



Restaurant le Transat

CARTE ET MENUS

Menus

Menu Express



Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

Grillade du jour + Frites

12,50€

Menu Escal

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat du jour + Buffet des desserts « maison » à volonté + Café ou Thé

Ou Entrée du jour + Plat du jour

13,00€

Menu Corsaire

Entrée carte + Plat carte

Ou Plat carte ou Grillade du jour + Buffet des desserts « maison » à volonté

16,50€

Menu Transat

Entrée carte + Plat carte ou Grillade du jour

+ Buffet des desserts « maison » à volonté

18,50€

Menu Petit Mousse (Jusqu'à 12 ans)

Entrée + Plat + Dessert :

Assiette fraîcheur + Jambon blanc ou Steak Frites + Glace

11,00€



Carte du Bar

APÉRITIFS



Kir Vin Blanc (Mûre, cassis, pêche)	10 cl - 3,80 €
Kir Breton (crème de cassis et cidre)	10 cl - 3,70 €
Campari	5 cl - 3,90 €
Suze	5 cl - 3,90 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl - 3,90 €
Porto (rouge ou blanc)	5 cl - 3,90 €
Ricard, Pastis	2 cl - 3,70 €
Whisky J&B rare	4 cl - 6,20 €
Whisky Aberlour	4 cl - 8,50 €
Whisky Jameson	4 cl - 6,50 €

DIGESTIFS



Cognac VS	4 cl - 7,10 €
Calvados	4 cl - 7,10 €
Armagnac	4 cl - 7,10 €
Get 27 / Get 31	4 cl - 7,10 €
Rhum	4 cl - 7,10 €
Eau de vie Poire Williams	4 cl - 7,10 €
Gin	4 cl - 6,70 €
Vodka	4 cl - 6,70 €

Cidrerie de la Vallée de la Seiche



0,75cl : 16,00€

BIÈRES



Bière pression Heineken	25 cl - 3,80 €
Bière pression Sérieux Heineken	50 cl - 6,80 €
Bière pression Affligem	25 cl - 4,30 €
Bière pression Sérieux Affligem	50 cl - 8,10 €
Panaché	25 cl - 4,00 €
Panaché	50 cl - 7,00 €

COCKTAILS



Américano (Campari, Martini Rouge et Blanc, Perrier)	8 cl - 6,40 €
Cocktail du moment avec alcool	10 cl - 6,90 €
Cocktail du moment sans alcool	10 cl - 5,50 €

BOISSONS SANS ALCOOL



Perrier	33 cl - 3,90 €
Coca Cola	33 cl - 3,90 €
Coca Cola Light	33 cl - 3,90 €
Jus de fruits (orange, ananas, tomate ou pomme)	25 cl - 3,80 €
Verre jus d'orange ou multivitamins	25 cl - 3,50 €
Ice Tea	33 cl - 3,80 €
Orangina	25 cl - 3,80 €
Limonade	25 cl - 3,30 €
Diabolo	25 cl - 3,50 €
Vittel	50 cl - 4,20 € / 1L - 5,00 €
San Pellegrino	50 cl - 4,20 € / 1L - 5,00 €
Plancoët Plate/bulle	50 cl - 4,20 € / 1L - 5,00 €

Carte des Vins

VINS BLANCS

37,5 CL 75 CL

Vallée de la Loire

Saumur « Réserve R et M » Médaille de Bronze AOC 2016 18,00€

Pouilly fumé Domaine Bernard Petit, Sauvignon AOC 2016 32,00€

Languedoc

Coteaux de Béziers, Chardonnay Prestige, Domaine Preignes Le Neuf IGP 2016/17 15,50€

Bourgogne

Bourgogne Aligoté, Cave de Lugny AOC 2016 17,00€ 23,00€

VINS ROSÉS

Provence

Côtes de Provence Domaine Grand Rouvière – Les Adrets AOP 2016/2017 13,00€ 19,90€

