



Face à la mer, sur la plage de Trestraou à Perros-Guirec,
La Suite s'inspire de son environnement d'exception, entre embruns, saisons et
richesses de la Bretagne.

Notre cuisine célèbre les produits de la terre et de la mer au fil des arrivages,
dans une écriture contemporaine où la justesse des saveurs, la précision des
cuissons et le respect de chaque ingrédient sont au cœur de chaque création.

Sous la direction de notre chef Romain Marteau, notre brigade signe une
cuisine sincère, raffinée et profondément ancrée dans son territoire, pensée
comme une véritable invitation à savourer l'instant.



www.lasuite-restaurant.com



LES ENTRÉES DE LA MAISON



Sardines mi-cuites à la flamme

19

tartare de tomates aux aromates, émulsion de stracciatella

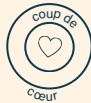
Flame-seared sardines, tomato tartare with herbs, stracciatella emulsion

Foie gras confit à la mangue

26

médailillon mi-cuit, chutney de mangue au piment, condiment passion, brioche toastée

Foie gras confit, chili-mango chutney, passion fruit condiment, toasted brioche



Ceviche de bar

24

eau de concombre, espuma créme à la ciboulette

Sea bass ceviche, cucumber water, creamy chive espuma

Soupe de poisson

18

au pastis “Ty Jaune”, accompagnée de sa garniture traditionnelle

Homemade fish soup, “Ty Jaune” pastis, and traditional garnish

Pressé de volailles aux épices

21

semoule végétale, sauce suprême du voyageur au citron

Spiced chicken pressé, vegetable semolina, lemon-infused suprême sauce

L'esprit végétarien

17

gaspacho de pastèque, halloumi grillé, figes et huile de figuier

Vegetarian inspiration, watermelon gazpacho, grilled halloumi, figs, and fig leaf oil

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

LA SÉLECTION DE L'ÉCAILLER



Les huîtres

6 huîtres creuses n°3 de Paimpol	15
6 No. 3 Paimpol oysters	
9 huîtres creuses n°3 de Paimpol	20
9 No. 3 Paimpol oysters	
12 huîtres creuses n°3 de Paimpol	25
12 No. 3 Paimpol oysters	

Les fruits de mer



Plateau de fruits de mer

69

Pour une personne - Sur commande, 48h à l'avance.
For one person - Pre-order required 48 hours in advance

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

LES PLATS DU CHEF



Daurade rôtie

26

tomates snackées, vierge de moules à la sobrasada

Roasted sea bream, seared "Coeur de Bœuf" tomatoes, mussel vierge sauce with sobrasada

Poitrine de Cochon

27

poitrine de porc, piperade de poivrons doux à la sauge, jus de coquillages à l'estragon

Pork belly, sliced pork belly, sage-infused sweet pepper piperade, shellfish jus with tarragon



Lieu jaune de nos côtes

28

bouillon de crevettes grises, crémeux de brocoli à la cacahuète, broccolini rôti

Line-caught pollock from our coast, brown shrimp broth, peanut broccoli cream, roasted broccolini

Faux filet de race à viande

33

faux-filet de bœuf, pressé de céleri aux haricots de mer, crème d'huîtres, jus court

Beef sirloin, pressed celeriac with sea beans, oyster cream, reduced jus

L'instant végétarien

19

courgettes en risotto, chips d'artichaut au basilic, crumble de parmesan

Vegetarian inspiration, zucchini risotto, basil artichoke chips, parmesan crumble

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

LES CRÉATIONS DU PÂTISSIER



Inspiration glacée à deux

20

sélection de boules de glaces et de sorbets à partager

Selection of ice cream and sorbet scoops to share

Full chocolat

13

biscuit chocolat praliné, crémeux chocolat noir, tuile au gruë de cacao

Chocolate praline sponge, dark chocolate crémeux, cocoa nib tuile

Fraise bretonne

13

fraises au basilic, sablé breton, insert de crème montée d'Isigny, sorbet fraise

Breton strawberries with basil, Breton shortbread, Isigny whipped cream insert, strawberry sorbet

Craquant aux abricots

15

abricots rôtis, chantilly mascarpone au thym, sorbet abricot, gelée citron

Roasted apricots, thyme mascarpone chantilly, apricot sorbet, lemon gel

Dessert de Thana

15

déclinaison autour de la rhubarbe, pétale de chocolat Ivoire, ganache au thé matcha

Rhubarb variations, Ivory chocolate petal, matcha tea ganache



Fromage du Chef

15

tomme de Bretagne, émulsion de burrata à l'huile d'olive, faisselle de chèvre aux algues

Brittany tomme cheese, burrata emulsion with olive oil, goat's curd with seaweed

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

LES MENUS



Menu La Suite 45€

(Option végétarienne possible)

Sardines mi-cuites à la flamme

tartare de tomates aux aromates, émulsion de stracciatella

Pressé de volailles aux épices

semoule végétale, sauce suprême du voyageur au citron

Daurade rôtie

tomates snackées, vierge de moules à la sobrasada

Poitrine de cochon

piperade de poivrons doux à la sauge, jus de coquillages à l'estragon

Full Chocolat

biscuit chocolat praliné, crémeux chocolat noir, tuile au grué de cacao

Fraise bretonne

fraises au basilic, sablé breton, insert de crème montée d'Isigny, sorbet fraise

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

LES MENUS



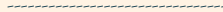
Menu Tentation 58€

Foie gras confit à la mangue

médailillon mi-cuit, chutney de mangue au piment, brioche toastée

Ceviche de bar

eau de concombre, espuma crémé à la ciboulette

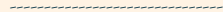


Lieu jaune de nos côtes

bouillon de crevettes grises, crémeux de brocoli à la cacahuète, brocolinis rôtis

Faux-filet de race à viande

pressé de céleri aux haricots de mer, crème d'huitres, jus court



Craquant aux abricots

abricots rôtis, chantilly mascarpone au thym, sorbet abricot, gelée citron

Dessert de Thana

déclinaison autour de la rhubarbe, chocolat Ivoire, thé matcha

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

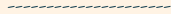
LES MENUS



Menu du jour

*Uniquement le midi,
du lundi au samedi (hors jours fériés).
Suggestions du jour - hors carte.*

Entrée et plat ou plat et dessert : 29€



Entrée, plat, dessert : 34€



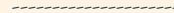
Plat du jour : 22€



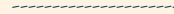
La Suite Kids

Menu enfant (<12 ans) : 15€

**Filet de poisson ou steak haché
Purée de pommes de terre ou
légumes de saison**



1 boule de glace au choix



**1 sirop à l'eau ou jus de fruits
Granini au choix**

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