

Restaurant

LE SILLON

ROUTE DU RHUM
DESTINATION GUADELOUPE



NOS COCKTAILS MAISON

La Pina Colada Rhum blanc, jus d'ananas, purée de coco	10,00€
Mojito Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, rhum blanc	11,00€
Mojito Royal Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, rhum blanc, champagne	12,50€
Mojito Impérial Sucre cassonade, citron vert, menthe fraîche, rhum ambré, eau gazeuse	12,00€
Mojito Fruits Rouges ou Passion Purée de fruits rouges ou fruit de la passion, menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade, eau gazeuse, rhum blanc	11,00€
Le Sillon Blanc d'œuf, rhum blanc, rhum ambré, jus de mangue, purée de coco	12,00€
La Route du Rhum Rhum ambré, jus d'ananas, sirop de vanille, jus de mangue et purée de passion	10,00€
Le Pointe à Pitre Rhum blanc, jus de pommes, purée de fruits rouges, jus d'ananas, amaretto	10,00€
Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse	10,00€
St-Germain Spritz Liqueur de St-Germain, prosecco, eau gazeuse	11,50€
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, eau gazeuse	10,00€
Ti punch	7,00€
Ti vieux	7,50€
Ti corsaire - Rhum ambré VO	8,50€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	8,50€
Virgin Mojito Fruits Rouges ou Passion Purée de fruits rouges ou fruit de la passion, menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade	9,00€
Les Antilles Jus d'ananas, jus de mangue, purée de passion, citron vert et purée de fruits rouges	9,00€
Le Corsaire Jus d'Ananas, jus de citron vert, jus d'orange, purée de coco et sirop de fraise	9,00€

NOS APÉRITIFS

Coupe de champagne Brut	16,00€
Coupe de champagne Prestige	21,00€
Kir royal (cassis-pêche-framboise-mûre-cerise)	12,50€
Kir vin blanc (cassis-pêche-framboise-mûre-cerise)	7,00€
Kir Breton (cassis-pêche-framboise-mûre-cerise)	7,00€
Américano	10,50€
Martini blanc ou rouge-Suze-Muscat de Rivesaltes	7,00€
Porto rouge - Porto blanc (Ofley)	9,00€
Ricard	7,00€

NOS RHUMS ARRANGÉS *en shooter et fait maison*

Menthe citron gingembre	3,50€ <i>le shooter</i>
Grenade ananas	
Fraise basilic	18,00€ <i>la planche de 6</i>
Vanille coco	
Mangue passion vanille	
Passion piment oiseau gingembre	35,00€ <i>les 12 shooters</i>

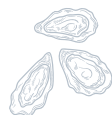
LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Matelot (1pers)	38,00€
½ crabe*, 3 huîtres creuses N°3 de cancale Daniel Tony, 3 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes roses, 60g de bigorneaux	
Le Capitaine (2pers)	59,00€
½ crabe*, 2 huîtres creuses N°3 de cancale Daniel Tony, 2 huîtres creuses N°4 « Amulette », 2 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 10 bulots, 6 langoustines, 60g de bigorneaux	
Le Cap Horn (2pers)	85,00€
1 crabe*, 3 huîtres creuses N°3 de cancale Daniel Tony, 3 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 12 langoustines, 18 crevettes roses, 10 bulots, 80 g de bigorneaux	
Le Sillon (2pers)	98,00€
1 crabe*, 4 huîtres creuses N°3 de cancale Daniel Tony, 2 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 2 huîtres creuses N°4 « Amulette », 12 langoustines, 24 crevettes roses, 20 bulots, 120 g de bigorneaux	

