

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 ~ children

jusqu'à 10 ans | until 10 years

plat - dessert - boisson | starter - main - drink

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

Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes

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

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

M E N U

du jour


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

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

entrées

Salade de lentilles beluga, vinaigrette d'algues, copeaux de jambon de pays et comté
Beluga lentil salad, seaweed vinaigrette, country ham shavings and Comté cheese


Avocat rôti au sésame, vinaigrette passion, ceviche de thon
Roasted avocado with sesame, passion vinaigrette, tuna ceviche

Carpaccio de betteraves, mousse de raifort, vinaigrette aux pommes acidulées 
Beet carpaccio, horseradish mousse, tangy apple vinaigrette

plats

Suprême de volaille, crème de chou-fleur au sel fumé, écrasé de pommes de terre à la ciboulette
Chicken breast, cauliflower cream with smoked salt, mashed potatoes and chives

Pavé de cabillaud sauvage, fondue de poireaux à la mimolette et eau de vie de mirabelle, chou-fleur au vinaigre
Wild cod steak, leek fondue with mimolette and mirabelle plum brandy, cauliflower with vinegar

Marmite de haricots blanc, jeunes légumes à l'huile d'olive 
White bean stew, young vegetables with olive oil

desserts

Panacotta au chocolat noir, confit d'agrumes, crumble épicé
Dark chocolate panacotta, citrus confit, spicy crumble

Chou craquelin, confit de poire au sarrasin, coulis de poire
Cabbage cracker, buckwheat pear confit, pear coulis

Salade de fruits frais, sorbet de citron
Fresh fruit salad, lemon sorbet

M E N U

du jour


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

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

entrées

Œuf parfait, houmous de haricots blancs, petits croûtons et brunoise de magret fumé
Perfect egg, white bean hummus, small croutons and smoked duck breast brunoise


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

Tartare de chou-fleur, copeaux d'olives, segments de citron vert, pousses d'épinards 
Cauliflower tartare, olive shavings, lime segments, spinach leaves

plats

Filet mignon de porc basse température jus aux noisettes, grenailles rôties à la cébette
Low temperature pork tenderloin with hazelnut juice, roasted baby potatoes, spring onions

Saumon rôti, riz pilaf aux fruits secs, sauce verte
Roasted salmon, rice pilaf, dried fruits, green sauce

Quinoa aux herbes, copeaux de légumes à l'huile de sésame 
Quinoa with herbs, vegetable shavings, sesame oil

desserts

Bonbon au chocolat et framboise
Chocolate and raspberry candy

Crème brûlée au sucre cassonade
Creme brulee with brown sugar

Soupe de mangues, segments d'orange au lait de coco, amandes polignac
Mango soup, orange segments with coconut milk, polignac almonds


M E N U

du jour


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

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

entrées

Poireaux fondants en feuilles de riz, citron confit, herbes fraîches et mimosa d'œuf, crème épinards 
Soft leeks in rice leaves, candied lemon, fresh herbs, egg mimosa, creamed spinach


Tartare de cabillaud au sarrasin et ciboulette, caramel de cidre
Cod tartare with buckwheat and chives, cider caramel

Ecrasé d'avocats, pétales d'endives et copeaux de galette de blé noir 
Smashed avocado, endive petals and buckwheat pancake shavings

plats

Orecchiettes aux crevettes, bisque au lait de coco
Shrimp orecchiettes, coconut milk bisque

Fondant de cochon, crème de champignons, pleurotes, copeaux de champignons crus
Pig fondant, mushroom cream, oyster mushrooms, raw mushroom shavings

Curry de lentilles aux petits légumes, copeaux de légumes au jus de citron 
Lentil curry with vegetables, vegetable shavings with lemon juice

desserts

Belle tranche d'ananas rôti au chouchen, sorbet du même nom, copeaux de noix de coco
Beautiful slice of roasted pineapple with chouchen, pineapple sorbet, coconut shavings

Mi-cuit au chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé
Semi-cooked chocolate, vanilla ice cream, salted butter caramel

Carpaccio de poire, poire confite, mangue à la coriandre, sorbet mangue
Pear carpaccio, candied pear, mango with coriander, mango sorbet

