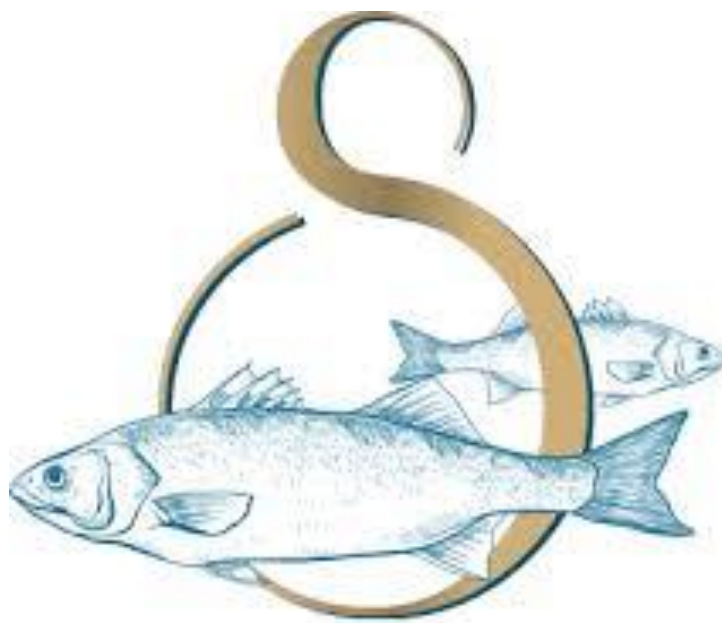


La Brasserie du Sillon



Le Sillon



La Mer Sur un Plateau

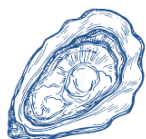


La mer a ses caprices. Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur

**Crabe : Tourteau ou araignée (selon arrivage)*

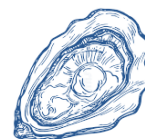
Plateau la Brise (12 langoustines, mayonnaise)	31.50 €
Plateau des Sablons (1 crabe*, mayonnaise)	24.50 €
Le Matelot « 3 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 3 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	42.00 €
Le Jean Bart « 3 huîtres creuses n°3 ½ crabe*, 6 langoustines, crevettes roses »	46.00 €
La Pêche « 6 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, crevettes roses »	47.50 €
Le Cordée « 6 langoustines, ½ crabe*, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	48.50 €
Le Mutin « 6 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	50.50 €
La Frégate « ½ crabe, 9 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	62.00 €
Le Port « 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe, 6 langoustines, crevettes roses »	54.50 €
Le St-Cast « 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 6 langoustines, bulots, bigorneaux »	60.50 €
Le Goéland « 1 crabe*, 12 langoustines, crevettes roses »	64.00 €
L'Amiral « 1 crabe*, 16 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	72.00 €
Le Sillon « 9 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 6 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	66.50 €
La Conchée (1-2 pers) « 2 crabes*, 18 langoustines »	79.50 €

La Varde (1-2 pers)	76.00 €
« 6 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 8 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
Le Cap d'Erquy (1-2 pers)	77.00 €
« 6 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
Le Cézembre (1-2 pers)	82.00 €
« 1 crabe*, 12 huîtres creuses n°3, 16 langoustines »	
La Taverne (2 pers)	89.00 €
« 12 huîtres creuses n°3, ½ crabe*, 12 langoustines, crevettes roses »	
L'Ecailleur (1-2 pers)	97.50 €
« 12 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
La Côte (2 pers)	111.00 €
« 12 huîtres creuses n°3, 2 crabes*, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
Les Crustacés (1-2 pers)	129.00 €
« 6 huîtres creuses n°3, 1 homard, 16 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
Le Grand Large (2 pers)	139.00 €
« 1 homard, 10 huîtres creuses n°3, 1 crabe*, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
Le Royal (2 pers)	150.00 €
« 1 homard, 18 huîtres creuses n°3, 1 crabe, 18 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses »	
Le Grand Saint-Malo (2 pers)	186.00 €
« 1 homard, 2 crabes*, 20 huîtres creuses n°3, 24 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	
Le Super Plateau d'Henri (4 pers)	240.00 €
« 2 homards, 24 huîtres creuses n°3, 2 crabes*, 36 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	



