La Suite

RESTAURANT - BAR - LOUNGE

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

Sashimi de maigre façon gravlax 23
granité de Granny Smith, citron vert, gelée au gin
Gravlax-style meagre sashimi, Granny Smith granita, lime, gin jelly

Soupe de poisson 17
au pastis “Ty Jaune”, accompagnée de sa garniture traditionnelle
Homemade fish soup, “Ty Jaune” pastis, and traditional garnish

Royale de foie gras 26
escalope de foie gras, cromesquis de cuisses de canard, gel de kumquat
Foie gras royale, seared foie gras, duck leg cromesquis, kumquat gel

Ravioles de queue de bœuf, 21
consommé aux oignons de Roscoff et aux navets, émulsion de tomme
Oxtail ravioli, Roscoff onion and turnip consommé, tomme cheese foam

Courge butternut 18
praliné de champignons, crème anglaise aux cèpes, œuf parfait
Butternut squash, mushroom praline, porcini crème anglaise, perfect egg

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

Vol-au-vent de coquilles Saint-Jacques 35
crème de ris de veau, champignons du moment, cerfeuil tubéreux au tamarin
Scallop vol-au-vent, sweetbread cream, seasonal mushrooms, celeriac chervil with tamarind

Cabillaud demi-sel 27
risotto d'orzo aux coques, pecorino au poivre noir
Pork belly, sliced pork belly, sage-infused sweet pepper piperade, shellfish jus with tarragon

Filet de veau aux langoustines 36
chou vert farci à la Fourme d'Ambert, jus iodé
Veal fillet with langoustines, green cabbage stuffed with Fourme d'Ambert, sea-infused jus

Magret de canard rôti laqué au caramel d'orange 28
minestrone de patate douce, crème d'oignons au sésame noir
Roasted duck breast, orange caramel glaze, sweet potato minestrone, onion cream with black sesame

Chou farci à la Fourme d'Ambert 22
crème de cèpes au café
Cabbage stuffed with Fourme d'Ambert, porcini mushroom cream with coffee

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

Sélection de fromages **14**
tête de moine, confit d'oignons aux noix, mimolette brûlée, brillat-savarin, poudre de poitrine fumée
Cheeses: tête de moine, onion and walnut confit, flame-seared Mimolette, brillat-Savarin, smoked pork belly powder

Potimarron confit **13**
amandes pralinées, ganache au chocolat Jivara, confiture de lait
Candied kabocha squash, praline almonds, Jivara chocolate ganache, dulce de leche

Tarte aux poires confites **13**
au vin rouge, crème d'amandes, fruits rouges confits
Red wine-poached pear tart, almond cream, candied red berries

Mont-Blanc **15**
meringue craquante, chantilly, crème de marrons, marmelade de clémentines
Mont Blanc, crisp meringue, whipped cream, chestnut cream, clementine marmalade

Nama au chocolat noir **15**
givré au yuzu, espuma mojito, crumble au sésame, éclats de sésame et yuzu
Dark chocolate nama, yuzu granita, mojito espuma, sesame crumble, sesame and yuzu pieces

Glaces et sorbets :
vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, mangue, cassis, citron, mandarine
Ice creams & sorbets: vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee, mango, blackcurrant, lemon, mandarin
1 boule 3€ ~ 2 boules 6€ ~ 3 boules 8€

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 42€

Ravioles de queue de bœuf,
consommé aux oignons de Roscoff et aux navets, émulsion de tomme

Courge butternut
praliné de champignons, crème anglaise aux cèpes, œuf parfait

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

---

Magret de canard rôti laqué au caramel d’orange
minestrone de patate douce, crème d’oignons au sésame noir

Cabillaud demi-sel
risotto d’orzo aux coques, pecorino au poivre noir

Chou farci à la Fourme d’Ambert
crème de cèpes au café

Potimarron confit
amandes pralinées, ganache au chocolat Jivara, confiture de lait

Tarte aux poires confites
au vin rouge, crème d’amandes, fruits rouges confits

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 55€

Royale de foie gras
escalope de foie gras, cromesquis de cuisses de canard, gel de kumquat

Sashimi de maigre façon gravlax
granité de Granny Smith, citron vert, gelée au gin

Filet de veau aux langoustines
chou vert farci à la Fourme d'Ambert, jus iodé

Vol-au-vent de coquilles Saint-Jacques
crème de ris de veau, champignons du moment, cerfeuil tubéreux au tamarin

