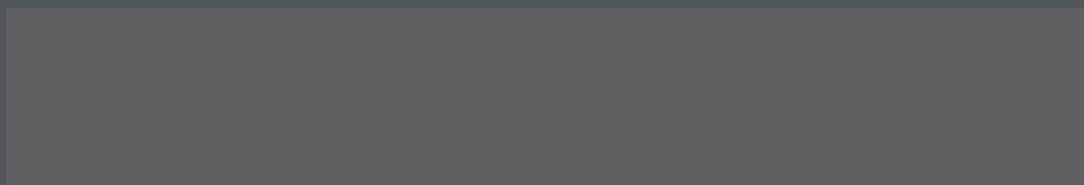




LE KIOSQUE GOURMAND

l'Albatros, le bar de la Thalasso





LE KIOSQUE GOURMAND

l'Albatros, le bar de la Thalasso

Pour le Déjeuner...

12H00 - 15H00

La Bretagne est un territoire gastronomique, nous avons sélectionné des produits du terroir de qualité : Les huîtres de Cancale de M. Brevault, la volaille et le porc des fermiers d'Argoat, les lapins de la ferme du Clos de Vieuville, le jambon de cochon des blés noirs, viande d'exception et de caractère nourrie au blé noir afin de retrouver le goût du cochon d'antan. Nous vous invitons ici, dans ce lieu d'évasion, à découvrir ces produits au travers des recettes élaborées par notre chef Mathieu Esnault



L'APÉRO GOURMAND DU KIOSQUE

La chiffonnade de Serrano (50g)	9,00 €
La chiffonnade de Lomo Ibérique (50g).....	11,00 €
Le saucisson à l'ardoise (≈ 160g)	9,50 €
La boîte de mini sardines à l'huile d'olive Bellota-Bellota (81g), chips de sarrasin	12,00 €

LE KIOSQUE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres de Cancale N°3 de M. Brevault.....	13,00 €
Crevettes roses 200g, mayonnaise maison	12,00 €
4 huîtres de Cancale, 100g crevettes roses, 180g bulots, mayonnaise maison.....	24,00 €

LES PARTAGES DU KIOSQUE

Chiffonnade de jambon Serrano, terrine de lapin de Mr Barbot, lomo Ibérique, brebis frais Bio, tome de vache Bio, condiment d'algues de St Lunaire	28,00 €
--	---------

Houmous au sésame grillé, guacamole d'avocat au piment d'Espelette, la boîte de mini sardines à l'huile d'olive Bellota-Bellota, sucrine croquante, chips de sarrasin, sauce olive-coriandre	27,00 €
--	---------

LA PLANCHA DU JOUR (VOIR ARDOISE) - SERVIE JUSQU'À 14H00, DU LUNDI AU SAMEDI

Viande ou Poisson cuit à la plancha avec sa garniture du jour	18,00 €
---	---------

LE LOBSTER ROLL THALASSA - SERVIE JUSQU'À 14H00

Pain brioché maison toasté garni de homard bleu breton, salade, mayonnaise citronnée, coriandre, julienne de légumes servie avec des chips à l'ancienne	33,00 €
---	---------

LES SALADES DU KIOSQUE

La Thalassa : salade iceberg, crevettes, avocat, mesclun d'algues, pamplemousse, tomate, œuf dur, pomme granny en julienne, graines de Chia	16,00 €
---	---------

La Romaine façon César : émincé de poulet, croûtons, œuf mollet, parmesan, ciboulette, sauce César	16,00 €
--	---------

Le Poke bowl Thalassa : riz thaï aux baies de goji, carottes râpées, avocat, tomate, vinaigrette soja-sésame, concombre, radis roses, pois verts croquants, thon mariné au sésame.	16,00 €
---	---------

Le Poke bowl Veggie : riz thaï aux baies de goji, carottes râpées, avocat, tomate, vinaigrette soja - sésame, concombre, radis roses, pois verts croquants, fèves de soja, haricots mango	16,00 €
---	---------

LES TARTINES DU KIOSQUE

Saumon fumé artisanal, avocat, tomate, houmous crémeux, oignons rouges, graines de courges, mesclun de salade	16,00 €
---	---------

Magret fumé-Buratta, pesto, tomate saveur d'antan, pickles de concombre, Kasha	16,00 €
---	---------

Le Croq' « au cochon des blés noirs »	14,00 €
---	---------

LE DESSERT DU KIOSQUE

Dessert du jour	11,00€
-----------------------	--------

Café Gourmand	11,00€
---------------------	--------

Le Baba de Saint Malo	11,00€
-----------------------------	--------

Soupe de fruits rouges	11,00€
------------------------------	--------

Prix net - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de bien vouloir le signaler à votre serveur.



LE KIOSQUE GOURMAND

l'Albatros, le bar de la Thalasso

Pour le Goûter...