M E N U

du jour


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

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

entrées

Cochon façon vitello tonnato, câpres, copeaux de tomme, croûtons
Pork tenderloin vitello tonnato, capers, tomme cheese shavings, croutons


Carpaccio de thon, vinaigrette huile olive et framboise, brunoise de daïkon, feuilles de coriandre
Tuna carpaccio, olive oil and raspberry vinaigrette, daikon brunoise, coriander leaves

Poêlée de champignons, copeaux de champignons crus, cébettes, julienne de daïkon 
Pan-fried mushrooms, raw mushroom shavings, spring onions, daikon julienne

plats

Suprême de volaille façon Trégor, pressé de pommes de terre au gingembre, champignons grillés
Trégor-style chicken breast, pressed potatoes with ginger, grilled mushrooms

Filet de merlu à la plancha, fondue de poireaux, sauce vin blanc aux algues
Grilled hake fillet, leek fondue, white wine and seaweed sauce

Riz pilaw au bouillon de légumes et avocats, artichauts 
Rice pilaf with vegetable broth and avocados, artichokes

desserts

Pommes caramélisées, ganache au chocolat blanc, tuile de crêpes
Caramelized apples, white chocolate ganache, crepe tuile

Tiramisu au caramel au beurre salé
Tiramisu with salted butter caramel

Poire confite à la verveine, léger crumble chocolat noir, éclats de noix et sorbet framboise
Pear confit with verbena, light dark chocolate crumble, walnut slivers and raspberry sorbet

M E N U

du jour

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

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

entrées

Tentacules d'encornet au chorizo, tomate cerise, feuille de basilic, fondue d'oignons
Squid tentacles with chorizo, cherry tomato, basil leaf, onion fondue

Salade bretonne (filet mignon fumé, croûtons, tomme, mimosa d'œuf)
Brittany salad (smoked filet mignon, croutons, tomme cheese, egg mimosa)

Soupe de tomates, burrata crémeuse, condiments pignon de pin basilic, vinaigre balsamique 
Tomato soup, creamy burrata, pine nut basil condiments, balsamic vinegar

plats

Escalope de saumon, crème de champignons, écrasé de pommes de terre
Salmon cutlet, cream of mushrooms, mashed potatoes

Poitrine de cochon, carottes rôties au miel, jus au curry
Pig belly, honey roasted carrots, curry sauce

Risotto au bouillon de légumes, segments citron vert, ciboulette et julienne de courgettes 
Risotto with vegetable broth, lime segments, chives and julienned zucchini

desserts

Tarte meringuée mangue et passion
Mango and passion fruit meringue tart

Maki de crêpes, ganache montée et pommes au cidre, caramel au beurre salé
Crepe maki, whipped ganache and cider apples, salted butter caramel

Salade de pommes à la coriandre, sorbet coco
Apple salad with coriander, coconut sorbet

M E N U


du jour

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

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

entrées

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


Mimosa d'œuf, avocat brûlé, copeaux d'endives et tomme bretonne, mayonnaise au vinaigre de cidre 
Egg mimosa, burnt avocado, endive shavings and tomme cheese, cider vinegar mayonnaise

Crèmeux de céleri à l'huile d'olive, noisettes torréfiées et copeaux de galette 
Creamy celery with olive oil, roasted hazelnuts and pancake shavings

plats

Filet mignon aux asperges, jus crémé au sarrasin, pommes grenailles au beurre noisette
Pork tenderloin with asparagus, creamed buckwheat jus, new potatoes with brown butter

Mi cuit de thon, caramel breton, minute de chou blanc, andouille confite
Semi-cooked tuna, Breton caramel, minute white cabbage, candied andouille sausage

Carpaccio de courgettes, tomates confites, olives, copeaux de parmesan, huile olive 
Zucchini carpaccio, candied tomatoes, olives, parmesan shavings, olive oil

desserts

Mille-feuille, crème mousseline et fraises
Mille-feuille, mousseline cream and strawberries

Tarte ganache aux 2 chocolats, noisettes caramélisées
Ganache tart with 2 chocolates, caramelized hazelnuts

Carpaccio de kiwi, ananas à la vanille, copeaux de coco
Kiwi carpaccio, vanilla pineapple, coconut shavings

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

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 (33 cl)	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	10 €	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	10 €	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 €