---

Mont-Blanc
meringue craquante, chantilly, crème de marrons, marmelade de clémentines

Nama au chocolat noir,
givré au yuzu, espuma mojito, crumble au sésame, éclats de sésame et yuzu

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) : 12€

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

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 vins blancs

	Au verre 12 cl	*Bouteille* 75 cl
Loire		
AOP Muscadet sèvre et Maine, “Le chant des écrevisses” Domaine Gaborit	8	39
AOC Menetou salon, Isabelle et Pierre Clément		49
AOC Sancerre, Domaine Durand	12	59
Bourgogne		
AOC Chardonnay, Bouchard Aîné & fils	7	35
AOC Bourgogne aligotée, Domaine Giraudon		40
AOC Pouilly-Fuissé, Domaine Roux Père et Fils		65
AOC Saint Aubin 1er cru Les Cortons, Domaine Roux Père et Fils		115
AOC Chablis, Domaine d’Henri - Michel Laroche	14	69
AOC Chablis 1er cru "Homme Mort", Domaine d’Henri - Michel Laroche		95
Vallée du Rhône		
AOC Grignan Les Adhémars, ”L’instant égoiste”, Dom Grangeneuve	8	39
AOC Côtes du Rhône “Saint Peray”, Domaine Chapoutier	12	60
AOC Crozes-Hermitage ”Cuvée Particulière”, Domaine des Rémizières		75
AOP Condrieu, les Vins de Vienne - Gaillard, Cuilleron, Villard		90
Alsace		
AOC alsace “Gewurztraminer”, domaine Stoeffler		50
AOC alsace “Pinot Gris”, Domaine Stoeffler		45
Vins du Soleil		
AOC Bordeaux Blanc “D de Dauzac", Château Dauzac VEGAN	8	40
AOP Corbières Blanc "1er pas sur la lune", Ste Marie des Crozes		45
IGP Gascogne "Jardin Secret" Moelleux, Maison Villa Dria	8	40
AOC Bandol "Domaine De La Begude"		60
IGP Pays d’Oc, Viognier "Bis" by Emmanuel Biscaye		39

les vins rosés

IGP Pays d’Oc, “Cuvée Paradis”, domaine Preygnes Le Vieux		45
AOC Côtes du Roussillon, “Saint Roch”, domaine Lafage	7	34
AOP Bandol “Domaine de La Bégude”	9	45
IGP Côtes de Provence, “Les commandeurs”, domaine Peyrassol		50

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

les vins rouges

	Au verre 12 cl	*Bouteille* 75 cl
Loire		
AOC Chinon,"les Perruches", Audebert & fils	9	42
AOC Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément		50
AOC Sancerre, Domaine Durand		59
Bourgogne		
AOC Bourgogne Pinot Noir, Domaine Bouchard Aîné & fils	8	40
AOP Hautes Cotes de nuit "Le Prieuré", Domaine Nuiton Beaunoy		55
AOP Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, Domaine Faiveley		135
Vallée du Rhône		
AOP Côtes du Rhône "Belleruche", Domaine Chapoutier	7	35
AOC Vacqueyras, Domaine des Armouriers	14	65
AOC Crozes Hermitage "Cuvée L", Laurent Combier		65
AOC Gigondas, Réserve Mont-Redon, Famille Abeille-Fabre		75
AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Chante Cigale		75
AOC St Joseph "Anais", Domaine du Chêne		80
AOC Châteauneuf du Pape "1er cru", Château Mont-Redon, Famille Abeille-Fabre		92
Bordeaux		
AOC Bordeaux, Le D de Dauzac, Château Dauzac VEGAN	8	41
AOC Lussac St Emilion "Grand Prince"	9	55
AOC Medoc, Château La Tour Cordouan		44
AOC Saint Julien "Duluc De Banaire Ducru", 2nd vin classé, Château Branaire Ducru		80
AOP "Margaux", Grand cru classé, Château Dauzac VEGAN		115
AOC "Margaux", Aurore De Dauzac, Château Dauzac VEGAN		80
Vins du Soleil		
AOP Pic St Loup "Le loup du Pic", Château Puech-Haut, Languedoc		52
AOC Corbières, St Marie de Crozes "Les mains sur les hanches", Languedoc	8	45
IGP Côtes Catalanes "Narassa", Domaine Lafage		50
AOC Bandol, "Domaine De La Begude"	12	59

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