Sélection de nos Huîtres Bretonne

(Selon arrivage)



	<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>	<u>L'unité</u>
Les Huitres Creuses N°3 de Cancale de Mr Daniel Tony	15.50€	21.00€	27.00€	
Les Huitres de Fréhel de Mr Nonnet Nicolas	18.00€			3.00€
Huître Creuse sauvage de pleine mer	24.00€			4.00€
Notre assiette de dégustation (3 creuses de Cancale N°3 3 creuses du Cap Fréhel)	17.00€			

Les Homards de notre vivier

pêchés sous vos yeux

et cuits à votre demande

Langouste bretonne vivante (selon arrivage)	...€/les 100g
Homard grillé au naturel, crémeuse de homard	21.00€/les 100g
Homard poché au court bouillon servi tiède et sa mayonnaise	19.00€/les 100g
Homard flambé au Cognac Hennessy sous vos yeux	19.00€/les 100g

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants, nous n'acceptons plus les chèques (Prix nets en euros.
Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Salades gourmandes ...



<i>Salade végétarienne</i> (Effilochés de carottes, oignons rouges, pointes d'asperges vertes, tomates cerises avocat et aubergines marinées)	16.00€
<i>La Véritable salade César selon « César Cardini »</i> (Feuille croquante, œuf fermier BIO mollet, croûtons à l'huile d'olive aillés, filets d'anchois, poulet, copeaux de parmesan et sauce César)	19.50€
<i>Salade Sillon</i> (Saint-Jacques de plongée, saumon gravlax, fois gras, poitrine de porc fumé, langoustines, croûtons à l'ail)	21.00€
<i>Mozzarella di Burrata et tomates</i> (Coulis de tomates, copeaux d'aubergines et pain ciabatta maison aux olives)	18.50€

Nos Entrées ...

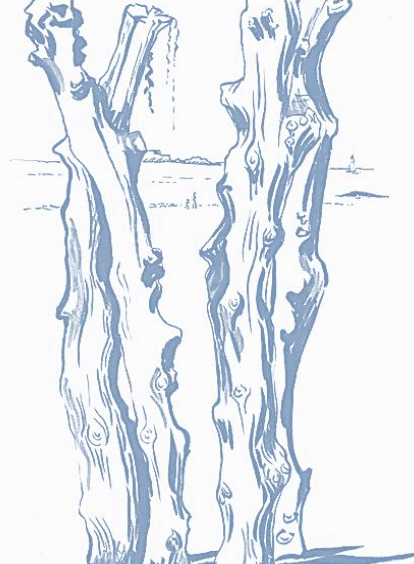
<i>Soupe de poissons de roche et crustacés côtière, faite maison, accompagnée de sa garniture</i>	18.00€
<i>Foie gras de canard fermier mi- cuit, chutney de fruits de saison et son pain de campagne</i>	21.00€
<i>Gratin de langoustines à l'estragon sur son lit d'épinards</i>	22.00€
<i>Œuf BIO cocotte de la ferme « La Bassière » fondue de poireaux et haddock fumé</i>	18.50€
<i>Filet de maquereau de Pays mariné au Muscadet et ses condiments</i>	19.50€
<i>Saumon Gravelax mariné aux agrumes et sa crème algue de Bretagne</i>	19.00€
<i>Tartare de St Jacques de plongée, algue, croquant de noisette et son filet de citron</i>	21.00€



Les Poissons de nos côtes ...