VINS ROUGES

Vallée de la Loire

Saumur Champigny « Réserve Robert et Marcel » AOC 2015 22,00€

Bordeaux

Côtes de Bourg Domaine Bourgès Martineau AOP 2015 13,00€ 21,00€

Lussac St-Emilion Château Haut-Piquat AOC 2010 39,00€

Sud-Ouest

Fronton Château Clamens AOP 2016 19,90€

Languedoc

Faugères Domaine Moncèze AOC 2015 18,00€

VINS AU PICHET

Verre : 3,90€

25cl : 6,70€

50cl : 11,80€

IGP Les Cévennes **Rouge**

IGP Les Cévennes **Blanc**

IGP Les Cévennes **Rosé**

Nos entrées

• 7,50 € •

L'entrée du jour

La terrine de campagne de la Ferme des Aubriais, pickles de légumes au vinaigre 

La salade de tomates multicolores de saison, chèvre frais de Pléguer, baies roses & échalotes frites 

Le filet de maquereaux au vin blanc maison, légumes confits, huile d'herbes et mini craquelin 

La soupe de poissons 

Les 6 huîtres de Cancale (GAEC BARBE) – sup 5,50€ 

Les 9 huîtres de Cancale (GAEC BARBE) – sup 9,50€ 

Nos plats

• 11,50 € •

Le plat du jour

Les aiguillettes de volaille, lait de coco, mangue, ananas & curry 

L'andouille de Guémené grillée, jus aux pommes et cidre, frites – sup 3€ 

La Rougail Malouine-saucisse de la Ferme des Aubriais, parfumée au combawa, riz basmati 

Tagliatelles aux légumes de saison

Nos spécialités grillées



La Grillade du jour 12,50€

La pièce du boucher grillée, frites & beurre maître d'hôtel



Le Poisson grillé 12,50€

Le poisson du jour grillé, sauce vierge (dés de tomates, citron, câpres, échalotes, huile d'olive et aneth)

Le burger du Transat

Le Terre • 13,50€



Pain artisanal, steak haché Français bio  , fromage petit breton, oignons rouges, tomates, salade verte et frites maison

Les galettes bretonnes

La Galette du Transat • 13,50€



Andouille de Guémené, petit breton, pomme de terre, œuf et salade verte

La Galette complète • 13,50€

Gruyère, jambon, œuf, salade verte

Les salades

La Printemps-été • 13,50€

Salade, tomates, concombre, légumes confits au citron (fenouil et poivrons), fonds d'artichauts, petits croûtons & vinaigrette citron

La Breizh • 14,50€



Salade, tomates, concombre, lardons fumés, croûtons, galette de blé noir, tartine de petit breton au poivre aux cinq baies

L'assiette de fromages • 6,50 € •



Le buffet des desserts maison • 6,50 € •



DémarCHE Producteurs locaux



Petit-déjeuner

Les craquelins

Les craquelins de Saint-Malo
Za Le Moinerie
35400 Saint-Malo

La confiture

Les confitures de Raphaël
Za de Belevant
St Coulomb

Le miel

Miel et gourmandises
11 rue du Pavé Saint Charles
35430 Chateauneuf

Le Caramel beurre salé artisanal

La Madeleine de Swan
56550 Locoal Mendon

Restaurant

Produits de la mer

LA CANCELAISE
8, rue de l'industrie
ZA Les Quatrevais
35260 Cancale

Le fromage et chèvre

LA CHEVRERIE DU DESERT
Roselyne et Claude
AUBAUX
35540 Plerguer

Le petit Breton (fromage)

Laiterie TRIBALLAT NOYAL
BP 93106
35531 Noyal sur vilaine

Le Pain

Boulangerie Louise
Rue de la ville Jouan
35400 Saint-Malo

Le Porc

La Ferme des Aubriais
22490 Pleslin-Trivagou

Le tartare d'algues

Algues services
ZAD de Bloscon
29680 ROSCOFF

Les Boissons

Bière Chat Malo

Distribué par Chat Malo
3 rue de l'Orne
35400 Saint-Malo

Le cidre fermier

Cidrerie MAMAN
7 rue des Flandres
Dunkerque 1940
35110 Janzé



Restaurant le Transat

Rue de la Saulaie
35400 Saint-Malo
02 99 19 79 79