



**LE PHARE**  
RESTAURANT

## MENU CANCALINE 15,90 €

6 Huîtres creuses de Cancale N°3 - 6 n°3 oysters  
Terrine de pâté Breton maison - Block breton  
Soupe de poisson maison et sa garniture - homemade fish soup

---

Filet d'eglefin soufflé – *filet of fish soufflé*  
Choucroute de saumon, cabillaud, haddock - *sower kraut salmon, cod, haddock*  
Parmentier de volaille confite – *chicken pie*  
Choucroute royale aux 3 poissons, pétoncles, langoustines, moules (supplément 3 €)  
*royal sauerkraut, prawns, scallops, mussels*

---

Coupe de glace 2 boules aux choix - *cup ice 2 flavors to choose from*  
Crème brûlée - *hot cream*  
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges - *yogurt coulis*

## MENU DU PHARE 25 €

9 Huîtres de Cancale n°3 - 9 oysters n°3  
Assiette du pêcheur (huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)  
*seafood plate (oyster, prawns, shrimps, periwinkles, whelk)*  
Terrine des « chasse marée » et naturel de maquereaux – *terrine of hunding and naturel tidal mackerel*

---

Brandade de morue et haddock à l'ancienne - *brandade of cod and haddock*  
Entrecôte grillée sauce poivre - *grilled steack pepper sauce (supplément 3 €)*  
Saint jacques meunière ou provençale – *saint-Jacques milling or provençale*  
confit de canard sauce dijonnaise et pommes sautées – *duck confit wiht dijon sauce sautéed potatoes*

---

Ile flottante d'émeraude - *floating island*  
Verrine de tatin de pommes et glace caramel beurre salée – *jar of apple with salted butter caramel ice cream*  
Coupe vacherin ( glace fraise, glace cassis, meringue, chantilly) – *strawberry cassis ice cream, meringue*

Tous nos produits sont frais, réalisés et cuits sur place  
*All our products are fresh, made and baked on premises*

Nos viandes sont d'origines de l'Union Européenne  
*Meat origine U,E*

## MENU SAVEUR 37 €

**9 Huîtres creuses de Cancale n°1**

*9 oysters n°1*

**Foie gras de canard maison et sa compote de figues**

*homemade duck foie gras and fig compote*

**Plateau de fruits de mer**

**(huîtres, crevettes roses, langoustines, crevettes grises, bulots, bigorneaux, ½ crabe)**

*seafood platter (oyster, prawns, shrimps, periwinkles, whelk)*

---

***Homard entier grillé sauce corail à la presse (supplément 25€)***

*whole grilled lobster coral sauce (supplement 25€)*

**Sole meunière ou grillée (supplément 5 €) -**

*sole cooked in butter or grilled (supplement 5 €)*

**Saint-Jacques et gambas grillées, purée de pomme de terre aux olives et légumes tai**

*saint jacques and grilled prawns*

**Magret de canard aux pain d'épices et quenelles de vitelottes**

*duck with gingerbread*

---

**dessert aux choix à la carte**

## MENU PETITE CANAILLE 9,00 €

**(enfant -10 ans)**

**Filet de poisson selon arrivage – fish filet**

**Blanc de volaille – chicken filet**

**Steack haché – chopped steack**

---

**Glace 2 boules – 2 scoops ice cream**

**Fromage blanc - yogurt**

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### *seafood platter*

**Plateau royal** (pour 2 personnes) ..... 109,00 €

12 huîtres n°3, bulots, bigorneaux, 12 langoustines, crevettes roses et grises,  
homard entier mayonnaise

*Platter royal*

12 n° 3 oysters, whelk, periwinkles, 12 shrimps, prawns pink and gray,  
lobster mayonnaise, clams

**Plateau du phare** ..... 95,00 €

16 huîtres creuses n°3, 2 crabes, 12 langoustines, bulots, bigorneaux,  
crevettes roses et grises

*Platter lighthouse*

16 n°3 oysters, 2 crabs, 12 shrimps, whelk, periwinkles, prawns pink and gray

**Plateau du quai** ..... 48,00 €

9 Huîtres creuses n°3, 12 langoustines, crevettes roses, ½ crabe

*Platter quay*

9 n°3 oysters, , 12 shrimps, prawns pink, ½ crab

**Plateau de la baie** ..... 39,00 €

6 huîtres creuses n°3, 1/2 crabe, 6 langoustines, crevettes roses et grises

*Platter bay*

6 n°3 oysters, ½ crab, 6 shrimps, prawns pink and gray

**Plateau du mousse** ..... 29,00 €

3 huîtres creuses n°3, ½ crabe, 5 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises

*Platter moss*

3 n°3 oysters, ½ crab, 5 shrimps, whelk, periwinkles, prawns gray

## LES ENTREES

<b>Terrine maison - block breton</b> .....	8,00 €
<b>Foie gras de canard maison et sa compotée de figues</b> .....	17,00 €
<i>homemade duck foie gras and fig compote</i>	
<b>Soupe de poissons maison et sa garniture - homemade fish soup</b> .....	9,00 €
<b>Assiette du pêcheur (huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots</b> .....	19,00 €
<i>bigorneaux) – seafood plate</i>	
<b>Terrine des « chasse marée » et naturel de maquereaux</b> .....	10,00 €
<i>terraine of hunding and naturel tidal mackerel</i>	

