

R E S T A U R A N T

*Haliotis*

Le Chef Exécutif Jean-François Coudert vous propose une carte  
déclinée selon les saisons avec des produits locaux

ROZ MARINE


02 57 63 00 43

58 Bd Thalassa, 22700 Perros-Guirec


# C A R T E

## Haliotis

### entrées

- Salade Armor (andouille de Guémené, tomme, poitrine fumée, œufs durs, copeaux de galette sarrasin) 15 €  
Armor salad (andouille de guémené, tomme cheese, smoked bacon, hard-boiled eggs, buckwheat crepes)
- Saumon gravlax à l'aneth, crème fraîche aux pommes Granny Smith, croustilles de pain 17 €  
Gravlax salmon with dill, Granny Smith apple sour cream, bread chips
- Végétarien du moment  12 €

### plats

- Pièce de bœuf, sauce aux poivres, pommes grenailles aux herbes 25 €  
Beef marinated in pepper, new potatoes with herbs
- Cotriade Roz Marine 21 €  
Cotriade Roz Marine
- Végétarien du moment  20 €

### desserts

- Tarte caramel aux noix, ganache Dulcey 12 €  
Caramel pie with walnuts, Dulcey ganache
- Riz au lait cassis, cassis éclaté, galette sarrasin croustillante 10 €  
Blackcurrant rice pudding, burst blackcurrant, crispy buckwheat crepe
- Dessert allégé 12 €  
Light dessert

## M E N U

### enfants

plat dessert boisson :  
jusqu'à 10 ans

12 €

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)  
Water syrup (strawberry, grenadine, mint)

Jus de fruits (orange, pomme)  
Fruit juice (orange, apple)

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché  
Fish of the day, chicken breast or minced steak

Accompagnement : pâtes, pommes de terre sautées ou légumes  
Side dish : pasta, fried potatoes or vegetables

Salade de fruits  
Fruit salad

Ou Glace 2 boules (parfums au choix)  
Ice cream 2 scoops (flavors of your choice)

Parfums des glaces : vanille, chocolat, pistache, caramel au beurre salé  
Parfums des sorbets : cassis, citron, pomme verte, mangue

# M E N U

## *Haliotis*

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 40 €

starter & main or main & dessert : 35 € | starter & main & dessert : 40 €

### *entrées*

**Arancini au curry vert, cube de thon mi-cuit, navet daïkon, caramel breton**

Arancini with green curry, semi-cooked tuna cube, daikon turnip, Breton caramel

**Œuf tempéré basse cuisson, mimolette vieille, tartare de choux-fleurs au vinaigre**

Egg cooked at low temperature, old mimolette, cauliflower tartare with vinegar

### *plats*

**Linguines aux crevettes, bisque de crustacés au lait de coco, mangue, coriandre**

Linguine with shrimp, carcass bisque with coconut milk, mango, coriander

**Poitrine de cochon, haricots blancs à l'andouille et mascarpone**

Pork belly, white beans with andouille and mascarpone

### *desserts*

**Bavaroise de mangue à la coriandre, grenade, ananas, arlette**

Bavarian mango with coriander, pomegranate and pineapple, arlette

**Tarte au chocolat ivoire, segments d'orange et gel d'orange**

Ivory chocolate tart, orange segment and orange gel

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus

Carte des allergènes disponible sur demande

# M E N U

## *Haliotis*

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 40 €  
starter & main or main & dessert : 35 € | starter & main & dessert : 40 €

### *entrées*

Poireaux fondants, vinaigrette au cidre, mimosa d'œuf, fines tranches de filet mignon fumé  
Soft leeks, cider vinaigrette, egg mimosa, thin slices of smoked filet mignon

Soupe de poisson au Ty Jaune, garniture traditionnelle  
Fish soup with Ty Jaune, traditional garnish

### *plats*

Paleron braisé à la crème de cassis, fondue d'oignons, gingembre, écrasé de pommes de terre  
Braised chuck with blackcurrant cream, ginger, onion fondue, mashed potatoes

Filet de saumon à la plancha, céleri rôti, crème de mimolette  
Grilled salmon filet, roasted celery, mimolette cream

### *desserts*

Mille-feuille, crème diplomate, caramel au beurre salé  
Millefeuille, diplomat cream, salted butter caramel

Aumônière de crêpe, pommes confites aux noix, coulis de cassis  
Crepe aumônière, candied apple with walnuts, blackcurrant coulis

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus  
Carte des allergènes disponible sur simple demande

# M E N U

## *du jour*

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 40 €

starter & main or main & dessert : 35 € | starter & main & dessert : 40 €

## *entrées*

Tataki de thon au sarrasin, légumes croquants du moment au vinaigre de cidre  
Tuna Tataki with Buckwheat, crunchy seasonal vegetables with cider vinegar

