

# MARIE-GALANTE

RESTAURANT



# MARIE-GALANTE

## Entrées.

<b>SARDINES MARINEES COMME DES SASHIMI,</b> Quinoa façon taboulé, vinaigrette à l'aneth.	<b>15 €</b>
<b>GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES,</b> Burrata crémeuse. (V)	<b>14 €</b>
<b>TATIN DE BOUDIN NOIR ET POMMES CARAMELISEES,</b> Moutarde à l'ancienne.	<b>16 €</b>
<b>CEVICHE DE DORADE ROYALE,</b> Herbes et citron vert.	<b>16 €</b>

## Plats.

<b>GALETTE SAUCISSE A NOTRE FACON,</b> Compoté d'oignons de Roscoff, pommes de terre grenailles.	<b>24 €</b>
<b>RISOTTO SEMI DI CICORIA AUX BLETTES. (V)</b>	<b>19 €</b>
<b>AUX COQUILLAGES.</b>	<b>22 €</b>
<b>PLUMA DE COCHON BRETON AU TERYAKI,</b> Nouilles chinoises sautées.	<b>23 €</b>
<b>PAVE DE CABILLAUD,</b> Tomates colorées, pesto basilic.	<b>26 €</b>

Prix en euro toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

# MARIE-GALANTE

## Fromages. 12 €

### SELECTION DE FROMAGES.

## Desserts.

**LA « BELLE ILE » FLOTTANTE** 10 €  
Crème anglaise au caramel.

**LA CREPE ROULEE FAÇON BREIZH,** 12 €  
Chantilly au miel.

**MOELLEUX AU CHOCOLAT.** 10 €  
Sorbet chocolat.

Prix en euro toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

# MARIE-GALANTE

## Le P'ti Coton

moins de 12 ans uniquement



**PLAT / DESSERT / BOISSON** 33CL **19 €**

### Plats.

**PATES** du jour

**RETOUR DE CRIEE.**

**BLANC DE VOLAILLE.**

Garnitures : pommes de terre et/ou légumes

### Desserts.

**GLACE** 2 boules.

**YAOURT** de Belle-Ile.

**SALADE DE FRUITS** maison.

### Boissons.

**DIABOLO** au choix.

**JUS DE FRUITS** au choix.

**SODAS** au choix.

Prix en euro toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

# MARIE-GALANTE

## Les Boissons

Nos suggestions

### Notre eau minérale

L'eau de Belle île en mer plate  
Aquachiarà **4,50 €**  
L'eau de Belle île en mer gazeuse  
Aquachiarà **4,50 €**

### Les softs

Perrier 33cl **5,00 €**  
Breizh Cola 33cl **5,50 €**  
Breizh Cola Zero 33cl **5,50 €**  
Breizh Agrumes **5,50 €**  
Jus de fruit Meneau 25cl **5,50 €**  
Jus de fruit pressé 25cl **7,00 €**

### Les Cidres

Cuvée tradition 25cl **7,00 €**  
Cuvée Héritage 25cl **8,00 €**

### Les bières

Panaché **5,00 €**  
Dilettante IPA Blonde / Ambrée ou  
Blanche de Vannes **7,50 €**  
Blanche de Namur de Belgique **7,00 €**  
Duchesse Anne Triple hops  
de Bretagne **8,00 €**

### Les boissons chaudes

Café, ristretto **3,50 €**  
Décaféiné **3,70 €**  
Cappuccino **5,50 €**

### Le Champagne

Joseph Perrier – Brut **13,00 €**  
Joseph Perrier – Rosé **15,00 €**

### Les vins au verre

#### BLANC

St Peray « Les bialères » Les vins de vienne 2019	<b>12,00 €</b>
Macon « Les Arbillons » Domaine Milly La martine 2020	<b>8,00 €</b>
Pessac Leognan « Château Coucheroy » 2019	<b>9,00 €</b>

#### ROUGE

Anjou Château de Passavant 2021 Bio	<b>9,00 €</b>
Macon « Les Arbillons » Domaine Milly La martine 2020	<b>8,00 €</b>
Crozes Hermitages « Les Meysonniers » 2020 Domaine Chapoutier	<b>11,00 €</b>

Prix en euro toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.