

Les Fruits de Mer – Seafood

Plateau Royal (2 personnes) - Royal seafood (2 persons) (1 homard breton 500 gr, 1 tourteau, 1 araignée, 4 huîtres creuses n° 2, 4 huîtres creuses n° 3, 4 huîtres plates n° 1, 10 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer) (1 lobster, 1 oilcake, 1 spider crab, 12 cupped oysters, 2 flat oysters, 10 langoustines, grey and pink shrimps, whelks, winkles, cockles)	95,00 €
Super plateau de fruits de mer (2 personnes) - Super seafood platter (2 persons) (1 tourteau, 1 araignée, 6 huîtres creuses n° 4, 6 huîtres creuses n° 3, 10 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer) - (1 oilcake, 1 spider crab, 12 cupped oysters, 10 langoustines, grey and pink shrimps, whelks, winkles, cockles)	58,00 €
Plateau de fruits de mer (1 personne) - Seafood platter (1 person) (1 tourteau ou 1 araignée, 3 huîtres creuses n° 4, 3 huîtres creuses n° 3, 5 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer) - (1 oilcake or 1 spider crab, 6 cupped oysters, 5 langoustines, grey and pink shrimps, bulots, bigorneaux, amandes de mer)	29,00 €
Plateau du Mareyeur (2 personnes) - Mareyeur platter (2 persons) (1 tourteau, 1 araignée, 10 langoustines, crevettes roses et grises) - (1 oilcake, 1 spider crab, 10 langoustines, grey and pink shrimps)	49,00 €
Plateau du Mareyeur (1 personne) - Mareyeur platter (1 person) (1 tourteau ou 1 araignée, 5 langoustines, crevettes roses et grises) - (1 oilcake or 1 spider crab, 5 langoustines, grey and pink shrimps)	24,50 €
Assiette de fruits de mer (3 huîtres creuses + 1 plate, bulots, amandes, crevettes roses et grises, bigorneaux, langoustines) Seafood plate (3 cupped & 1 flat oyster, whelks, cockles, grey and pink shrimp, winkles, Dublin Bay prawns)	18,50 €
Assiette de l'écailleur (Huîtres, bulots, amandes, crevettes roses) - Ecailleur plate (oysters, whelks, cockles, pink shrimp)	13,00 €
Bulots mayonnaise - Whelks, homemade mayonnaise	10,90 €
Bigorneaux - Winkles	9,90 €
Crevettes roses - Pink shrimp	10,90 €
Crevettes grises - Grey shrimp	9,90 €
Langoustines - Dublin Bay prawns	19,50 €
Crabes mayonnaise (tourteaux ou araignée selon saison) Brown or spider crab (subject to season), homemade mayonnaise	14,90 €

Les Suggestions du Chef

Homard grillé façon “Le Phare” 12,00 € les 100gr

Grilled lobster “Le Phare” style

Homard breton froid mayonnaise 10,00 € les 100gr

Nos homards font +/- 500 gr et sont servis entiers

Our lobsters are +/- 500 gr and served whole

Les Huîtres de Cancale – Bay of Cancale oysters

	les 6	les 12
Huîtres creuses N°4 (petites) - Cupped oysters N°4 (small)	8,00 €	14,00 €
Huîtres creuses N°3 (moyennes) - Cupped oysters N°3 (medium)	9,00 €	16,00 €
Huîtres creuses N°2 (grosses) - Cupped oysters N°2 (large)	10,00 €	18,00 €
Huîtres plates N°1 (selon saison) - Flat oysters N°1 (subject to season)	11,00 €	22,00 €
Panaché d'huîtres (3 N°4, 3 N°3, 3 N°2, 3 plates N°1) Melody of oysters (3 each: N°4, N°3, N°2, N°1)	18,50 €	

Les Moules de Bouchots de juillet à décembre

Steamed mussels (july to december)

Marinières - Marinière (white wine and shallots)	8,50 €
Crème - Crème fraîche	9,00 €
Au curry - Curry	9,50 €
A la Bretonne - Crème d'andouille de Guemené et pommes	10,50 €
Au Bleu d'Auvergne - Auvergne blue cheese	10,00 €
Portion de frites* - Side of chips*	3,50 €

Nos moules sont servies en marmite avec une portion de +/- 800 gr

Our mussels are served in a cooking pot in portions of +/- 800 gr.

