

Côte et Menu



Restaurant Côte et Ter



Côte et Saveur

Pour le plaisir des papilles, composez votre menu avec une entrée, un plat, une assiette de fromages et un dessert selon les propositions du chef pour 43 € (39,50 € sans l'assiette de fromages)

Select your own menu by choosing a starter, a main course, cheese and dessert : 43 € (39,50 € without cheese course)

Foie gras de canard aux pistaches, noisettes, abricots et son chutney

Duck foie gras served with pistachios, hazelnuts, apricots and their chutney

ou / or

Ravioles d'escargot de l'Ile de Groix aux épinards et gorgonzola, bouillon aux saveurs de truffe

Snail, spinach and gorgonzola ravioli in a truffle stock



Lotte en croûte de pomme de terre, artichaut et betteraves aux sucres d'oranges

Potato-topped monkfish, artichoke and beetroot in orange juice

ou / or

Râble de lapin au foie gras et girolles, jus aux herbes

Saddle of rabbit cooked with foie gras and chanterelle mushrooms in a herb stock



Assiette de fromages affinés

Our selection of fine cheeses

ou / or

Coulommiers rôti au caramel de poivre

Roasted Coulommiers with a peppered caramel



Gratin soufflé chocolat aux agrumes, sorbet orange sanguine et gingembre

Chocolate and citrus soufflé served with an orange and ginger sorbet

ou / or

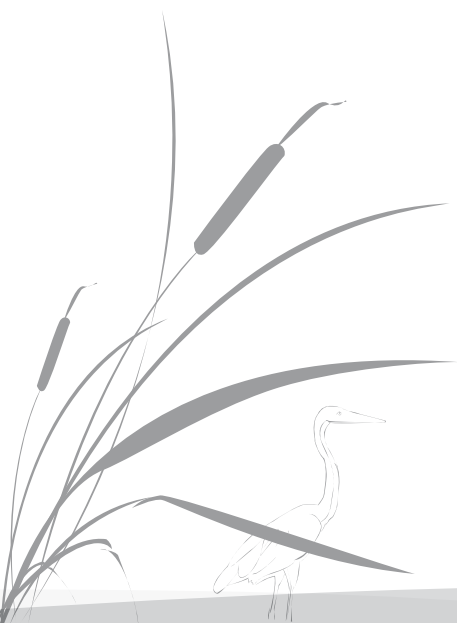
Tarte façon tatin à l'ananas, crème glacée aux poivres

Caramelised pineapple tarte tatin, lightly spiced ice-cream

Côte et Enfant

Les moins de douze ans pourront faire le plein d'énergie avec une entrée, un plat et un dessert selon les propositions du chef pour 11 €

Our chef proposes a starter, main course and dessert for the under 12s : 11 €



Côte et Tradition

Faites votre choix à la carte ou laissez vous tenter par nos formules

Entrée et plat ou plat et dessert pour 22,95 € / Entrée, plat et dessert pour 30,20 €

Select your own menu. Starter followed by main course or main course and dessert : 22.95 € /

Starter, main course and dessert : 30.20 €

Les entrées / Starters



Mille-feuilles de légumes gratiné au chèvre 7.50
*Layered vegetable slice topped with toasted
goat's milk cheese*

Le petit tartare de bœuf 7.00
Steak tartare

Pizzas de crevettes aux pamplemousses confits 7.50
Prawn and grapefruit topped filo pastry pizza

Les 9 huîtres de la rivière de Merrien* 6.50
9 oysters from the Merrien river

Mikado de poissons fumés au sésame,
crème légère basilic tomate* 7.00
*Sesame seed-coated smoked fish sticks, creamy
basil and tomato dip*

Craquant de blé noir, andouille et pommes,
sauce Ty Madeuc* 7.00
*Crisp buckwheat pancake with andouille,
apple and a cheese sauce*

Les plats / Main courses



Minute de lieu et crème à l'origan 16.00
*Lightly cooked hake carpaccio served
with an oregano cream sauce*

Entrecôte à la plancha pommes dauphines et sauce diable 16.50
*Grilled rib steak served with dauphine potatoes,
in a shallot and white wine sauce*

Poêlée de morue à la persillade 16.00
Stir-fried cod with garlic and parsley

Poitrine de porc confit et coco de Paimpol à la Bretonne* 16.00
*Pork confit served with butter beans from
the Paimpol region*

Cabillaud et parmentier d'andouille, sauce au cidre* 16.00
*Cod fillet served with potato-topped andouille,
in a cider sauce*

Carbonnade de joue de bœuf à la bière bretonne
et purée d'oignons* 17.00
Carbonnade of beef and onion purée

* Produits du Terroir
* Local product



Les desserts / Desserts



Poires confites, crème brûlée aux épices
et soupe de châtaignes 6.00
Roasted pear, spiced crème brûlée, chestnut soup

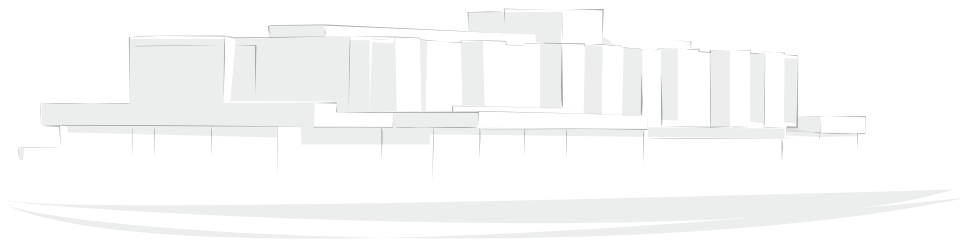
Tarte aux pralines roses, sorbet chocolat 6.00
Pink almond tart served with a chocolate sorbet

Crêpe soufflée au citron, glace à la mûre* 6.50
A lemon soufflée pancake with blackberry ice-cream

Spéculoos et déclinaison de figue 7.00
An assortment of fig desserts with its cinnamon biscuit

Comme un irish coffee 7.00
Our Irish coffee dessert

Coulommiers rôti au caramel de poivre 7.00
Roasted Coulommiers with a peppered caramel



Les Rives du Ter, naturellement !