Carpaccio de bœuf mariné aux algues, copeaux de comté et feuilles d'endives rouges  
Beef carpaccio marinated with seaweed, Comté shavings and red endive leaves

## *plats*

Suprême de volaille, lentilles beluga aux épices et gingembre  
Chicken supreme, beluga lentils with spices and ginger

Pavé de cabillaud, crème de moules, pommes Charlotte et poireaux fondants  
Cod steak, mussel cream, charlotte potatoes and tender leeks

## *desserts*

Tarte au chocolat et poire confite, poire crue, crème montée au mascarpone et hydromel  
Chocolate and candied pear pie, raw pear, whipped cream with mascarpone and mead

Crème suprême au calvados, pommes rôties, croquant de Granny Smith  
Calvados supreme cream, roasted apples, crunchy Granny Smith

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus  
Carte des allergènes disponible sur simple demande

# M E N U

## *du jour*

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 40 €  
starter & main or main & dessert : 35 € | starter & main & dessert : 40 €

## *entrées*

Paleron de bœuf, poitrine fumée, sauce Adour, croustille de baguette  
Beef chuck, smoked brisket, Adour sauce, baguette crisp

Tartare de saumon aux pommes vertes, voile rose et crémeux de betteraves  
Salmon tartare with green apples, rose veil and creamy beetroot

## *plats*

Filet mignon, jus court et grenailles à l'andouille de Guémené  
Filet mignon, short gravy and Guémenée andouille with grenailles potatoes

Merlu snacké, champignons aux herbes, jus de viande  
Snacked hake, mushrooms with herbs, meat juice

## *desserts*

Mille-feuille aux pommes caramélisées, pointe de caramel au beurre salé  
Millefeuille of caramelized apples, hint of salted butter caramel

Profiteroles au sorbet cassis, sauce chocolat et éclats de pralines  
Profiteroles with blackcurrant sorbet, chocolate sauce and praline bursts

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus  
Carte des allergènes disponible sur simple demande

# M E N U

## *du jour*

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 40 €  
starter & main or main & dessert : 35 € | starter & main & dessert : 40 €

## *entrées*

Soupe de poisson au Ty Jaune, garniture traditionnelle  
Fish soup with Ty Jaune, traditional garnish

Croustillant de galettes bretonnes, confit d'andouille, oignons, pommes vertes, julienne de daïkon  
Crispy Breton crepes, andouille confit, onions, green apples, daikon julienne

## *plats*

Pavé de veau au thym et citron, gratin de céleri et pommes vertes, jus court  
Veal steak with thyme and lemon, celery and green apple gratin, short gravy

Escalope de saumon, purée de butternut, graines de courge, beurre passion  
Salmon escalope, butternut puree, pumpkin seeds, passion fruit butter

## *desserts*

Tiramisu mascarpone et caramel au beurre salé  
Tiramisu mascarpone and salted butter caramel

Crème brûlée aux zestes d'oranges, segments d'agrumes et amandes caramélisées  
Creme brulee with orange zest, citrus segments and caramelized almonds

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus  
Carte des allergènes disponible sur simple demande

# M E N U

## *du jour*

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 40 €  
starter & main or main & dessert : 35 € | starter & main & dessert : 40 €

## *entrées*

**Rillette de volaille aux herbes et à l'andouille, croustilles de pain**  
Chicken rillette with herbs and andouille, crispy bread

**Tartare de saumon à l'aneth et baies roses, carpaccio de betteraves chiggioa**  
Salmon tartare with dill and pink berries, chiggioa beet carpaccio

## *plats*

**Fondant de cochon, mitonnée de champignons, poireaux fondants**  
Fondant pork, mushroom simmered, tender leeks

**Filet de daurade snacké, beurre monté aux crevettes, pommes écrasées, ciboulette**  
Seared sea bream fillet, whipped butter with shrimp, mashed potatoes, chives

## *desserts*

**Mi-cuit au chocolat, cassis éclaté, crème fouettée mascarpone**  
Semi-cooked chocolate, burst blackcurrant, mascarpone whipped cream

**Tarte au citron, meringue en 2 façons**  
Lemon pie, meringue in 2 ways

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus  
Carte des allergènes disponible sur simple demande



# C A R T E

## *des boissons*

### *apéritifs*

Cinzano (blanc, rouge) (7 cl)	5 €
Porto (rouge, blanc) (6 cl)	8 €
Ty jaune (2 cl)	4 €
Campari, suze (5 cl)	8 €
Kir vin blanc ou cidre (12 cl) (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	8 €

### *bières pression*

	33 cl	50 cl
St Erwan	9 €	13 €
Armoria	8 €	10 €

### *les cocktails*

#### AVEC ALCOOL

Cosmopolitain (16 cl)	12 €
Vodka Absolut, cointreau, jus de citron, jus de cranberry, sirop de sucre de canne	
Américano (12cl)	10 €
cinzano rouge et blanc, campari	
Margarita (10 cl)	10 €
Tequila Olmeca, cointreau, jus de citron	
Bramble (8 cl)	10 €
Gin, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne	

