

## CHAMPAGNES

Ruinart rosé	95.00€
Ruinart Blanc de Blancs	95.00€
Ruinart brut Le « R »	80.00€
Mumm « Cordon Rouge »	75.00€
Haton brut	60.00€

## APÉRITIFS

Coupe de Champagne	9.40€
Cocktail Champagne	9.50€
Pastis, Ricard	3.80€
Martini rouge, Martini blanc	3.80€
Suze	3.80€
Porto rouge	3.80€
Americano maison (Campari, Cinzano rouge, Noilly Prat)	7.80€
Pineau des Charentes, Pommeau	3.60€
Martini Gin	4.80€
Kir breton	3.80€
Kir pétillant	4.80€
Kir Royal	9.50€
Gin tonic, Malibu orange	7.50€
Campari orange, Campari Schweppes	7.50€
Verre de vin (rouge, rosé, blanc)	3.80€

## BIÈRES

	25cl	50cl
Bière pression Leffe	3.80€	6.80€
Bières bouteilles 33cl Desperados, Kronenbourg 1664, Blanche Hermine		4.80€

## WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans d'âge, Oban 14 ans d'âge, Nikka Taketsuru	8.50€
Glenfiddich 12 ans d'âge, Aberlour 10 ans	7.80€
Jack Daniel's	7.80€
Four Roses	7.80€
Jameson	6.80€

## SODAS

Coca Cola, Coca Cola, Fanta, Sprite, NESTEA	3.80€
Orangina, Schweppes Agrum'	3.80€
Badoit Rouge	4.00€
Badoit Rouge sirop	4.20€
¼ Diabolo sirop	3.80€
¼ Vittel	3.20€
¼ Vittel sirop	3.40€
Jus de fruits (orange, abricot, ananas, pamplemousse ou tomate)	3.80€
Fruits pressés (orange ou citron)	4.50€
Lait 25cl	1.90€
Lait sirop 25cl	2.00€

Prix nets en euros, taxes et service compris

TOUS LES PRODUITS DE LA MER



“ Jacques Cartier, né en 1491, part découvrir le Canada lors de trois voyages de 1534 à 1542 pour le compte du roi François 1er. Il fit la découverte de la Baie de Saint-Laurent avec ses gréements, la Petite Hermine et la Grande Hermine. ”

RESTAURANT JACQUES CARTIER

10 RUE JACQUES CARTIER  
35400 SAINT-MALO

TEL. : 02 99 40 97 27

lejacquescartier@gmail.com  
www.restaurant-lejacquescartier.com

3107 02 99 95 10 99 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 03/2017

PRODUITS FRAIS DE SAINT-MALO

FRUITS DE MER, HOMARDS GRILLÉS

CUISINE RÉGIONALE

SITE REMARQUABLE DU GOÛT

HUITRES PLATES OU CREUSES

Jacques  
CARTIER  
RESTAURANT

## EAUX

Evian 50cl	3.90€
Evian 1L	5.60€
Badoit Verte 50cl	3.90€
Badoit Verte 1L	5.60€

## CIDRES

Bouteille de cidre bouché breton doux 75cl	8.50€
Bouteille de cidre bouché breton brut 75cl	8.50€

## ENTRÉES

Terrine du terroir, salade et sa vinaigrette au Xérès	10.20€
½ Homard grillé (environ 300g) Possibilité de flamber au Cognac	29.90€
Assiette de fruits de mer 3 langoustines, 4 huîtres creuses n°3, bigorneaux	16.70€
Duo de chair de crabe et betterave	16.90€
Trio de chèvre présenté sous 3 déclinaisons croustillant, toast miel et mousse de chèvre	10.50€
Feuilleté de saumon fumé et sa sauce d'asperge	10.40€
Foie gras, chutney de saison	18.70€
Mi-cuit de thon mariné façon Thai	15.90€
Aumônière de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux	18.50€

## HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

10 Huîtres creuses moyennes n°3	18.20€
Bulots mayonnaise ou aioli	10.90€
Bigorneaux tout simplement	9.70€
Araignée ou tourteau de notre vivier (selon la saison)	19.70€
Langoustines mayonnaise (les 10)	20.70€
Crevettes roses	12.90€

## HOMARD BLEU

Homard grillé, flambé au Cognac	les 100grs 13.50€
Homard froid, mayonnaise (cuit minute, environ 20mn d'attente)	les 100grs 13.50€
Afin d'en assurer la fraîcheur, les homards de notre vivier sont cuits à la minute	

## MOULES (SELON SAISON)

Cocotte de moules marinières	8.70€
Cocotte de moules à la crème	9.70€
La portion de frites	3.50€

## MENU LE ROCHER DE BIZEUX 32.50€

Assiette de fruits de mer 3 langoustines, 4 huîtres creuses n°3, bigorneaux  
Duo de chair de crabe et betterave  
Foie gras, chutney de saison  
Mi-cuit de thon mariné façon Thai  
Aumônière de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux

Filet de bar, beurre blanc et ses tagliatelles à l'encre de seiche  
Filet de Saint-Pierre sur ses asperges vertes et son pistou  
Saint-Jacques poêlées, julienne de légumes accompagnées d'une sauce asperge (suppl. 1.50€)  
Belle sole meunière, « dorée et citronnée » (400g/500g) (suppl. 4.00€)  
Brochette de bœuf d'origine Bretonne, sauce au poivre accompagnée de frites  
Tournedos de canard, sauce foie gras et ses pommes de terre grenailles  
Carré d'agneau, endive braisée et tomate Provençale  
Faux-filet de bœuf (250g), sauce poivre ou foie gras, frites ou salade

Ardoise de fromages (suppl. 3.50€)

Melleux au chocolat et son caramel au beurre salé  
Tarte citron meringuée revisitée avec son palet Breton  
Parfait de chocolat noir aux éclats de framboise  
Soupe de fraises et sa boule de glace vanille  
Coupe de glace, 3 boules (demandez nos parfums)

## FRUITS DE MER ARRIVAGE ET CUISSON QUOTIDIENS

### PLATEAUX 1 PERSONNE

Plateau des Ébihens	24.90€
10 Huîtres creuses n°3, Bulots, Bigorneaux	
Plateau du Malouin	28.70€
1 Crabe, 6 Langoustines, Crevettes roses	
Plateau de Cézembre	38.70€
½ Homard, 6 Langoustines, 6 Huîtres creuses n°3	
Plateau de la Pointe du Grouin	27.70€
6 Langoustines, 12 Huîtres creuses n°3	
Plateau du Petit Bé	43.90€
1 Crabe, 5 Langoustines, 6 Huîtres creuses n°3, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	

### PLATEAUX 2 PERSONNES

Plateau du Grand Bé	87.00€
2 Crabes, 10 Langoustines, 12 Huîtres creuses n°3, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	
Super plateau du Jacques Cartier	125.00€
1 Homard, 2 Crabes, 10 Langoustines, 12 Huîtres creuses n°3, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	
N'hésitez pas à composer votre propre plateau de fruits de mer. Demandez conseil à notre personnel.	

## MENU LE PHARE DU HERPIN 12.50€

(POUR LES - 12 ANS) Boisson : 1 verre de Coca-Cola ou Jus d'Orange ou Eau minérale

### PLAT

Steak haché  
ou Jambon  
ou Filet de poisson  
accompagné de frites ou riz



### DESSERT

Glace Pablot et son jouet  
ou Mousse au chocolat,  
caramel au beurre salé  
ou Riz au lait façon Grand-Mère,  
accompagné de caramel

## MENU L'ÎLE DES LANDES 19.50€

Terrine du terroir, salade et sa vinaigrette au Xérès  
Trio de chèvre présenté sous 3 déclinaisons  
croustillant, toast miel et mousse de chèvre  
Feuilleté de saumon fumé et sa sauce d'asperge

