



# Coste Mor

RESTAURANT

*sur la plage*

## Apéritifs

<b>Américano maison</b> (10cl)	9
<b>Coupe de Champagne</b> (12cl)	12
<b>Chardonnay pétillant sans alcool</b> (12cl)	7
<b>Coupe de Prosecco</b> (12cl)	8
<b>Kir royal au Crémant</b> (10cl)	10
<b>Kir breton au cidre</b> (10cl)	5
<b>Kir vin blanc</b> (10cl)	5
<b>Kir Celte au chouchen</b> (10cl)	6
<b>Martini blanc</b> (5cl)	5
<b>Martini rouge</b> (5cl)	5
<b>Martini Gin</b> (7cl)	8
<b>Porto rouge</b> (10cl)	5
<b>Chouchen</b> (10cl)	5
<b>Pommeau</b> (10cl)	5
<b>Campari</b> (5cl)	6
<b>Campari orange</b> (10cl)	10
<b>Ricard</b> (2cl)	4,50
<b>Ricard mauresque, perroquet ou tomate</b> (3cl)	5

## Whiskies

<b>Warengem Sherry Cask</b>	10
<b>Warengem Yeunelez</b>	11
<b>Whisky breton Eddu</b>	9
<b>Whisky Monkey Shoulder</b>	8
<b>Whisky Togouchi</b>	11
<b>Whisky Jameson</b>	7

## Cocktails

<b>Mojito</b>	11
Rhum, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	
<b>Mai Tai</b>	12
Rhum blanc et ambré, sirop de canne, jus de citron vert, cointreau, blanc d'œuf, sirop d'orgeat	
<b>Spritz</b>	10
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
<b>Spritz St Germain</b>	14
St Germain, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
<b>Moscow Mule</b>	10
Vodka, ginger beer, citron vert	
<b>Margarita</b>	10
Téquila, cointreau, citron vert	
<b>Gin Fizz</b>	10
Gin, citron jaune, sirop de canne	
<b>Caïpirinha</b>	10
Cachaça, cassonade, citron vert	
<b>Piña Colada</b>	11
Rhum blanc et ambré, jus d'ananas, crème de coco	
<b>Cocktail du moment</b>	11

## Mocktails

<b>Fidel</b> (mojito sans alcool)	9
<b>Virgin Spritz</b> (Spritz sans alcool)	9
<b>Virgin Pina</b> (Pina Colada sans alcool)	9
<b>Lemon squash</b>	9
(jus de citron vert, ginger beer, sirop de canne, eau gazeuse)	
<b>Le Detox</b>	9
<b>Mocktail du moment</b>	9

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

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





# Coste Mor

RESTAURANT

*sur la plage*

## Boissons fraîches

<b>Coca-Cola, Coca zéro</b> (33cl)	4,50
<b>Plancoët intense</b> (33 cl)	4
<b>Schweppes Tonic</b> (25 cl)	4
<b>Schweppes Agrumes</b> (25 cl)	4
<b>Tonic Concombre,</b> piment de cayenne et fenouil (20cl)	4
<b>Orangina</b> (25 cl)	4
<b>Ginger Beer</b> (20 cl)	4
<b>Café frappé</b> (20 cl)	5
<b>Jus de fruits</b> (25 cl)	4
citron/pastèque, orange, ananas, pomme, pamplemousse, abricot, tomate	
<b>Limonade</b> (25 cl)	3,50
<b>Diabolo</b> (25 cl)	4
<b>Sirop à l'eau</b> (25 cl)	3,50
<b>Sirop à l'eau pétillante</b> (25 cl)	4
<b>Thé glacé Maison</b> (30 cl)	5
<b>Les fruits pressés</b> (20 cl)	6,50
Orange ou citron	
<b>Supp tranche de citron ou orange</b>	0,30
<b>Supp sirop</b>	0,60
grenadine, cassis, fraise, menthe, citron, citror, pêche, banane, kiwi, violette, cerise, passion, pamplemousse, orgeat	

## Eaux minérales

<b>Plancoët</b>	1 litre : 6,50	50 cl : 4,50
<b>Plancoët fine bulle</b>	1 litre : 8	50 cl : 6

## Eaux filtrées

<b>Plate</b>	offerte avec un repas	
<b>Gazeuse</b>	75 cl : 3	50 cl : 2

## Bières

### Pression :

<b>Saint Erwann blonde</b>	25 cl : 5	50 cl : 9,60
<b>Ginette blanche Bio</b>	25 cl : 5,20	50 cl : 10
<b>Jupiler</b>	25 cl : 4,50	50 cl : 8,80
<b>Panaché</b>	25 cl : 3,80	50 cl : 7,30
<b>Picon bière</b>	25 cl : 5,20	50 cl : 10

### ARTISANALE BRETONNE :

<b>Sloug IPA</b>	25 cl : 5,20	50 cl : 10
<b>Sloug rousse</b>	25 cl : 4,80	50 cl : 9,20

### Bouteille :

<b>Pietra Limoncella</b> Bière Corse (33 cl)	7,50
<b>Jupiler sans alcool</b> (25 cl)	4