Le Royal Crustacés (2pers)	187,00€
1 langouste bretonne, 1 homard, 12 langoustines, 12 crevettes roses	
Le Royal Sillon (2pers)	180,00€
1 homard, 2 crabes*, 4 huîtres creuses N°3 de cancale Daniel Tony, 4 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 4 huîtres creuses N°4 « Amulette », 18 langoustines, 20 bulots, 18 crevettes roses, 120 g de bigorneaux	
Le Prince des Mers (2-3pers)	220,00€
1 langouste, 2 crabes*, 4 huîtres creuses N°3 de cancale Daniel Tony, 4 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 4 huîtres creuses N°4 « Amulette », 12 langoustines, 20 bulots, 24 crevettes roses, 120 g de bigorneaux	
Le Royal des Mers (4pers)	455,00€
2 langoustes bretonnes, 2 homards, 24 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 18 langoustines, 20 bulots, 24 crevettes roses, 120 g de bigorneaux	

NOS FRUITS DE MER AU DÉTAIL

Le Sablon	22,00€
Tourteau ou araignée selon arrivage	
La Brise	31,00€
300 g de langoustines et mayonnaise maison	
Nos crevettes roses	24,00€
Mayonnaise maison — 12 pièces	
Caquelon de bulots	24,00€
Mayonnaise maison — minimum 12 pièces	



BAR À HUÎTRES BRETONNES

Huîtres creuses N°3 Daniel Tony		
Les 6 : 16,50€	Les 9 : 23,50€	Les 12 : 30,00€
Huîtres creuses N°4 « Amulette » Famille Boutrais		
Les 6 : 17,50€	Les 9 : 25,50€	Les 12 : 35,00€
Huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle » Famille Boutrais		
Les 6 : 19,50€	Les 9 : 27,00€	Les 12 : 38,00€

LES TRÉSORS DE NOTRE VIVIER

Homard bleu breton et langoustes de la criée d'Audierne-Plohinec
Pêchés sous vos yeux dans notre vivier et cuits à la demande
(Environ 20 minutes d'attente)

Homard poché au court-bouillon servi tiède, mayonnaise maison
18,00€ / les 100g

Homard grillé au beurre ½ sel
18,00€/ les 100g

Homard grillé, flambé au vieux Rhum
18,00€/ les 100g

Langoustes bretonnes (selon arrivage)
22,00€/ les 100g



Plateau dégustation Idéal pour découvrir nos huîtres

2 huîtres creuses N°3 de Cancale – Daniel Tony
2 huîtres creuses N°3 « Sentinelle »
2 huîtres creuses N°4 « Amulette »
19,50€

ENTRÉES

Bisque de crustacés du Sillon	21,00€
Nuage iodé aux algues bretonnes, croûtons frottés à l'ail	
Le foie gras de canard maison	23,00€
Chutney de mangue et toast de pain de campagne	
Cassolette de gambas flambées au vieux rhum	24,00€
Légumes grillés et sauce à l'armoricaine	
Accras de morue, sauce tartare	18,00€
12 pièces	
Crevettes sauvages en tempura	18,50€
Sauce aigre-douce au piment oiseau	
La Gratinée du Sillon	23,00€
Encornets, crevettes roses, chair de crabe, bulots et champignons des bois	
Boudin noir antillais	18,50€
Banane flambée au rhum, coulis de vin rouge à la figue	

LA PÊCHE DE NOS CÔTES

Les poissons de nos côtes sont servis entiers, **selon l'arrivage du jour.**
Nous sélectionnons nos produits quotidiennement pour vous garantir fraîcheur et qualité.



Bar sauvage	10,00€ / les 100g
Saint-Pierre	11,00€ / les 100g
Turbot grillé	14,00€ / les 100g
Dorade royale grillée	12,00€ / les 100g
Dorade coryphène	9,00€ / les 100g
Perroquet	9,00€ / les 100g
Vivaneau	9,00€ / les 100g

POISSONS

Thon rouge de ligne (Brest) snacké Huile vierge croquante et écrasé de pommes de terre	28,00€
Choucroute du Sillon Chou cuisiné à la crème de Normandie, morue, saumon, haddock, crevettes roses et langoustines	25,00€
Sole meunière ou grillée Beurre demi-sel citronné et ses tendres légumes de saison	43,00€
La cocotte de lotte malouine au pistil de safran Petits légumes et champignons des bois	24,00€
Poissons des îles* Mousseline de patate douce, beurre blanc à la passion	26,00€
Le burger Black Pearl Buns au lait de coco et encre de seiche. Lieu jaune en tempura, confit d'oignons rouges et ananas flambé au rhum, chorizo ibérique et fromage Monterey Jack	28,00€

*Selon arrivage : Dorade coryphène, perroquet, vivaneau, mérrou.