### *champagnes*

#### À LA COUPE (15 CL)

Coupe de champagne Vessier	17 €
Coupe de Prosecco	9 €
Kir Royal (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	18 €

#### BOUTEILLES (75 CL)

Prosecco	45 €
Vessier	65 €
Moët et Chandon Impérial	99 €

### *bières bouteilles*

Telenn Du, Duchesse Anne (33 cl)	8 €
Hoegaarden blanche (33 cl)	7 €
Desperados (33 cl)	7 €
Heineken (sans alcool)	5 €

### *cidre*

Cidre Sorre Brut (33 cl)	6 €
--------------------------	-----

## eaux minérales

Perrier (33 cl)	5 €
Plancoët plate ou gazeuse (100 cl)	6 €
Plancoët plate ou gazeuse (50 cl)	4 €

## sodas

Coca, Coca Zéro, Limonade 1905 (33 cl)	
Ice Tea, Orangina (25 cl)	5 €
Schweppes tonic ou agrumes (25 cl)	

## jus de fruits FRAIS

Selon arrivage	
Orange, Pamplemousse, citron (20 cl)	7 €

## jus de fruits GRANINI

(25 cl) Tomate	5 €
(25 cl) Cranberry, Abricot, Fraise Banane, Pomme, Ananas, Goyave Pamplemousse, Orange, Mangue	5 €

## les cocktails

### SANS ALCOOL

Virgin Mojito (20 cl) Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, ginger ale	8 €
Totally Red (20 cl) Jus de cranberry, jus de banane, jus de fraise	8 €
Coucher de Soleil (20 cl) Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	8 €

## boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3 €
Double expresso	5 €
Double Crème, Capuccino	5,50 €
Chocolat chaud	4 €
Thé / Infusion	4 €

## *les whiskys*

### PUR & SINGLE MALTS

Armorik Edition Originale	11 €
Aberlour 10 ans	12 €
Glenlivet Founder's Reserve	15 €
Talisker Port Ruighe	12 €
Lagavulin 16 ans	18 €

### BLEND WHISKEYS

Ballantine's	8 €
Chivas 12 ans	12 €
Chivas 18 ans	18 €

### WHISKY OF THE WORLD

Jack Daniel's "Sour Mash"	9 €
Jameson (Ireland)	11 €

### BOURBONS

Four Roses	9 €
------------	-----

## *les alcools*

Vodka Absolut	9 €
Vodka Grey Goose	16 €
Gin Beefeater	9 €
Gin Hendrick's	16 €
Havana Club 3 ans (rhum)	8 €
Rhum St James (blanc & ambré)	7 €
Cachaça Janeiro	9 €
Tequila Olmeca blanco	9 €
Accompagnement soft	+ 4 €

## *les digestifs*

### LIQUEUR

Amaretto, Cointreau	9 €
Chambord, Grand Marnier	9 €
Get 27, Get 31, Bailey's	8 €
Limencello, Sambuca	8 €
Jägermeister	9 €

### CALVADOS

VSOP Avallen	12 €
--------------	------

### COGNAC

VSOP Martell	12 €
--------------	------

### EAUX DE VIE

Poire Williams, Mirabelle	10 €
Vieille Prune de Souillac	14 €

# C A R T E

## *des vins*

### *les vins blancs*

	Au verre 12 cl	Bouteille 75 cl
VDF Loire Chenin Marcel Martin		44 €
AOC Menetou Salon Antoine de La Farge		59 €
AOC Côteaux du Layon, Domaine Michel Blouin (moelleux)	10 €	54 €
IGP Pays d'OC Chardonnay Chais du Comte	7 €	34 €
AOP Petit-Chablis L'Églantière, Domaine Durup		49 €
AOP Viré Clessé, Domaine des Tourterelles Epinet		78 €
IGP Côtes de Gascogne Colombard-Sauvignon Nova	8 €	36 €
AOC Domaine de La Bégude (Bandol)		89 €

### *les vins rouges*

AOP St Nicolas de Bourgueil Bureau		47 €
VDF Pinot noir Héritage du Conseiller Bouchard		49 €
AOC Côte du Rhône Gentil'homme	8 €	36 €
AOP Saint Emilion, Château Barberousse		69 €
AOP Pessac-Leognan, Château de Camparian		78 €
AOC Margaux Aurore de Dauzac		89 €
AOP Bordeaux Le Grand Humeau	7 €	34 €
AOP Languedoc Leçon N°1 Saint Saturnin		45 €

### *les vins rosés*

IGP Var gris d'Argens Estandon	8 €	39 €
IGP Ile de Beauté Tinarellu		36 €