Les Desserts du Chef – Desserts from the chef

Assiette de fromages - Cheese plate.....	6,00 €
Far breton - Far Breton (savoury pudding-cake with prunes)	5,90 €
Fromage blanc, sucre ou coulis* de fruits rouges - Fromage blanc.....	5,50 €
Fromage blanc, coulis de caramel beurre salé, éclats de crumble..... White cheese, salted butter caramel coulis, crumble chips	6,50 €
Riz au lait et sa compotée mangue ananas - Rice pudding and pineapple mango compote.....	6,00 €
Mousse au chocolat - Chocolate mousse	6,00 €
Île flottante - Floating island	6,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon - Crème brûlée with Bourbon vanilla.....	6,90 €
Profiteroles bretonnes (choux, glace au caramel beurre salé, coulis) Breton profiteroles (cabbage, caramel ice cream, salted butter, coulis)	8,00 €
Café gourmand breton	8,00 €
Coffee Gourmand Breton (served with a selection of bite-sized delights from Brittany)	
Champagne Gourmand - Champagne greedy	12,50 €
Thé gourmand breton.....	8,50 €
Tea Gourmand Breton (served with a selection of bite-sized delights from Brittany)	
Profiteroles* au chocolat - Chocolate profiteroles.....	8,00 €
Moelleux au chocolat, sorbet mandarine - Chocolate fondant cake, mandarin sorbet.....	8,00 €
Nougat glacé, coulis* de fruits rouges - Iced nougat, red fruit coulis.....	8,00 €

Dessert du Moment – Dessert of the Moment

Nos Glaces* – Ice Cream*

LES PARFUMS :

Vanille, chocolat, café, fraise, cidre, framboise, citron vert, menthe chocolat, rhum raisin, coco, caramel au beurre salé, pomme verte, pistache, mandarine

FLAVOURS : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, cider, raspberry, lime, chocolate mint, rum raisin, coconut, salted-butter caramel, green apple, pistachio, mandarin

La boule de glace - I scoop.....	2,50 €
Supplément chantilly - Topped with whipped cream (supplement)	1,50 €
Chocolat liégeois - Chocolat liégeois (chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)	7,00 €
Café liégeois - Café liégeois (coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream)	7,00 €
Dame blanche - Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)	7,00 €
Coupe Blackmint (menthe, vanille, sauce chocolat, chantilly)..... Coupe Blackmint (mint & vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)	7,00 €
Coupe Créole (glace rhum maison, chantilly, glace noix de coco, coulis passion)..... Coupe Créole (homemade rum ice cream, whipped cream, coconut ice cream, passion fruit coulis)	7,00 €
Coupe du Phare (glace au caramel beurre salé, pomme cidrée, coulis beurre salé, chantilly)..... Coupe du Phare (salted butter caramel ice cream, cider apple, salted butter sauce, whipped cream)	8,00 €
Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) - Coupe Colonel (lime sorbet, vodka)	8,00 €
Coupe Antillaise (rhum raisin, rhum brun) - Coupe Antillaise (rum-raisin ice cream, dark rum)	8,00 €
Coupe After Eight (menthe, chocolat, Get 27) - Coupe After Eight (mint, chocolate, Get 27)	8,00 €
Coupe Normande (sorbet pomme verte et Calvados) - Coupe Normand (green apple sorbet, Calvados)	8,00 €

Nous vous informons que vous pouvez consulter la réglementation concernant les allergènes s'appliquant à notre carte, en vous adressant au serveur.

You are welcome to consult the list of allergenic ingredients used to prepare the dishes served at our restaurant. Please ask your waiter.

