



RESTAURANT

Haliotis

BUFFET PETIT-DÉJEUNER : 24 €

de 7h à 10h

DÉJEUNER

à partir de 12h

DÎNER

à partir de 19h

Happy Hour

en terrasse et au Ker Lounge

sur les cocktails, les mocktails
et la bière pression 50cl

du lundi au vendredi

17h00 à 19h00



MENU

enfants ~ children

JUSQU'À 10 ANS
FORMULE : 12 €

Plats

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché
Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes

Dessert

Salade de fruits

Boisson

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)

LE MENU

cocottes



du lundi au samedi

uniquement le midi

Tous les jeudis soir : SOIRÉE DE LA MER

42 €

Assiette Pleine Mer : huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux et langoustines

Filet de bar, langoustine rôtie, asperges vertes, bisque, salade de fenouil

Arlette croustillante, ganache Jivara et ganache aux algues, segments d'oranges

Tous les dimanches midi : BRUNCH

à partir de 11h30 jusqu'à 14h00

45 € : adultes
19.00 € : enfants
jusqu'à 12 ans

LE MENU

des cocottes

UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU SAMEDI

Notre Chef Exécutif, Jean-François Coudert, vous fait voyager au cœur de la Bretagne en sublimant les produits de la terre et de la mer dans une cuisine authentique, maîtrisée et pleine de saveurs.

entrées

Terrine de campagne, poivre vert, cornichons Country-style terrine with green peppercorns and pickles	5 €
Planche de fromages Cheese plate	13 €
Planche de charcuterie Charcuterie plate	15 €
Planche mixte Charcuterie and cheese plate	19 €

plats et desserts

EN COCOTTE

plat seul - main course only : 22 € | dessert seul - dessert only : 7 €



Cocotte du moment + douceur du moment	24 €
Cocotte du moment + douceur du moment + ½ bouteille d'eau (50 cl) ou 1 verre de vin (12,5 cl)	28 €



M E N U

de la mer

UNIQUEMENT LE JEUDI
DE 19H00 À 21H30

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées . starters

Assiette Pleine Mer : huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux et langoustines

Seafood plate : oysters, shrimps and prawns, whelks, periwinkles and langoustines

Entrée végétarienne / Vegetarian starter

plats . main courses

Filet de bar, langoustine rôtie, asperges vertes, bisque, salade de fenouil

Sea bass fillet, roasted langoustine, green asparagus, bisque, fennel salad

Plat végétarien / Vegetarian dish

desserts

Arlette croustillante, ganache Jivara et ganache aux algues, segments d'oranges

Crispy arlette, Jivara ganache and seaweed ganache, orange segments

Dessert allégé / Light dessert

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

Haliotis

SUPPLÉMENT MENU DU JOUR
HORS JEUDI SOIR

entrées

- Foie gras mi-cuit de Bretagne, voile citron-bergamote, chutney pommes-oranges 23 € 10 €
Half-cooked Breton foie gras, bergamot-lemon jelly, apple and orange chutney
- Assiette de 6 huîtres de Paimpol, vinaigre aux échalotes, citron 15 € 4 €
Plate of 6 Paimpol oysters, shallot vinegar, lemon

plats

- Selle d'agneau contisée, tomates confites et basilic, polenta crémeuse au Grana Padano, oignons nouveaux brûlés 31 € 11 €
Saddle of lamb contisée, confit tomatoes and basil, creamy polenta with Grana Padano, charred spring onions
- Langoustines rôties, risotto de riz vénéré vanillé à la mangue et coriandre, copeaux de noix de coco 29 € 8 €
Roasted langoustines, black rice risotto with vanilla, mango and coriander, topped with coconut shavings

desserts

- Mille-feuille aux fruits de saison, crème diplomate au wasabi 13 € 4 €
Seasonal fruit mille-feuille with wasabi diplomat cream
- Demi-sphère au chocolat, confit de banane, ganache Ivoire, raisins au rhum 14 € 4 €
Chocolate half-sphere with banana confit, white chocolate ganache, and rum-soaked raisins

M E N U

enfants -12 ans

plat, dessert, boisson :

12 €

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

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 ou glace 2 boules
Fruit salad or 2 scoops ice cream

Parfums au choix : vanille, chocolat, kouign-amann, caramel
au beurre salé, fraise, framboise, citron jaune, mandarine.

