES & CRÉATIONS

Pêche du jour (4,7)	26.00€
<i>Oignons nouveaux, pommes de terre confites, fumet de poisson, herbes fraîches</i>	
Poitrine de cochon croustillante (7,9)	21.00€
<i>Rouleau de céleri au lard, shiitaké confit, herbes fraîches</i>	
Filet de bœuf VBF (180g) (7,8,12)	32.00€
<i>Déclinaison de betteraves et grenailles, jus au thym frais</i>	
Burger de La Pointe (15)	19.00€
<i>Effiloché de porc confit mariné légèrement fumé, salade coleslaw, sauce cocktail maison, buns bio, frites</i>	
Salade du jour	18.00€
<i>Iodée et végétale (voir ardoise)</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Bol de salade	4.00€
Légumes du moment	5.50€
Pommes de terre grenaille (7)	5.00€
Bol de frites (4)	5.00€

MENU MOUSSAILLON

14.00€

Au choix :

Filet de poisson **ou** Filet de volaille fermière (5,7)

Accompagnement au choix :

Frites & légumes **ou** purée de pomme de terre & légumes

+ Boisson au choix !

Par souci d'efficacité pour le service et pour le bien de l'organisation de notre cuisine, nous n'effectuerons pas de changements dans la composition de nos mets.

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

MERCI, ET BONNE DÉGUSTATION !

LA TOUCHE SUCRÉE

Fraises fraîches (3,5,7,8)	12.00€
<i>Glace à l'asperge blanche, crème montée parfumée et crumble</i>	
Retour du marché (3,5,7,8)	9.00€
<i>Fruits en différentes textures & crème légère</i>	
Fromage frais local (7)	9.00€
<i>Fruits frais et son coulis</i>	

SERVI À TOUTE HEURE

Crêpes au choix 4.50€
Beurre sucre ou caramel ou chocolat

Les gourmands : (3,5,7,8)

<i>Café</i>	10.50€
<i>Chocolat</i>	12.50€
<i>Thé</i>	12.50€
<i>Cidre</i>	12.50€
<i>Champagne</i>	17.50€
<i>Irish</i>	17.00€
<i>Cognac</i>	14.50€

Assiette de fromages (7,8) 9.00€

GLACES ARTISANALES

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

Sorbets & crèmes glacées (7,3) 3.50€ 6.00€ 8.50€

Vanille, chocolat, fraise, framboise, pistache, citron, caramel, café

Supplément chantilly : 0.50€

COUPES GLACÉES

Coupe fruits rouges 9.50€

Fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe dame blanche 9.50€

3 boules vanille, coulis de chocolat maison, chantilly

Chocolat liégeois 9.50€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat maison, chantilly

Coupe colonel 9.50€

2 boules citron vert, zeste de citron, vodka

RESTAURANT - BAR - TERRASSE - CLUB HOUSE



LA POINTE,
PILE AU BON
ENDROIT!

PLUS C'EST VIVANT,
PLUS C'EST VIBRANT

MENU 2025



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

BLANCS

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

ROUGES

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

BULLES

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

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

À BIENTÔT !