(Selon arrivage)

En raison de la météo, un produit peut manquer, veuillez-nous en excuser

<i>Sole meunière</i>	<i>pour 1 personne</i>		<i>39.00€</i>
<i>Saint-pierre</i>	<i>pour 2 personnes</i>		<i>60.00 €</i>
<i>Turbot</i>	<i>pour 2 personnes</i>		<i>65.00 €</i>
<i>Bar</i>	<i>pour 2 personnes</i>		<i>68.00€</i>
<i>Belle Dorade Royale</i>	<i>pour 2 personnes</i>		<i>52.00€</i>

Poissons entiers, servis au guéridon, accompagnés de son beurre blanc, pommes anglaises et petits légumes de saison.

Nos Poissons ...



<i>Dos de cabillaud rôti sur peau, caviar d'aubergine, sauce pistou et émulsion au kombawa d'Indonésie</i>	<i>23.50€</i>
<i>Aile de Raie aux capres cappucines et ses pommes fondantes</i>	<i>21.00€</i>
<i>Lotte piquée au chorizo et mousseline de céleri et son beurre Nantais</i>	<i>23.00€</i>
<i>Choucroute de la mer braisée à la crème de Normandie et vin blanc Alsacien Edelzwicker</i>	<i>22.00€</i>
<i>Belle sole meunière au beurre citronné et pommes anglaises</i>	<i>39.00€</i>
<i>Filet de bar de nos côtes rôti et sa pôlée de légumes de saison et son jus à la viande</i>	<i>26.50€</i>

(Le changement des garnitures est possible, supplément de 3 euros)

Le Chef Aujourd'hui,

Vous Recommande

(Poisson ou Viande)

23.00 €



Nos Viandes ...

C'est avec le plus grand soin que nous sélectionnons notre viande d'origine française et nous privilégions nos producteurs locaux

<i>Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé et ses pommes frites maison</i>	<i>27.00€</i>
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau pris dans le filet de bœuf, préparé sous vos yeux, pommes frites maison</i>	<i>22.00€</i>
<i>Joues de porc confites au cidre fermier Val de Rance, pommes de terre grenailles au thym et sa fleur de sel</i>	<i>19.50€</i>
<i>Tournedos de canard fermier rôti au miel, jus de groseilles, pommes de terre grenailles et ses critaux de sel</i>	<i>22.00€</i>
<i>Côte de veau Normande rôties, sauce Côteau du Layon et pommes de terre fondantes rôties au thym</i>	<i>23.00€</i>
<i>Ris de veau poêlé et sa bisque de langoustine, jardinière de légumes glacés pommes de terre grenailles</i>	<i>29.00€</i>

(Le changement des garnitures est possible, supplément de 3 euros)

Roulante de fromages fermiers affinés : « La fromagerie des Halles à Dinard »

8.50€

Nos Desserts Maison ...



(Les desserts sont à choisir en début de repas)

Tous nos desserts sont faits maison

Réalisés par notre Chef Pâtissier « Jérémie Languille »

Ile flottante sur crème anglaise Vanille de Madagascar et sauce caramel à l'orange 7.50€

Crème brûlée à la véritable Vanille de Bourbon 7.50€

Le Galet du Sillon 10.00€
(Crèmeux pistache, praliné pistache, fleur de sel, ganache montée pistache croustillant et biscuit pistache)

Riz au lait, recette de ma Grand-mère, soupçon vanille et Tonka framboise fraîche 7.50€

L'incontournable Eclair Bigouden 10.00€
(Crèmeux caramel, fleur de sel, ganache lait caramel, glace caramel)

Dessert autour du chocolat Weiss grand cru 10.00€
(Mousse légère au siphon chocolat noir, praliné gruée, biscuit chocolat, gavotte et glace vanille poivrée)

Le Vacherin sorbet basilic 10.50€
(Suprême pomelos, orange Sanguine, citron vert, crèmeux Sudachi, ganache montée vanille)

Fraise de St Méloir 10.50€
(Ganache montée à la fraise, biscuit amande et croustillant insert fraise, fraise fraîche de St Meloir et sorbet fraise)