Available fragrances : vanilla, chocolate, kouign-amann, salted
butter caramel, strawberry, raspberry, lemon, mandarin.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Pana cotta de crustacés, crevettes au citron vert, aneth, pickles d'oignons
Shellfish panna cotta, lime prawns, dill, pickled onions

Œuf parfait servi tiède, crémeux de carottes printanières aux notes subtiles de cumin, 
julienne d'endive, suprêmes d'orange et jeunes pousses
Perfect egg served warm, spring carrot purée with subtle cumin notes, julienne of endive,
orange segments and baby greens

Rémoulade de céleri et Granny Smith, croustillant de galette de blé noir, vierge d'herbes et noix 
Celery and Granny Smith apple remoulade, crisp buckwheat tuile, sauce vierge with herbs and walnuts

plats

Pavé de saumon, brocolis rôtis, vinaigrette thaï à l'huile de sésame
Salmon filet, roasted broccoli, Thai sesame oil vinaigrette

Suprême de volaille à l'estragon, fregola sarda, crème de mozzarella, aubergines et tomates confites
Tarragon chicken supreme, fregola sarda, mozzarella cream, eggplant and sun-dried tomatoes

Riz pilaw aux herbes et citron confit, salade de courgettes au balsamique blanc 
et copeaux d'avocat
Herb and preserved lemon pilaw, zucchini salad with white balsamic and avocado shavings

desserts

Damier d'île flottante, purée de fraises au lait de coco, fruits rouges
Checkerboard floating island, strawberry with coconut milk, red berries

Ganaches trois chocolats, tuile de galette croustillante, génoise au kirsch
Triple chocolate ganaches, crisp galette tuile, kirsch sponge cake

Tartare d'ananas aux cranberries, copeaux de noix de coco
Pineapple tartar with cranberries, 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

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Côtelettes de saumon marinées aux herbes, réduction d'orange et segments d'agrumes
Herb-marinated salmon cutlets, orange reduction and citrus segments

Tataki de poire de bœuf, pesto de coriandre, légumes croquants et ricotta rôtie
Beef pear tataki, coriander pesto, crunchy vegetables, and roasted ricotta

Courgettes farcies au caviar d'aubergines fumées, tuile de parmesan, coulis de piperade 
Zucchini stuffed with smoked eggplant caviar, parmesan tuile and piperade sauce

plats

Tentacules d'encornet, risotto vénéré mangue et coriandre, tuile de parmesan, pesto ail et coriandre
Squid tentacles, black rice risotto with mango and coriander, parmesan tuile, garlic and coriander pesto

Filet mignon de cochon, jus au foie gras, pommes de terre grenailles
Pork tenderloin, foie gras jus, new potatoes

Légumes de printemps, bouillon monté à l'huile d'olive et aux algues 
Spring vegetables, broth finished with olive oil and seaweed

desserts

Tarte financière à la framboise, gelée de menthe, gelée de lait ribot, sorbet framboise
Raspberry financier tart, mint and buttermilk jellies, raspberry sorbet

Chou tout chocolat, crémeux au chocolat Valrhona, sauce chocolat Ivoire
All-chocolate chou bun, Valrhona chocolate cream, white chocolate sauce

Salade de clémentines et de grenades, liée à la réduction d'orange
Clementine and pomegranate salad with orange reduction

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 : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Soupe de poisson au Ty Jaune, garniture traditionnelle

Fish soup with Ty Jaune (Breton spirit), traditional garnish

Terrine de lapin aux fruits, chutney de pruneaux au miel

Rabbit terrine with fruits, prune and honey chutney

Salade de lentilles aux herbes, copeaux de fenouil, vierge d'agrumes 

Lentil salad with herbs, fennel shavings, citrus vinaigrette

plats

Filet de merlu, crémeux de chou-fleur, huile vierge d'olive et tomates

Hake filet, cauliflower cream, olive oil and tomatoes

Onglet de bœuf, confit d'échalotes au porto blanc, champignons au chorizo

Beef hanger steak, white port shallot confit, mushrooms with chorizo

Carottes rôties au miel, graines de quinoa, crème de haricots blancs au lait de coco 

Honey-roasted carrots, quinoa seeds, white bean cream with coconut milk

desserts

Poire confite, diplomate au miel, tuile de crêpe

Candied pear, honey diplomat cream, crêpe tuile

Parfait glacé au chocolat noir, griottes confites, meringue fondante

Dark chocolate frozen parfait, candied morello cherries, melting meringue

Terrine de pommes en gelée aux marrons, gelée de Granny Smith

Apple terrine in chestnut jelly, Granny Smith jelly

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 : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Carpaccio de thon, mayonnaise au chorizo, crumble au parmesan, roquette
Tuna carpaccio, chorizo mayonnaise, parmesan crumble, arugula

Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille aux champignons, crème de cèpes, crispy de galette
Casserole of oyster chicken with mushrooms, porcini cream, galette crisp

Tartare de tomates au balsamique blanc, carpaccio de tomates ananas au basilic, 
poudre de mozzarella
Tomato tartare with white balsamic, pineapple tomato carpaccio with basil, mozzarella powder

plats

Cabillaud, haricots blancs à la poitrine fumée, julienne de navet daïkon
Cod with white beans, smoked bacon, daikon turnip julienne

Épaule d'agneau confite 12h, caviar d'aubergines fumées, salade de courgettes au thym
12-hour slow-cooked lamb shoulder, smoked eggplant caviar, zucchini salad with thyme

Orecchiettes, crème de champignons, copeaux de champignons crus et julienne de navet daïkon 
Orecchiettes with mushroom cream, shaved raw mushrooms and daikon turnip julienne

desserts

Feuilleté au confit de bananes, ganache au rhum, gelée de mangue et gelée de coco
Puff pastry with banana confit, rum ganache, mango jelly, and coconut jelly