LE PHARE

RESTAURANT

6 quai administrateur Thomas
35260 Cancale

02 99 89 60 24

www.lephare-cancale.com

Nos entrées et nos salades - Starters and Salads

Mousse de chèvre aux speculos et tomates vertes	10,90 €	
<i>Goat mousse with speculos and green tomatoes</i>		
Soupe de poissons*, fromage, croûtons et rouille	8,90 €	
<i>Tureen of fish soup*, grated cheese, croutons, "rouille" (chili pepper, garlic, saffron mayonnaise)</i>		
Saumon fumé maison, crème ciboulette	11,50 €	
<i>Homemade smoked salmon, crème fraîche and chives</i>		
La planchette de charcuteries - Charcuterie platter	9,90 €	
Foie gras en 2 cuissons, chutney poire, figue - Foie gras in 2 cooking, pear chutney, fig	14,90 €	
	petite	grande
Salade Cesar (poulet, parmesan, anchoix, tomate, œuf)	9,90 €	13,50 €
<i>Salad Cesar (chicken, parmesan, anchoix, tomato, egg)</i>		
Salade de la mer (poisson, crevettes, moules, tomates, lieu fumé vapeur)	9,90 €	13,90 €
<i>Seafood salad (fish, shrimp, mussels, tomatoes, steamed place)</i>		
Salade bretonne (tomates, andouille de Guéméné, pomme de terre, pomme fruit et lardons)	9,90 €	12,90 €
<i>Salade Bretonne (tomatoes, sliced chitterling, potatoes, apple and bacon cubes)</i>		
Salade italienne (tomates confites, jambon cru, mozzarella fumée, olives)	8,90 €	12,90 €
<i>Italian salad (tomatoes confit, raw ham, smoked mozzarella, olives)</i>		
Salade verte - Green salad	3,50 €	

Nos Poissons - Our fishes


Poisson du moment - Catch of the day	12,50 €
Ailes de raie et sa croûte à la moutarde à l'ancienne - Stripe wings and its mustard crust	13,50 €
Choucroute de la mer - Seafood sauerkraut	15,90 €
Choucroute royale de la mer - Royal seafood sauerkraut	20,90 €
Lieu jaune à l'andouille, écrasée de pommes de terre	18,90 €
<i>Yellow lieu with andouille, mashed potatoes</i>	
Risotto aux crevettes marinées - Risotto with marinated shrimp	13,90 €
Gambas flambées au whisky - Gambas (prawns) flambéed with whisky	18,50 €
Saint-Jacques à la plancha, beurre aux salicornes - Saint-Jacques à la plancha, salicorn butter	19,90 €
Pavé de saumon mi-cuit, wok de légumes de saison	14,90 €
<i>Hal-cooked salmon steak, wok of seasonal vegetables</i>	
Sole meunière ± 350gr - Sole meunière (coated in flour and sautéed in butter), ±350 gr	26,50 €

Nos Viandes** - Our Meat**

Faux filet grillé, frites, sauce au bleu d'Auvergne ou poivre	13,90 €
<i>Grilled sirloin steak, chips, blue cheese or pepper sauce</i>	
Entrecôte grillée, sauce au choix - Grilled entrecote, sauce of your choice	19,90 €
Côte d'agneau grillée, pommes de terre mitraille rôties au thym	20,90 €
<i>Grilled lamb rib roasted grape potatoes with thyme</i>	
Burger du Chef (haché bouchère, mozzarella fumée, tomates confites, bacon, oignons grillés)	14,50 €
<i>Chef's Burger (chopped beef, smoked mozzarella, candied tomatoes, bacon, grilled onions)</i>	
Burger au Cheddar	12,50 €
<i>Burger with Cheddar</i>	
Oeufs brouillés, bacon et mouillette de pain - Scrambled eggs, bacon and bread fingers	11,90 €
Steak haché façon bouchère ± 150gr, frites - Homemade ground beef patty ±150 gr, chips	10,90 €
Portion de frites* - Side of chips*	3,50 €

**Viande origine de l'UE et française

** Meat designation of origin: France or the EU

* Les plats "fait maison"  sont élaborés sur place à partir de produits brut sauf les plats portant *

** "Homemade"  dishes are prepared at the restaurant using raw ingredients except for dishes marked with an *

Menu 13,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
(à choisir dans le menu à 15,50 €
sauf dimanche et jours fériés)

Starter + Main course, or Main course + Dessert
(Available everyday except Sundays and bank holidays.
Choose from the 15€ Menu)

Menu 15,50€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

ENTRÉES

6 huîtres creuses de Cancale
6 cupped Bay of Cancale oysters

Soupe de poissons*, rouille, croûtons et fromage râpé
Tureen of fish soup, grated cheese, croutons, "rouille"*

Bulots mayonnaise ou aioli
Whelks, mayonnaise or aioli

Planchette de charcuteries
Charcuterie platter

Petite assiette de fruits de mer
Small seafood plate

Entrée du moment (voir serveur)
Starter of the moment (see server)

PLATS

Moules marinières, frites
Supplément 2,00 € sauce au choix (crème, curry, bleu,
bretonne)
Steamed mussels Marinieres, chips
Supplément 2,00 € sauce of choice (cream, curry, blue, breton)

