

Boissons fraîches

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

Eaux minérales

Plancoët	1 litre : 6,50	50 cl : 4,50
Plancoët fine bulle	1 litre : 8	50 cl : 6

Eaux filtrées

Plate	offerte avec un repas	
Gazeuse	75 cl : 3	50 cl : 2

Bières

À la pression

Saint Erwann blonde	25 cl : 5	50 cl : 9,60
Ginette blanche Bio	25 cl : 5,20	50 cl : 10
Stella Artois	25 cl : 4,50	50 cl : 8,80
Panaché	25 cl : 4	50 cl : 7,50
Picon bière	25 cl : 5,50	50 cl : 10,50

ARTISANALES BRETONNES :

Sloug IPA	25 cl : 5,20	50 cl : 10
Sloug rousse	25 cl : 4,80	50 cl : 9,20

En bouteille

Pietra Limoncella Bière Corse (33 cl)	7,50
Coronna Extra (35,5 cl)	7,50

ARTISANALES BRETONNES :

Bernik Brassée à Trégastel (33 cl)	7,50
Blonde	
Blanche	
Lancelot Morganne (33 cl)	7,50
Brune au blé noir bio	

SANS ALCOOL :

Leffe 0 (25 cl)	4
Coronna Cero (33 cl)	5

Cidre Brut à la pression

Le pichet 50 cl	8
La bolée 20 cl	4

À partager autour d'un verre

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

Entrées

Saumon Fumé par nos soins, crème de concombre, blinis de sarrasin, huile d'aneth	18
Langoustines En ravioles, bouillon de crustacés, fenouil fondant, huile d'herbes vertes	24
Poireaux En vinaigrette, œuf mimosa au haddock fumé, câpres croustillantes	16
Saint-Jacques Snackées, en cassolette, fondue de poireaux et crème au gingembre	20
Foie Gras mi-cuit, chutney poire et épices douces 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

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

Nos compositions - pour 1 personne

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

Poissons

Cabillaud

Poêlé, crémeux de potimarron,
tombée d'épinards, beurre blanc au cidre,
sarrasin torréfié

Sole

Façon meunière, pommes de terre vapeur

Aile de Raie

Vapeur, pommes de terre grenailles,
beurre clarifié, Câpres, perles de yuzu

Lotte

Rôtie au lard, cocos de Paimpol mijotés,
champignons des bois, jus de crustacés,
tuile de noisette

Truite

Entière, rôtie aux amandes torréfiées,
pommes de terre fondantes, chou vert

Homard Bleu

Rôti au beurre d'estragon, cocotte de légumes

Pâtes

Linguine aux Saint Jacques

Linguine au Pesto et tomates cerise

Accompagnements

Portion de frites	6
Salade verte	5

Viandes

Bœuf

Le filet de 220 grs, poêlé,
pommes de terre Anna,
carottes glacées, jus corsé au poivre

Cochon

La pluma, écrasé de pommes de terre,
chou vert braisé, jus au cidre et moutarde

Canette

Le filet, potimarron rôti, champignons des
bois, châtaignes croustillantes, jus de canard
au miel

Burger classique

Bœuf haché, salade, tomate, cheddar,
mayonnaise épicée fumée

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

Salade César

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

Linguine aux champignons

Salade de chèvre

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

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

Mi-cuit au chocolat

10

Glace vanille maison

Sablé Breton

Mousseline caramel beurre salé,
éclats de noisettes et châtaignes

11

Café Gourmand

15

Cinq douceurs accompagnées d'un
café

Champagne Gourmand

18,50

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

Fromages

Assiette de 3 fromages

12

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

50

Foie Gras

mi-cuit, chutney poire et épices
douces, brioche toastée

Ou

Saumon

Fumé par nos soins, blinis de sarrasin &
crème de concombre

Lotte

Rôtie au lard fumé, cocos Paimpolais
mijotés, champignons des bois, jus de
crustacés, tuile de noisette

Ou

Bœuf

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

Dessert au choix à la carte
(hors café gourmand)



Coste Mor

RESTAURANT
sur la plage

Apéritifs

Américano maison (10cl)	10
Coupe de Champagne (12cl)	12
Chardonnay pétillant sans alcool (12 cl)	8
Coupe de Prosecco (12cl)	8
Kir royal au Crémant (10cl)	10
Kir breton au cidre (10cl)	5,50
Kir vin blanc (10cl)	5
Kir Celte au chouchen (10cl)	6
Martini blanc (5cl)	6
Martini rouge (5cl)	6
Martini Gin (7cl)	9
Porto rouge (10cl)	5
Chouchen (10cl)	5
Pommeau (10cl)	5
Campari (5cl)	7
Campari orange (10cl)	11
Ricard (2cl)	5
Ricard mauresque, perroquet ou tomate (3cl)	5,50

Whiskies

Warenghem Sherry Cask	10
Warenghem Yeunelez	11
Whisky breton Eddu	9
Whisky Aberlour 10 ans d'âge	10
Whisky Togouchi	11
Whisky Jameson	7

Cocktails

Mojito	11
Rhum, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	
Mai Tai	12
Rhum blanc et ambré, sirop de canne, jus de citron vert, cointreau, sirop d'orgeat	
Spritz	10
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Spritz St Germain	14
St Germain, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
Moscow Mule	10
Vodka, ginger beer, citron vert	
Margarita	10
Téquila, cointreau, citron vert	
Gin Fizz	10
Gin, citron jaune, sirop de canne	
Caïpirinha	10
Cachaça, cassonade, citron vert	
Piña Colada	11
Rhum blanc et ambré, jus d'ananas, crème de coco	
Cocktail du moment	11
Mocktails	9
Fidel : Mojito sans alcool	
Virgin Spritz : Spritz sans alcool	
Virgin Pina : Pina Colada sans alcool	
Lemon squash : Jus de citron vert, ginger beer, sirop de canne, eau gazeuse)	
Le Detox : Hibiscus, sirop de sureau, citron, feuilles de menthe	
Mocktail du moment	

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
Chaï Latte	5
Thé à la menthe fraîche (vert ou noir)	5
Infusion à la menthe fraîche tilleul ou verveine	5

Boissons chaudes

Irish Coffee Whisky, sucre de canne, café, chantilly	10
French Coffee Cognac, sucre de canne, café, chantilly	11
Jamaïcan Coffee Rhum, sucre de canne, café, chantilly	10

Thés et infusions Baronny's

4

Ceylan
Earl Grey
Vert
Vert Menthe
Plougastel : thé noir aromatisé à la fraise et à l'hydromel
Bréhat Bio : thé vert à la menthe et aux algues
Pays du Trégor : thé noir et vert au citron, gingembre et miel
Ile de Sein : thé blanc à la mirabelle et à la fleur de bruyère
Molène : thé vert au jasmin et aux algues
Rooibos Batz : Rooibos bio aux algues
Rooibos pays roche aux fées : amandes, sarrasin grillé, caramel
Tilleul
Verveine
Tilleul menthe
Tisane du Trégor : pommes, citronnelle, menthe douce, baies d'aubépine, gingembre thé vert réglisse romarin, zeste de citron

Supplément lait 0,50
Supplément sirop 0,60

Digestifs

Cognac grande fine de Champagne Drouet et fils	10
Calvados Pays d'Auge Roger Groult	9
Menthe Glaciale Bio Warenghem	7,50
Bailey's	7
Fine de Bretagne	7,50
Poire William's	7,50
Fraise de Plougastel	7,50