## LES POISSONS

<b>Choucroute de saumon, cabillaud, haddock</b> .....	16,00 €
<i>sower kraut salmon, cod, haddock</i>	
<b>Brandade de morue et haddock à l'ancienne</b> .....	16,00 €
<i>brandade of cod and haddock</i>	
<b>Sole meunière ou grillée</b> .....	29,00 €
<i>sole cooked in butter or grilled</i>	
<b>Choucroute royale aux poissons, pétoncle, langoustines, moules.</b> .....	19,00 €
<i>Royal sauerkraut fish, prawns, scallops, mussels</i>	
<b>Filet d'eglefin soufflé</b> .....	16,00 €
<i>fillet of fish soufflé</i>	
<b>Saint-Jacques meunière ou provençale</b> .....	18,00 €
<i>saint-Jacques milling or provençale</i>	
<b>Saint-Jacques et gambas grillées, purée de pomme de terre</b> <b>aux olives et légumes tai</b> .....	21,00 €
<i>saint-Jacques and grilled prawns</i>	

## LES VIANDES

<b>Parmentier de volaille confite – chicken pie</b> .....	15,00 €
<b>Entrecote grillé sauce poivre – grilled steack pepper sauce</b> .....	19,00 €
<b>Magret de canard aux pain d'épice et quenelles de vitelottes</b> .....	19,00 €
<i>duck with gingerbread</i>	
<b>Confit de canard sauce dijonnaise et pommes sautées</b> .....	15,00 €
<i>duck confit with dijon sauce sautéed potatoes</i>	

## LES CRUSTACES

<b>Assiette de bulots</b> .....	10,00 €
<i>plate whelk</i>	
<b>Assiette de crevettes roses</b> .....	12,50 €
<i>plate prawns</i>	
<b>Crabe et sa mayonnaise</b> .....	18,00 €
Araignée ou tourteau selon saison <i>crab or spider and mayonnaise</i>	
<b>Langoustines mayonnaise (les 12)</b> .....	22,00 €
<i>shrimps 12</i>	

## LES HUITRES DE CANCALE - *oysters of cancale*

	les 6	les 9	les 12
<b>Huîtres creuses n° 3</b>	10,50 €	14,50 €	18,00 €
<i>n°3 oysters</i>			
<b>Huîtres creuses n° 1</b>	13,00 €	18,50 €	25,00 €
<i>n°1 oysters</i>			

## LES HOMARDS (les 100g) - *lobsters (les 100g)*

*Nos homards font au moins 450gr*

<b>Homard mayonnaise</b> .....	les 100gr	13,50 €
<i>lobster mayonnaise</i>		
<b>Homard grillé sauce corail à la presse</b> .....	les 100gr	16,00 €
<i>whole grilled lobster coral sauce</i>		

## LES MOULES d'appellation Baie du Mont St Michel

*Mussels (selon saison)*

<b>Moules marinières</b> .....	8,50 €
<i>mussels</i>	
<b>Moules chorizo et crème</b> .....	9,50 €
<i>chorizo and mussel cream</i>	
<b>Moules bretonne au cidre et crème</b> .....	9,50 €
<i>mussel cider and cream</i>	
<b>Moules roquefort</b> .....	9,50 €
<i>mussel roquefort (cheese)</i>	
<b>Portions de frites</b> .....	3,00 €
<i>chips</i>	

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

<b>Duo de camembert mariné et nature - duo cheese</b> .....	6,00 €
<b>Crème brûlée - Hot cream</b> .....	7,50 €
<b>Fromage blanc et son coulis fruits rouges - Yogurt coulis</b> .....	7,50 €
<b>Ile flottante d'emerlude- floating island</b> .....	7,50 €
<b>Baba au rhum - rum cake</b> .....	9,00 €
<b>Café ou Thé gourmand - gourmet coffee or tea</b> .....	8,50 €
<b>Kouign aman et sa boule de glace vanille</b> .....	9,00 €
<i>kouign aman and vanilla ice cream</i>	
<b>Verrine de tatin de pommes et glace caramel au beurre salé.....</b>	8,00 €

## LES GLACES

<b>Coupe 2 boules</b> .....	5,00 €
<i>3 scoops ice cream choice</i>	
<b>Le colonel (sorbet citron et vodka)</b> .....	7,50 €
<i>colonel (ice lemon and vodka)</i>	
<b>Duchesse Anne (sorbet cassis et crème de cassis)</b> .....	7,50 €
<i>duchess anne (ice cassis and crème cassis)</i>	
<b>Les liegeois (café ou chocolat)</b> .....	6,50 €
<i>chocolate or coffee liege</i>	
<b>Le phare</b> .....	8,00 €
<b>(glace caramel au beurre salé, glace sablé breton, sorbet cidre et calvados)</b>	
<i>lighthouse ( salted butter caramel ice cream, ice shortbread breton, cider and calvados ice cream)</i>	
<b>Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly).....</b>	6,50 €
<i>White lady (vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)</i>	
<b>Coupe vacherin (glace fraise, cassis, meringue, chantilly).....</b>	7,50 €
<i>(strawberry ice cream, cassis, meringue)</i>	
<b>Coupe nougarelle (glace vanille, nougatine, chantilly, crème anglaise).....</b>	7,00 €
<i>(vanilla ice cream, nougat)</i>	

**Nos parfums de glace : Vanille, café, chocolat, cassis, citron, caramel beurre salé, fraise, sablé breton, cidre**

*our ice cream flavors : vanilla, coffee, chocolate, cassis, lemon, salted butter caramel, strawberry*