Ailes de raie et sa croûte à la moutarde à l'ancienne
Stripe wings and its mustard crust

Pièce du boucher grillée, frites
Choice cut of grilled meat, chips

Poisson du moment
Catch of the day

Oeufs brouillés, bacon et mouillette de pain
Scrambled eggs, bacon and bread fingers

DESSERTS

Far breton - Far Breton
Île flottante - Floating island
Petite assiette gourmande
Small Gourmand plate

Duo de fromages - Small cheese (2) plate
Coupe de glaces* - Scoop of ice cream*
Fromage blanc sucre ou coulis de fruits*
*Fromage blanc, sugar or fruit coulis**

Menu enfant 9,00€

(-10 ANS)

Moules marinières, frites
Steamed mussels Marinieres, chips

Filet de poisson, riz
Fish fillet, rice

Aiguillette de volaille panée
au corn flakes

Poultry Aiguillette Breaded with Cornflakes

Steack haché Bouchère, frites
Steak chopped beef, french fries

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Duo de glaces*
*2 scoops of ice cream**

Fromage blanc sucre ou coulis*
*Fromage blanc, sugar or coulis**

I surprise offerte à la fin du repas

Menu 22,90€

ENTRÉES

9 huîtres creuses de Cancale
9 cupped Bay of Cancale oysters

Assiette du Phare

(saumon fumé maison, crevettes roses et rillettes de poissons
maison)
Plate of the Phare
(homemade smoked salmon, prawns and homemade fish
rillettes)

Salade gourmande bretonne

(andouille de Guéméné, lardons, pommes, pomme de terre,
tomate)
Salade gourmande bretonne
(tomatoes, sliced chitterling, potatoes, apple and bacon cubes)

Moules marinières

Steamed mussels Marinieres

Duo de bulots et crevettes roses

Whelks and pink shrimp

PLATS

Choucroute de la mer

Seafood sauerkraut

Moules au choix, frites

(marinières, crème, curry, cidre et au bleu d'Auvergne)
teamed mussels, chips
(marinières, crème fraîche, curry, cider or Auvergne blue cheese)

Faux filet grillé, frites (sauce poivre ou bleu)

Grilled sirloin steak, chips (blue cheese or pepper sauce)

Lieu jaune à l'andouille, écrasée de pommes de terre

Yellow lieu with andouille, mashed potatoes

Risotto aux crevettes marinées

ou

Risotto aux légumes de saison

Risotto with marinated shrimp

or

Risotto aux légumes de saison

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

Riz au lait et sa compotée mangue ananas
Rice pudding ans pineapple mango compote

Moelleux au chocolat et son sorbet mandarine
Chocolate fondant cake, with mandarin sorbet

Nougat glacé, coulis* de fruits
*Iced nougat, fruit coulis**

Coupe glacée liégeoise*
(caramel, café, chocolat ou dame blanche)
Ice cream, chocolate sauce, whipped cream*
(caramel, coffee, chocolate or vanilla)

Menu 29,90€

ENTRÉES

Assiette de fruits de mer
Seafood plate

Moules (au choix)

Steamed mussels (see selection)

12 huîtres creuses de Cancale

12 cupped Bay of Cancale oysters

Foie gras en 2 cuissons, chutney poire, figue

Foie gras in 2 cooking, pear chutney fig

Saumon fumé maison, crème ciboulette

Homemade smoked salmon, chive cream

PLATS

Choucroute royale de la mer

Royal seafood sauerkraut

Entrecôte grillée (sauce au choix : foie gras, bleu

d'Auvergne, poivre)

Grilled entrecote (sauce of your choice: foie gras, blue

of Auvergne, pepper)

Gambas flambées au whisky

Gambas (prawns) flambéed with whiskey

St Jacques à la plancha, beurre aux salicornes, risotto

St Jacques à la plancha, salicorn butter, risotto

Côtes d'agneau, pommes de terre mitraille rôties au

thym

Lamb ribs, roasted grape potatoes with thyme

Sole meunière +/- 350 gr

(supplément 5,00 €)

Sole meunière, ±350 gr

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Dessert au choix à la carte (sauf Champagne

Gourmand)

(See selection except Champagne

greedy)

SPÉCIALITÉ BRETONNE OFFERTE AVEC LE DESSERT

(Menu à 22,90 et 29,90 €)