Suggestion du Pâtissier

11.00 €

Assiette de trois sorbets ou crèmes glacées
9.50€ (Vanille, Caramel, Fraise, Framboise, Basilic ... selon la saison)

Le colonel citron vert et vodka givrée 11.00€

Café gourmand accompagné des mignardises de Jérémie Languille (Hors menus) 9.00€

Thé Gourmand accompagné des mignardises de Jérémie Languille (Hors menus) 10.00€

Les Midis du Sillon

Retour du marché

19.50 €

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi

Non servi les jours fériés



Le Menu Grand Bé

25.50 €

*Assiette du pêcheur
(3 huîtres creuses n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux)*

*Soupe de poissons de roche et crustacés côtière,
faite maison, accompagnée de sa garniture*

*Œuf BIO cocotte de la ferme « La Bassière »
fondue de poireaux et haddock fumé*



*Choucroute du pêcheur braisée à la crème de Normandie
et vin blanc Alsacien Edelzwicker*

Aile de Raie aux câpres cappucines et ses pommes fondantes

Le Chef Aujourd'hui Vous Recommande

(Suppl. 4.00€)

*Joues de porc confites au cidre fermier Val de Rance, pommes de terre grenailles au thym
et sa fleur de sel*



*Ile flottante sur crème anglaise Vanille de Madagascar
sauce caramel à l'orange*

La crème brûlée à la vanille de Bourbon

La Suggestion du Pâtissier (+2.50€)

*Riz au lait, recette de ma Grand-mère, soupçon vanille
Tonka framboise fraîche*

Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout changement dans les menus entraîne un passage à la carte. Boisson non comprise dans les menus. Prix nets en euros. Service compris

Le Menu Sillon

37.00 €

Plateau de fruits de mer

(3 huîtres creuses n°3, 3 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)

Mozzarella di Burrata et tomates

(Coulis de tomates, copeaux d'aubergines et pain ciabatta maison aux olives)

Saumon Gravlax mariné aux agrumes et sa crème algue de Bretagne

Filet de maquereau de Pays mariné au Muscadet et ses condiments

Cassolette de St Jacques à la fondue de poireaux et son beurre nantais



Tournedos de canard fermier rôti au miel, jus de groseilles, pommes de terre grenailles et ses critaux de sel

Côte de veau Normande rôties, sauce Côteau du Layon et pommes de terre fondantes rôties au thym

Le Chef Aujourd'hui Vous Recommande

(Suppl.2.00€)

Dos de cabillaud rôti sur peau, caviar d'aubergine, sauce pistou et émulsion au kombawa d'Indonésie

Lotte piquée au chorizo et mousseline de céleri et son beurre Nantais



Dessert maison au choix à la carte

Ou

Roulante de fromages

Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte. Boisson non comprise dans les menus. Prix nets en euros. Service compris

Le Menu Grand Large

45.00 €

Plateau de fruits de mer

(3 huîtres creuses n°3, ½ crabe, 3 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)*

Salade Sillon

(Saint-Jacques de plongée, saumon gravlax, foie gras, poitrine fumé, langoustines, croûtons à l'ail)

Gratin de langoustines à l'estragon sur son lit d'épinards

*Foie gras de canard fermier mi- cuit, chutney de fruits de saison
et son pain de campagne*

Tartare de St Jacques de plongée, algue, croquant de noisette et son filet de citron



Filet de bar de nos côtes rôti et sa pûelée de légumes de saison et son jus à la viande

Belle Sole meunière 300 à 400gr (suppl 4.00 €)

Le Chef Aujourd'hui Vous Recommande

*Ris de veau poêlé et sa bisque de langoustine, jardinière de légumes glacés
pommes de terre grenailles*

Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé et ses pommes frites maison



Dessert maison au choix à la carte

Ou

Roulante de fromages

Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout changement dans les menus entraine un passage à la carte. Boisson non comprise dans les menus. Prix nets en euros. Service compris