

Restaurant le Transat



LES FORMULES DE VOTRE RESTAURANT



MENU EXPRESS 16€

1 Plat

Plat du jour Ou Grillade du jour « Pièce du Boucher ou Poisson »

MENU CORSAIRE 22,00€

2 Plats

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU TRANSAT 24,00€

3 Plats

Entrée + Plat + Dessert

MENU PETIT MOUSSE



Jusqu'à 12 ans

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **10,00€**

Entrée + Plat + Dessert **13,00€**

Assiette fraîcheur + jambon blanc ou steak frites + dessert

Menu is available in several languages

Scan the QRcode






Prix nets TTC, service compris.

LES FORMULES

Restaurant le Transat



BIÈRES

Pression Telhouet 25cl 	4,20€
Pression Sérieux Telhouet 50cl 	8,00€
Panaché 25cl	4,00€
Panaché 50cl	7,00€
Bière Bosco  (Blanche, blonde, IPA)	5,70€

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 10cl (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)	3,80€
Kir Breton 12,5cl (Crème de Cassis, Cidre)	3,70€
Campari 5cl	3,90€
Suze 5cl	3,90€
Martini blanc ou rouge 5cl	3,90€
Porto blanc ou rouge 5cl	3,90€
Ricard, Pastis 2cl	3,90€
Whisky J&B rare 4cl	6,50€
Whisky Aberlour 4cl	8,50€
Whisky Jameson 4cl	6,50€

DIGESTIFS

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

BOISSONS SANS ALCOOL

Perrier 33cl	3,90€
Coca Cola 33cl	3,90€
Jus de Fruits 25cl	3,80€
Verre Jus de fruit 25cl (Orange, Multifruits, Pomme)	3,50€
Ice Tea 25cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€
Limonade 25cl	3,30€
Diabolo 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,80€
Sirop à l'eau	3,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20€
Décaféiné	2,20€
Grand café	3,80€
Chocolat chaud	3,80€
Thé ou infusion	3,50€
Grand café crème	3,90€

EAUX

Plancoët 50cl (plate ou pétillante)	4,00€
Plancoët 1L (plate ou pétillante)	4,80€
Supplément sirop	0,30€

Cidrie de la Vallée de la Seiche



0,75cl : 16,00€
La Bolée : 3.50€



Produit Local

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LE BAR

Restaurant le Transat

Verre 12,5cl **3,90€**

Pichet 25cl **7,00€** - Pichet 50cl **13,50€**

Rouge IGP Les Cévennes

Blanc Vin Blanc du Gard

Rosé Les Cévennes

AOC : Appellation d'origine contrôlée

AOP : Appellation d'origine protégée

IGP : Indication géographique protégée

AR : Agriculture raisonnée

VINS ROUGES

37.5cl 75cl

Vallée de La Loire

Saumur Champigny Cabernet Franc AOP

22,00€

Bordeaux

Côtes de Bourg Domaine Bourghès Martineau AOP

13,00€

Côtes de Bourg Domaine Bourghès Martineau AOP

21,00€



Château Moulin des Blais

22,00€

Languedoc



Château Montfin Corbières Sur Pilotis

27,00€

VINS ROSÉS

Provence

Côtes de Provence AOC Château du Rouët

13,00€



Bordeaux

Château Moulin de Vignolle

19,00€

VINS BLANCS

Vallée de La Loire



Saumur AOC Saumur Blanc Chenin

18,00€

Pouilly fumé, Sauvignon AOC AR

18,00€

32,00€

Languedoc

Coteaux de Béziers, Chardonnay Prestige, Domaine Preignes Le Neuf IGP AR

15,50€



Bordeaux

Château Moulin de Vignolle


19,00€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



LES VINS

À LA CARTE !

NOS ENTRÉES 7,50€

L'entrée du Jour
Mille-feuille de chèvre d'Aurore au chorizo et aux pommes 
Velouté de butternut

NOS PLATS 15,00€

Plat du jour
Filet de poulet des Aubriais aux champignons, lardons et chou 
Tagliatelle aux saumons
Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel et frites maison 
Poisson du jour avec sa vinaigrette de légumes



NOS SPÉCIALITÉS

LA GRANDE SALADE – 15€ 
Salade, crudités, bacon, œuf au plat sur toast de chèvre d'Aurore

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE – 15€ 
Assiette de légumes crus et cuits de saison, vinaigrette d'herbes et salade verte

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION ET D'AILLEURS 7,50€

NOS DESSERTS 7,50€

Tarte au citron
Crème brûlée au caramel au beurre salé
Fromage blanc accompagné des confitures de Raphaël 
Yaourt de la ferme Le Petit Gué 



Contient au moins un produit local



Plat végétarien



Plat sans gluten

LA CARTE



PETIT-DÉJEUNER

Les Craquelins

Les Craquelins de Saint-Malo
ZA La Moinerie 35400 Saint Malo

Confitures & Caramel Artisanaux

Les Confitures de Raphaël
ZA de Belevant 35350 St Coulomb

Le Pain

Fagots & Froment
Le Rozay, 35150 Esse

Le Miel

Fleur de Ciel
36 Rue des Tintiaux 35260 Cancale

Yaourts

La Ferme le Petit Gué
35120 Dol-de-Bretagne

Œufs

Ferme de la Bassière
35120 Cherrueix



RESTAURANT

Produits de la Mer

La Cancalaise
8 Rue de l'industrie – ZA
Les Quatrevais 35260 Cancale

Fromages

Le Petit Breton
Laiterie Triballat Noyal
35531 Noyal Sur Vilaine
La Chèvrerie d'Aurore
35540 Le Tronchet

Galettes

Galettes de Saint-Malo
35540 Miniac-Morvan

Le Tartare d'Algues

Algues Services
ZAD de Blosscon 29680 Roscoff

Le Pain

Boulangerie Ange
35400 Saint-Malo
Fagots & Froment
Le Rozay, 35150 Esse

Le Poulet

La Ferme des Aubriais
22490 Pleslin-Trivagou

Huître

GAEC BARBE
35350 Saint-Mélor-des-Ondes

LES BOISSONS

Bière bosco (blanche, blonde, ipa)

Brasserie bosco
Lieu-dit Bellevue
35350 Saint-Mélor-des-Ondes

Le Cidre Fermier / Jus de pommes

Cidrierie Maman
7 Rue des Flandres Dunkerque 1940
35110 Janzé



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes, présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant, est disponible dans un classeur
auprès des équipes.