VIANDES

Le châteaubriand poêlé Sauce au poivre mignonnette et ses pommes allumettes	35,00€
Rognon de veau rôti Crème de foie gras au porto, champignons des bois et son écrasé de pommes de terre	24,00€
Le magret de canard rôti Mousseline de patate douce, émulsion à la châtaigne et son jus à la truffe	26,00€
Le burger Capitaine Rhum Pain maison, steak haché, fromage monterey jack, poitrine de porc grillée, pickles de cornichons, oignons confits au rhum ambré, sauce barbecue miel, moutarde au rhum	28,00€
Côte de bœuf Tomahawk (1kg-1kg300) pour 2 personnes Pommes allumettes , salade verte et ses sauces poivre et bearnaise	90,00€

La roulante de fromages affinés 9,50€
Découpés et servis à table sous vos yeux

DESSERTS

La véritable île flottante Crème anglaise à la vanille Bourbon, amandes et caramel à l'orange	10,00€
Le Galet signature de la maison Biscuit moelleux à l'amande, croustillant amande, caramel onctueux, cacahuètes torréfiées, ganache caramel beurre salé, crème glacée à la cacahuète	12,00€
La suggestion de notre chef pâtissier	12,00€
Le Poire-Citron Biscuit moelleux noisette, crémeux vanille, confit de poire et citron, ganache acidulée, gel poire vanille, sorbet poire	12,00€
La Cabosse choc Mousse légère au chocolat noir, praliné grué à la fleur de sel, crémeux au chocolat et glace vanille	12,00€
Le café ou thé gourmand et ses mignardises (hors menu)	10,00€



LES MIDIS DE LA ROUTE DU RHUM

Saumon gravlax

Crème d'aneth et son toast de pain

Boudin noir antillais

Boudin noir antillais, banane flambe au vieux rhum, coulis de vin rouge à la figue

Assiette de coquillages et crustacés + 5 €

3 huîtres n°3 de Cancale Daniel Tony, 4 crevettes roses, morceaux d'araignée, 4 bulots et bigorneaux



L'aile de raie aux câpres et capucines

Écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel, petits croûtons

Secreto de cochon, sauce diable

Écrasé de pommes de terre

Selon le marché, le chef Franck Bianco
vous propose + 3 €

Servi uniquement du lundi au vendredi midi



La suggestion de notre chef pâtissier +2,50€

Le dessert des Midis de la Route du Rhum

28€

MENU ROUTE DU RHUM

Plateau de fruits de mer

2 huîtres n°3 de Cancale Daniel Tony, 2 huîtres creuses n°3 « Sentinelle », 3 langoustines, 4 crevettes roses, 4 bulots, 50 g de bigorneaux

Le foie gras de canard maison

Chutney de mangue et toast de pain de campagne

Cassolette de gambas flambées au vieux rhum

Légumes grillés et sauce à l'armoricaine

La Gratinée du Sillon

Encornets, crevettes roses, chair de crabe, bulots et champignons des bois

Accras de morue, sauce tartare (9 pièces)



Thon rouge de ligne (Brest) snacké

Huile vierge croquante et écrasé de pommes de terre

La cocotte de lotte malouine au pistil de safran

Petits légumes et champignons des bois

Choucroute du Sillon

Chou cuisiné à la crème de Normandie, morue, saumon, haddock, crevettes roses et langoustines

Selon le marché, le chef Franck Bianco
vous propose

Le Chateaubriand poêlé

Sauce au poivre mignonnette et ses pommes allumettes

Magret de canard

Mousseline de patate douce, émulsion à la châtaigne et son jus à la truffe



Dessert à la carte

La suggestion de notre chef pâtissier

45€

