



LE BISTROT DE CANCALE

" Qui écoute trop la météo, passe sa vie au bistrot ! "

Dicton Breton



BISTROT MARIN

Le Bistrot de Cancale
Bistrot Marin

Port Mer, la plage d'enfance de Mathilde et Hugo Roellinger, là où les souvenirs ricochent : premiers émois en optimiste bercés par la douceur des longues journées d'été, le clapotis des flots et le rire des enfants. Peau salée, pieds nus sur les rochers, escalader, chercher les trésors maritimes, jouer dans les mares, pêcher la crevette et ramasser les coquillages...

*Port Mer comme une évidence, la plage des Cancalaises et des Cancalais d'un jour ou de toujours...
La mer à perte de vue, la Bisquine à l'horizon,
le Mont-Saint-Michel en amer.*

Le bistrot de Cancale c'est la table des copains et des familles pour partager des moments de bonheur et d'insouciance et célébrer le plaisir d'être ensemble.

Hugo a imaginé une cuisine traditionnelle des bords de mer et sélectionné des vins libres et vivants.

Yec'hed mat !

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DE STÉPHANE CATALDI

Espresso du Brésil "*Santa Cruz da Vargem Grande*" — 3,50€

Décaféiné "*Braz Africa*" — 3,50€

INFUSION ÉPICES ROELLINGER

Songe de Nuit *verveine, gingembre, sauge, cardamome, cannelle, épices* — 6€

O.R. *gingembre, cumin, fenouil, aneth, verveine, épices* — 6€

THÉ

Thé vert Sencha du Japon — 6€

Thé noir bio du Sri Lanka — 6€

RHUMS

RHUMS DES MASCAREIGNES (5CL)

Dzama Noire Prestige *Madagascar* — 11€

Rivière du Mât XO *Réunion* — 12€

Chamarel XO *Maurice* — 14€

RHUMS DES CARAÏBES (5CL)

Santiago de Cuba Añejo *Cuba* — 11€

Rum 980 *Madeira* — 12€

Zafra 21 ans *Panama* — 16€

J.M. X.O. *Martinique* — 16€

J. Bally 12 ans *Martinique* — 18€

Karukera Single Cask 2009 *Guadeloupe* — 24€

VINS BLANCS

2021 VDF Cailloux Blanc *Domaine des Jumeaux* — 45€

2020 VDF Nolem *Complémentterre* — 28 €

2020 VDF Mer & Coquillage (Alsace) *P. Meyer* — 32€

2020 AOC Sancerre *Les Quarterons S. Riffault* — 39 €

2020 AOC Savennières *Le Pitrouillet C. Baraut* — 44 €

2020 AOC Bourgogne *Chardonnay Sextant* — 50 €

2019 AOC Arbois Des Nouvelles *Les Bottes Rouges* — 59€

2019 AOC Saint Aubin *Dom. Derain* — 85€

2018 AOC Chablis Montserre *A. de Bérù* — 66€

VINS ROUGES

2021 VDF Niglo *P. Bouju* — 34€

2021 AOP Alsace Pinot noir *Rietsch* — 41€

2020 AOP St Amour Une Tranche d'Amour *Ph. Jambon/ A. Lotrous* — 32€

2020 AOC Bourgogne Pinot noir *Sextant* — 50€

2019 AOC Faugères *Clos Fantine* — 26€

2014 VDF Le Jeu *Les Roches Sèches* — 39€

2010 AOC Canon Fronsac *Château Moulin Pey Labrie* — 58€

VINS ROSÉ

2021 AOC Côteaux varois *Apostrophe Les Terres Promises* — 34€

2021 VDF Le Paradis Rosé *Domaine des Jumeaux* — 36 €

2020 VDF Imposture *La Petite Baigneuse* — 40€

ENTRÉES

9 huîtres creuses, épices, aromates — 21€

Dorade, cameline, jeerakarimundi — 25€

Velouté fenouillette, Poudre de Neptune, coquillages — 19€

Palourdes sous le feu, persil, Jardin marin — 25€

Classiques langoustines grillées (500g) — 45€

PLATS

Solettes, jus pincé — 37€

Turbot sur l'arête, hollandaise — 45€

Homard grillé à la cancalaise (500g) — 75€

Agneau, Grande caravane — 37€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Accompagnement supplémentaire 9€

Pommes de terre nouvelles

Pommes paille

Jardinière de légumes

Salade verte

FROMAGES

Trois fromages bretons au lait cru, salade et vinaigrette celtique — 12€

DESSERTS

Coupe glacée rhubarbe, petits fruits, crème fouettée — 12€

Maingau, fraises, Poudre défendue — 12€

La profiterole — 12€

MENU ENFANT

jusque 12 ans

Beignets d'encornet, solette, pomme de terre, profiterole — 28€

Une liste des allergènes est à votre disposition à votre demande.

Malgré le soin et la précaution apportés aux allergies alimentaires, nous ne pouvons garantir l'absence d'allergènes incriminés.



d'après l'œuvre de Louis Garin

APÉRITIFS

E. Lassaigue, Les Vignes de Montgueux (12cl)

Coupe de Champagne blanc — 16€

Gin Malouin's Tonic Archibald — 14€

Whisky breton

Glann Ar Mor — 12 €

Kornog « Roc'h Hîr » — 14 €

Bière blonde Bosco (33cl) — 6€

Verre de cidre — 6€

Verre de Pet Nat (12cl) — 8€

Eau Cryo plate ou gazeuse (75cl) — 5€

Verre de jus de pommes du verger du Château Richeux — 4€

Sélection de vins au verre (blanc, rouge, rosé) (12cl) — 8€

VINS DE CHAMPAGNE

E. Lassaigue, Les Vignes de Montgueux

Blanc de Blancs — 88€

Rosé — 124€

CIDRE ET BULLES

2021 Cidre Lug J. Cécillon — 22€

2021 VDF Festejar Blanc P. Bouju — 42€