### ARTISANALE BRETONNE :

<b>Bernik</b> Brassée à Trégastel (33 cl)	7,50
Blonde	
Blanche	
Éphémère	
<b>Telenn Du</b> (33 cl)	7,50
Brune au sarrazin	

## Cidre Brut à la pression

<b>Le pichet</b> 50 cl	7,50
<b>La bolée</b> 20 cl	3,80

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

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



# Coste Mor

RESTAURANT

*sur la plage*

## Boissons chaudes

Café ou Déca expresso	2,60
Café noisette	2,70
Double expresso	4,80
Café crème	3,20
Double expresso crème	5
Capuccino (mousse de lait)	5
Café Viennois (chantilly)	5,50
Chocolat chaud	5
Chocolat viennois	5,50
Latte Macchiato	5,20
Flat White	5,50
Chai Latte	5
Thé à la menthe fraîche	5

## Boissons chaudes alcoolisées

Irish Coffee	9
Whisky, sucre de canne, café, chantilly	
French Coffee	11
Cognac, sucre de canne, café, chantilly	
Jamaïcan Coffee	9
Rhum, sucre de canne, café, chantilly	

## Thés Baronny's

4

<b>Ceylan, Earl Grey, Vert Menthe</b>
<b>Plougastel</b> : thé noir aromatisé à la fraise et à l'hydromel
<b>Bréhat Bio</b> : thé vert à la menthe et aux algues
<b>Pays du Trégor</b> : thé noir et vert au citron, gingembre et miel
<b>Ile de Sein</b> : Thé blanc à la mirabelle et à la fleur de bruyère
<b>Molène</b> : thé vert au jasmin et aux algues
<b>Rooibos Batz</b> : Rooibos bio aux algues
<b>Rooibos pays roche aux fées</b> : amandes, sarrasin grillé, caramel

## Infusions Baronny's

4

<b>Tilleul, verveine, tilleul menthe</b>
<b>Tisane du Trégor</b> : pommes, citronnelle, menthe douce, baies d'aubépine, gingembre thé vert réglisse romarin, zeste de citron

<b>Supplément lait</b>	0,50
<b>Supplément sirop</b>	0,60

## Digestifs

<b>Cognac</b>	10	<b>Bailey's</b>	7
Grande fine de champagne Drouet et fils		<b>Fine de Bretagne</b>	7,50
<b>Calvados</b>	9	<b>Poire William's</b>	7,50
Pays d'Auge Roger Groult		<b>Fraise de Plougastel</b>	7,50
<b>Menthe Glaciale Bio</b> Warenghem	7,50		

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

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



# Coste Mor

RESTAURANT  
*sur la plage*

## À partager autour d'un verre

<b>Huîtres creuses de nos côtes</b> Servies avec un vinaigre aux échalotes, du beurre demi-sel	Les 6 : 13,50	Les 9 : 20	Les 12 : 27
<b>Bigorneaux – 150 gr</b>	9		
<b>Bulots – 300 gr</b> Servis avec un Aioli	12,50		
<b>Crevettes roses – 6 pièces</b> Servies avec une mayonnaise maison	Les 6 : 8,80		Les 12 : 16
<b>Rillettes de Maquereau Maison</b> Servies avec pain toasté	12		

## Entrées

<b>Saumon</b> En gravellax, aux agrumes et baies roses, pickles de radis, crème citronnée	17
<b>Crevettes</b> En tempura, guacamole et mayonnaise épicée	16
<b>Saint-Jacques</b> Snackées, en cassolette, fondue de poireaux et crème au gingembre	22
<b>Asperges</b> Croustillantes, vertes et blanches, au fromage frais	17
<b>Foie Gras</b> mi-cuit, compotée de rhubarbe et brioche toastée	22

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

Liste des allergènes disponible sur simple demande.  
Une carafe d'eau potable fraîche ou à température peut vous être  
gracieusement offerte en accompagnement d'une consommation

## En direct de la criée

<b>Langoustines du Guilvinec – 6 pièces</b> Servies avec une mayonnaise maison	20
<b>Tourteau ou Araignée (selon arrivage)</b> Servi avec une mayonnaise maison	28
<b>Huitres et Langoustines x 6 de chaque</b> Servies avec une mayonnaise maison	31
<b>1/2 Homard bleu</b> Servi avec une mayonnaise maison	40
<b>Crevettes et Langoustines x 6 de chaque</b> Servies avec une mayonnaise maison	27

