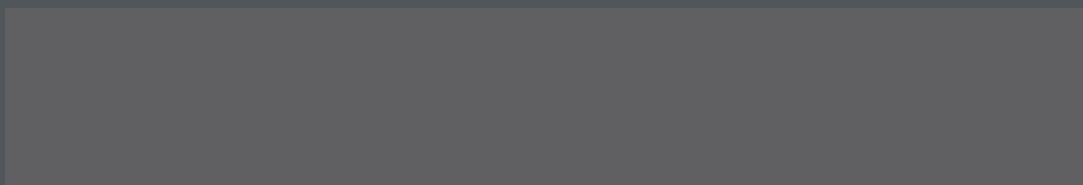
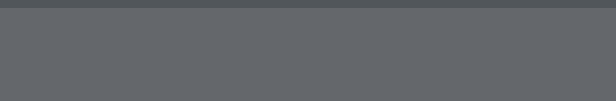




LE KIOSQUE GOURMAND

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 Mr Brevault, la volaille et le porc des fermiers d'Argoat, les lapins de la ferme du Clos de Vieuville, les Algues de Bretagne.

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 (60gr)	10,00 €
La chiffonnade de Lomo (60gr)	10,00 €
La sélection de Fuet au choix (150gr).....	12,00 €
La chiffonnade de Bresaola mûrifié IGP (60grs)	14,00 €

LE KIOSQUE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres de Cancale N°3 de Mr BREVAULT	13,00 €
6 huîtres de Cancale « Prestige » N°3 de Mr BREVAULT	24,00 €
Crevettes roses 200grs, mayonnaise maison	12,00 €
La sardine Bellota-Bellota chips de sarrasin	14,00 €
Rillettes de poisson du moment du fumoir de la Closelle (90gr)	12,00 €
Bulots 350grs, mayonnaise maison	14,00 €

LES PARTAGES DU KIOSQUE

L'écaillé, 4 huîtres de Cancale, 100grs de Crevettes roses, 180grs de Bulot, mayonnaise maison	26,00 €
Terre-Chiffonnade de jambon Serrano, terrine de lapin de Mr Barbot, andouille aux algues de Bretagne, Lomo, chiffonnade de Bresaola, câpres	28,00 €
Houmous au sésame grillé, guacamole d'avocat au piment d'Espelette, sardines Bellota-Bellotta, sucrine croquante, chips de sarrasin, tapenade	28,00 €
Fromage-Comté Affiné, Brebis Bio, Tome Bio, coolfitures, pain céréales	28,00 €

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	21,00 €
---	---------

LE LOBSTER ROLL DU KIOSQUE - **SERVIE JUSQU'À 14H00**

Pain brioché maison toasté garni de homard bleu breton, salade, mayonnaise citronnée, coriandre, julienne de légumes servie avec des frites	35,00 €
---	---------

LES SALADES DU KIOSQUE

L'Eméria : salade Iceberg, crevettes, avocat, dès d'algues, pamplemousse, tomate, œuf dur, pomme granny en julienne, graines de Chia	19,00 €
La Romaine façon César : émincé de poulet rôti, croûtons, œuf poché, copeaux parmesan, ciboulette, tomates cerise, oignon frits et sauce César	19,00 €
Le Poke bowl du Kiosque : riz thaï aux baies de goji, carottes râpées, avocat, tomate, sauce poke, concombre, radis roses, fèves de soja, grenade, pois vert croquants, tataki de thon, mangue	19,00 €
Le Poke bowl Veggie : riz thaï aux baies de goji, carottes râpées, avocat, tomate, sauce poke, concombre, radis roses, pois vert croquants, fèves de soja, haricots Mango, tofu, oignon rouge, mangue, grenade	19,00 €
La mozzarella Di Bufala , tomates d'antan, pesto, câpres	19,00 €

*pour toute demande d'ajout d'un ingrédient un supplément pourra vous être facturé.

LES TARTINES DU KIOSQUE

La Saumon fumé artisanal , houmous, avocat, tomate saveur d'antan, oignons rouges, graines de courges, mesclun de salade	19,00 €
La Brebis et miel de pin grec , tomate saveur d'antan, avocat, crème de noix, oignon rouge, noix cajou, mesclun de salade	19,00 €
Le Croq' du Kiosque gourmand au comté affiné et jambon Bleu-Blanc-Cœur	19,00 €

LE DESSERT DU KIOSQUE

Dessert du jour de notre pâtissier	11,00€
Café Gourmand avec les pâtisseries du chef	11,00€
Le Baba de Saint Malo, chantilly à la vanille de Madagascar	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 LE GOÛTER SIGNATURE DE NOS PÂTISSIERS :

L'éclair chocolat caramel au beurre salé, Kasha torréfié 5,50 €

La pâtisserie au choix : financier, 4 quarts du moment et muffin (selon offre du jour)
la pièce 3,50 €

LES PAUSES CHOCOLAT CHAUD PAR MONBANA

Chocolat nature, onctueux,
prononcé avec une pointe de crème fouettée sucrée vanillée 6,00 €

Chocolat poire, onctueux,
sirop poire, crème fouettée sucrée vanillée, nappée de salidou maison 6,00 €

Chocolat spéculoos, onctueux,
sirop spéculoos, crème fouettée sucrée vanillée et éclats de spéculoos 6,00 €

Chocolat caramel, onctueux,
sirop caramel, crème fouettée sucrée vanillée, salidou et amandes 6,00 €

L'ÉTÉ GLACÉ

Thé glacé maison

framboises fraîches ou fruits de la passion ou citron vert, citron, menthe 6,00 €

LES GLACES

Glaces et sorbets artisanales de la ferme,

Café, caramel beurre salé, cassis, chocolat, citron, vanille,
fruit de la passion, fraise, framboises, pomme 3,00 € la boule

Supplément sauce et chantilly 2,50 €



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 (60gr)	10,00 €
La chiffonnade de Lomo (60gr)	10,00 €
La sélection de Fuet au choix (150gr).....	12,00 €
La chiffonnade de Bresaola mûré IGP (60grs)	14,00 €

LE KIOSQUE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres de Cancale N°3 de Mr BREVAULT	13,00 €
6 huîtres de Cancale « Prestige » N°3 de Mr BREVAULT	24,00 €
Crevettes roses 200grs, mayonnaise maison	12,00 €
La sardine Bellota- Bellota chips de sarrasin	14,00 €
Rillettes de poisson du moment du fumoir de la Closelle (90gr)	12,00 €
Bulots 350grs, mayonnaise maison	14,00 €

LES PARTAGES DU KIOSQUE (pour 2 personnes)

L'écaillé, 4 huîtres de Cancale, 100grs de Crevettes roses, 180grs de Bulot, mayonnaise maison	26,00 €
Terre-Chiffonnade de jambon Serrano, terrine de lapin de Mr Barbot, andouille aux algues de Bretagne, Lomo, chiffonnade de Bresaola, câpres	28,00 €
Houmous au sésame grillé, guacamole d'avocat au piment d'Espelette, sardines Bellota-Bellotta, sucrine croquante, chips de sarrasin, tapenade	28,00 €
Fromage-Comté Affiné, Brebis Bio, Tome Bio, coolfitures, pain céréales	28,00 €

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



Emeria