Crème suprême au chocolat, crumble aux zestes d'oranges, segments d'agrumes
Chocolate supreme cream, orange zest crumble, citrus segments

Nage de fruits rouges au basilic, éclats de meringue
Red fruit soup nage with basil, meringue shards

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 : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Tartare de saumon à la menthe et à la framboise, huile d'olive vierge au citron
Salmon tartare with mint and raspberry, extra virgin olive oil with lemon

Escargots aux pieds de cochon, sauce tartare, jus au gingembre
Snails with pig's trotters, tartar sauce, ginger jus

Tagliatelles de carottes des sables liées à la réduction d'orange, segments d'agrumes, câpres et feuilles de roquette 
Sandy carrot tagliatelle with orange reduction, citrus segments, capers, and arugula leaves

plats

Sébaste, coulis de piperade, fenouil aux tomates confites et basilic
Redfish with piperade coulis, fennel with confit tomatoes and basil

Poitrine de porc cuite à basse température au cidre, pommes rôties, polenta aux herbes
Pork belly slow-cooked in cider, roasted apples, herb polenta

Crémeux de chou-fleur aux fruits secs, pickles de carottes aux herbes 
Cauliflower cream with dried fruits, herb carrot pickles

desserts

Tiramisu au Baileys breton et à la chicorée, pops de sarrasin
Breton Baileys and chicory tiramisu, buckwheat pops

Baba au rhum, ganache au chocolat au lait, minestrone mangue-ananas
Rum baba, milk chocolate ganache, mango-pineapple minestrone

Poire pochée au basilic, gelée de citron au thym, croustillant de brick
Basil-poached pear, lemon-thyme jelly, crispy brick pastry

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 : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Poireau brûlé à la flamme, escabèche de maquereaux, petits croûtons, mimosa d'œufs
Flame-charred leek, mackerel escabeche, small croutons, egg mimosa

Carpaccio cuit de filet mignon, feta au citron confit, feuille de menthe, tuile de pain
Cooked filet mignon carpaccio, feta with preserved lemon, mint leaf, bread tuile

Tarte fine à la fondue d'oignons, olives et tomates confites au thym, huile de basilic 
Thin tart with onion fondue, olives, and thyme-roasted tomatoes, drizzled with basil oil

plats

Pavé de lieu noir, pommes écrasées à la ciboulette, beurre safrané aux crevettes et chorizo
Saithe fish, mashed potatoes with chives, saffron butter with shrimp and chorizo

Magret pressé de pommes de terre, jus aux algues, pommes gaufrettes
Duck, pressed potatoes, seaweed jus, waffle-cut potatoes

Rosace de tomates confites au thym, huile de basilic, ricotta rôtie, aubergines confites 
Rosette of confit tomatoes with thyme, basil oil, roasted ricotta, and confit eggplant

desserts

Blanc-manger, gelée de framboise, fraises à l'estragon
Blanc-manger with raspberry jelly and tarragon strawberries

Mousse aux deux chocolats, tuile au sucre muscovado
Two-chocolate mousse with muscovado sugar tuile

Pommes confites aux baies de cassis, bouillon mentholé
Candied apples with blackcurrant berries, served in a mint-infused broth

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

CARTE DES BOISSONS

extrait

eaux minérales

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

jus de fruits

GRANINI (25CL)	
Tomate, Cranberry, Abricot, Fraise	5 €
Banane, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Orange	
FRAIS (20 CL)	
Orange, citron	7 €

apéritifs

Cinzano blanc, rouge (7 cl)	6 €
Porto blanc, rouge (9 cl)	7 €
Ty jaune (2 cl)	4 €
Campari, Suze (7 cl)	9 €
Kir vin blanc ou cidre (12 cl) (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	8 €

cocktails

Mojito : Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, perrier	12 €
Américano maison : Cinzano rouge, campari, martini dry	10 €
Haliospritz : Liqueur de sureau, menthe fraîche, citron vert, prosecco, perrier	14 €

vins blancs

AOC Côteaux du Layon, Domaine Michel Blouin (moelleux)	12.5 cl	75 cl
	10 €	49 €
IGP Pays D'OC Sauvignon Moulin de Gassac		32 €
AOP Petit Chablis L'Églantière, Domaine Durup		59 €

vins rouges

AOC Ventoux Fourmi Rouge Famille Perrin	6 €	31 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Les Quarterons Domaine Amirault		59 €

vins rosés

IGP Var Gris Estandon		29 €
IGP Méditerranée Cadet de La Begude	7 €	34 €

sodas

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

boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3 €
Double Expresso	5 €
Double Crème, Cappuccino	5.50 €
Chocolat chaud	4 €
Thé / Infusion	4 €

bières

PRESSION	33 cl	50 cl
St Erwann	9 €	13 €
Armoria	8 €	10 €
BOUTEILLES		
Kanarfol - brasserie locale (33 cl)		8 €
Tregor Pale Ale, Stout, Blanche		
Desperados (33 cl)		8 €



Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus

Price are net, VAT and service included