## Nos compositions - pour 1 personne

<b>Assiette découverte</b> 3 huitres, 3 langoustines, 3 crevettes, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 4 Bulots, Bigorneaux (60 gr) et 2 palourdes Servie avec une mayonnaise maison et beurre demi-sel	35
<b>Assiette de crustacés</b> 6 langoustines, 6 crevettes, 1 Tourteau ou 1 Araignée, Servie avec une mayonnaise maison et beurre demi-sel	49
<b>Plateau P'tit Ploum</b> 6 huitres, 6 langoustines, 6 crevettes, 1 Tourteau ou 1 Araignée, 4 Bulots, Bigorneaux (60 gr) et 3 palourdes Servi avec une mayonnaise maison et beurre demi-sel	60
<b>Plateau Saint Guirec</b> 8 huitres, 8 langoustines, 8 crevettes, 4 Bulots, Bigorneaux (60 gr) et 3 palourdes Servi avec une mayonnaise maison et beurre demi-sel	52
<b>Plateau Coste Mor – Pour 2 personnes</b> 1 Homard bleu, 1 Tourteau ou 1 Araignée, 8 huitres, 8 langoustines, 8 crevettes, 4 Bulots, Bigorneaux (60 gr) et 3 palourdes Servi avec une mayonnaise maison et beurre demi-sel	135

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

Liste des allergènes disponible sur simple demande.  
Une carafe d'eau potable fraîche ou à température peut vous être  
gracieusement offerte en accompagnement d'une consommation  
Couvert supplémentaire : 5 euros



# Coste Mor

RESTAURANT

*sur la plage*

## Poissons

### Lieu jaune

Poêlé, écrasé de pommes de terre, asperges vertes rôties, sauce vierge tomates et basilic

28

### Sole

Façon meunière, pommes de terre vapeur, jus citronné, persil

44

### Aile de Raie

Vapeur, pommes de terre grenailles confites, espuma à la sauge, câpres en boutons

24

### Turbot

Rôti, mousseline de patates douces, artichaud poivrade, beurre blanc citronné

34

### Lotte

En brochette, rondelles de chorizo et légumes, polenta crémeuse, sauce chorizo

30

### Homard Bleu

Rôti au beurre d'estragon, cocotte de légumes

90

## Pâtes

### Linguine aux Saint Jacques

24

### Linguine au Pesto et tomates cerise

18

## Accompagnements

Portion de frites 6

Salade verte 5

## Viandes

### Cochon

La pluma, en basse température, cocos Paimpolais, sucrose braisée, sauce au cidre

24

### Bœuf

Le filet de 180 grs, poêlé, pommes de terre sautées, carottes glacées, jus corsé au poivre de Timut

36

### Pintade

Le suprême, fregola crémeuse aux champignons, courgettes grillées, crème au Madère

26

## Grandes salades gourmandes

### Coste Mor

Duo de Saumon fumé et en gravelax, crevettes, langoustines, Noix de Saint Jacques, tomates cerise, salade verte, vinaigrette aux agrumes

26

### Salade César

Filet de poulet pané Panko, tomates confites, croûtons à l'ail, parmesan, salade Romaine, sauce César

20

### Salade de chèvre

Sur toast au miel, jambon de pays affiné 12 mois, tomates confites, noix, salade verte, vinaigrette aux noix

19

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

Liste des allergènes disponible sur simple demande.  
Une carafe d'eau potable fraîche ou à température peut vous être gracieusement offerte en accompagnement d'une consommation

**Desserts** *Tous nos desserts sont préparés maison avec passion par notre chef pâtissier Paul Freville*

**Crème brûlée**  
La traditionnelle

10

**Savarin aux fruits (rhum ou kirsch)**

12

Biscuit imbibé au sirop léger, fruits de saison, crème fouettée vanille

**Kouign Aman**

Quenelle de glace à la vanille & caramel au beurre salé

11

**Gâteau Opéra**

12

Biscuit Joconde, crème au beurre café et ganache au chocolat noir

**Sablé Breton au citron**

Crémeux citron et meringue Suisse

11

**Café Gourmand**

15

Cinq douceurs accompagnées d'un café

**Champagne Gourmand**

20

Cinq douceurs accompagnées d'une coupe de champagne de 8 cl

**Fromages**

**Assiette de 3 fromages**

10

**Menu enfant (- de 10 ans)**

15

**Poisson blanc ou Nuggets maison avec Purée ou frites**

**Mousse au chocolat ou 2 boules de glace**

Prix nets en euros  
Taxes & service compris

Liste des allergènes disponible sur simple demande.  
Une carafe d'eau potable fraîche ou à température peut vous être gracieusement offerte en accompagnement d'une consommation

## Menus

### Inspiration – la proposition quotidienne du Chef

Plat	22,50
Entrée + plat ou plat + dessert	30
Entrée + plat + dessert	36

### Signature régionale

48

#### Foie Gras

mi-cuit, compotée de rhubarbe et  
brioche toastée

Ou

#### Saumon

Fumé par nos soins, blinis & crème  
citronnée

#### Turbot

Rôti, mousseline de patates douces,  
artichaut poivrade, beurre blanc citronné

Ou

#### Bœuf

Le filet de 180 grs, poêlé, pommes de terre  
sautées, carottes glacées, jus corsé au poivre de  
Timut

**Dessert au choix à la carte**  
(hors café gourmand)

Prix nets en euros

Taxes & service compris

Menus compris hors boissons

Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Une carafe d'eau potable fraîche ou à température peut vous être  
gracieusement offerte en accompagnement d'une consommation

Couvert supplémentaire : 5 euros