15H00 - 18H00

Sur un retour de plage, succombez à nos pâtisseries et accompagnez-les d'un onctueux chocolat chaud.

Les Maîtres Chocolatiers MONBANA choisissent leurs ingrédients avec soin : les plus belles fèves de cacao en provenance d'Afrique de l'Ouest pour des chocolats 100 % pur beurre de cacao. Pour que chaque note cacaotée se révèle et exprime toute sa force et sa subtilité.



LES GOURMANDISES

- L'éclair signature chocolat caramel au beurre salé, Kasha torréfié 4,50 €
- La pâtisserie au choix : financier, 4 quarts et muffin (selon offre du jour)
la pièce 3,50 €

LES PAUSES CHOCOLAT CHAUD PAR MONBANA

- Chocolat onctueux, prononcé avec une pointe de crème fouettée
sucrée vanillée 6,00 €
- Chocolat onctueux, sirop poire,
crème fouettée sucrée vanillée, nappée de solidou maison 6,00 €
- Chocolat onctueux, sirop spéculoos,
crème fouettée sucrée vanillée et éclats de spéculoos 6,00 €
- Chocolat onctueux, sirop caramel,
crème fouettée sucrée vanillée, solidou et amandes 6,00 €

LES GLACES

Glaçons artisanaux de la ferme « lait crèmes glacées »,
consultez nos prix et parfums sur ardoise



L'ÉTÉ GLACÉ

- Thé glacé maison
(framboises fraîches ou fruits de la passion ou citron et menthe) 6,00 €

Prix net - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de bien vouloir le signaler à votre serveur.



LE KIOSQUE GOURMAND

l'Albatros, le bar de la Thalasso

Pour l'Apéritif...

18H00 -21H00

Face à la Baie de Saint Malo venez profiter du kiosque gourmand pour un apéritif convivial dans une ambiance chaleureuse dans un cadre idyllique



L'APÉRO GOURMAND DU KIOSQUE

La chiffonnade de Serrano (50g)	9,00 €
La chiffonnade de Lomo Ibérique (50g)	11,00 €
Le saucisson à l'ardoise (≈160g).....	9,00 €
La boîte de mini sardines à l'huile d'olive Bellota-Bellota (81g), chips de sarrasin	12,00 €

LE KIOSQUE DE L'ÉCARTILLER

6 huîtres de Cancale N°3 de M. Brevault	13,00 €
Crevettes roses 200g, mayonnaise maison	12,00 €
4 huîtres de Cancale, crevettes roses 100g, bulots 180g, mayonnaise maison	24,00 €

LES PARTAGES DU KIOSQUE

Chiffonnade de jambon Serrano, terrine de lapin de Mr Barbot, lomo Ibérique, brebis frais Bio, tome de vache Bio, condiment d'algues de St Lunaire	28,00 €
Houmous au sésame grillé, guacamole d'avocat au piment d'Espelette, la boîte de mini sardines à l'huile d'olive Bellota-Bellota, sucrine croquante, chips de sarrasin, sauce olive-coriandre.	27,00 €

Prix net - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de bien vouloir le signaler à votre serveur.

LES MAREES EN BRETAGNE, COMMENT ÇA MARCHE ?

Lors de la pleine lune et de la nouvelle lune, c'est-à-dire lorsque la Terre, la Lune et le Soleil sont sensiblement dans le même axe, l'influence des corps célestes s'additionnent et les marées sont de plus grandes amplitudes (*vives eaux*) Au contraire, lors du premier et du dernier quartiers, lorsque les trois corps sont en quadrature, l'amplitude est plus faible (*mortes-eaux*).

Le courant de marée montante se nomme flux ou flot, le courant de marée descendante se nomme reflux ou jusant. Le cycle du flux et du reflux a lieu deux fois par jour et nécessite un peu plus de 6h.

Le niveau le plus élevé atteint par la mer au cours d'un cycle de marée est appelé pleine mer (ou couramment « *marée haute* »). Par opposition, le niveau le plus bas se nomme basse mer (ou « *marée basse* »). Lorsque la mer a atteint son niveau le plus haut ou le plus bas et semble ne plus progresser, on dit que la mer est «*étale*».

La situation géographique de la baie de St Malo (de Saint Brieuc au Mont St Michel) ainsi que la configuration du littoral, amplifient ce phénomène de Marées. Un mouvement de mer fort et rapide se produit lorsque l'océan Atlantique pénètre dans la Manche. Elles sont considérées comme les plus grandes marées d'Europe dans la région avec un marnage pouvant aller jusqu'à 12 mètres (un immeuble de 4 étages) !

De par sa situation, Le bar l'Albatros vous offre tous les jours ce spectacle époustouflant, dont on ne se lasse jamais. Lors des marées d'équinoxe (Mars et septembre) vous pourrez apercevoir les amateurs de pêche à pied à la recherche des coquillages...



LE KIOSQUE GOURMAND

l'Albatros, le bar de la Thalasso