Dos de lieu noir, accompagné de sa poêlée de courgettes et sa crème aux crustacés  
Couscous de la mer au beurre blanc томатé  
Émincé de dinde et sa crème aux épices tandoori  
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne et son écrasé de pommes de terre au chorizo

Ardoise de fromages (suppl. 3.50€)

Crème brûlée au lait de coco  
Verrine exotique composée d'une mousse à la mangue et son cœur coulant à la passion  
Riz au lait façon Grand-Mère, accompagné de caramel au beurre salé  
Coupe de glace, 2 boules (demandez nos parfums)

## VIANDES

Brochette de bœuf d'origine Bretonne, sauce au poivre accompagnée de frites	21.50€
Faux-filet de bœuf (250g), sauce poivre ou foie gras, frites ou salade	23.50€
Émincé de dinde et sa crème aux épices tandoori	18.70€
Tournedos de canard, sauce foie gras et ses pommes de terre grenailles	21.50€
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne et son écrasé de pommes de terre au chorizo	18.50€
Carré d'agneau, endive braisée et tomate Provençale	23.50€

## POISSONS

Dos de lieu noir, accompagné de sa poêlée de courgettes et sa crème aux crustacés	19.70€
Filet de bar, beurre blanc et ses tagliatelles à l'encre de seiche	23.90€
Filet de Saint-Pierre sur ses asperges vertes et son pistou	24.90€
Saint-Jacques poêlées, julienne de légumes accompagnées d'une sauce asperge	25.90€
Belle sole meunière, « dorée et citronnée » (400g/500g)	29.80€
Couscous de la mer au beurre blanc томатé	18.90€
Possibilité d'accompagner vos poissons d'un beurre blanc à la demande	

LE CHEF VOUS RECOMMANDE  
consultez nos ardoises

PLAT DU JOUR  
voir tarif sur ardoises

## GOURMANDISES MAISON

Ardoise de fromages	6.50€
Salade verte	3.50€
Crème brûlée au lait de coco	7.30€
Verrine exotique composée d'une mousse à la mangue et son cœur coulant à la passion	6.90€
Melleux au chocolat et son caramel au beurre salé	8.50€
Tarte citron meringuée revisitée avec son palet Breton	8.50€
Parfait de chocolat noir aux éclats de framboise	8.30€
Soupe de fraises et sa boule de glace vanille	8.40€
Riz au lait façon Grand-Mère, accompagné de caramel au beurre salé	6.90€
Coupe de glace (demandez nos parfums)	la boule 2.50€
Café gourmand	7.90€
Café digestif, 2cl d'alcool au choix	7.90€

## LES SPIRITUEUX

Armagnac Milady VSOP AAC 40°	9.20€
Armagnac et Bas-Armagnac Millésimés Laubade 1980	16.90€
Armagnac XO Laubade	15.90€
Calvados Père Magloire 40°	7.50€
Calvados Drouhin du Pays d'Auge XO 40°	11.30€
Cognac Rémi Landier VSOP 40°	9.20€
Cognac Rémi Landier XO Vieille Réserve 40°	13.30€

## LES DIGESTIFS

Gin, Vodka, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Poire Williams 7.50€

## BOISSONS CHAUDES

Irish coffee (café, whisky, sucre de canne, crème fouettée)	7.70€
Café expresso	2.30€
Double café expresso	4.60€
Café crème	2.40€
Grand café crème	4.80€
Cappuccino	4.30€
Décaféiné	2.30€
Grand décaféiné	4.60€
Chocolat chaud	3.50€
Lait chaud	2.10€
Thés Earl Grey, Breakfast, Ceylan, Thé vert menthe, Fruits rouges, Thé vert Gunpowder	3.70€
Tisanes Verveine, Tilleul-menthe	3.70€