



MENU

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service destructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

Ce menu vous est proposé par la cheffe Marie, qui l'a imaginé et créé spécialement pour vous.

LES PROPOSITIONS APÉRITIVES

Tacos 4 pièces tartare de saumon Bömlo, crèmeux d'avocat, pickles d'oignons rouges, sésame yuzu	20€
Tacos 4 pièces tartare de bœuf Charolais, crèmeux d'avocat, pickles de maïs, sésame wasabi	20€
Œufs bio confits, mouillettes de pain Barrachon, vinaigre de soja-gingembre, sésame kimchi, infusion coriandre	16€

LES PROPOSITIONS FROIDES

TATAKIS

Sériele saisi au chalumeau, sauce piment vert, vinaigre kalamansi, huile de coriandre, déclinaison de choux, croquant de radis blue meat	24€
Filet de boeuf saisi au barbecue japonais, sauce piquillos, gelée de poivron rouge, croquant de nori wasabi	24€

TARTARES

Maigre, vinaigrette thaï, gel citron, énokis, noix de pécan, croustillant de soja, vinaigre à la feuille de lime	24€
Huîtres Sentinelle de la famille Boutrais, sauce gingembre, eryngis, salicornes, noisettes, purée et pickles de potimarron, vinaigre de yuzu, chips de riz	24€
Bœuf Charolais, salicornes, coriandre, parmesan, pesto basilic, confit de citron, graines de sarrasin	22€

CARPACCIOS

Saint Jacques, sauce lait de coco épinard, avocat, radis red meat, gingembre confit, huile épinard, pickles de graines de moutarde	24€
Espadon au poivre noir fumé, sauce acevichada, maki de céleri, tartare d'algues, gel de tosazu	24€

LES PROPOSITIONS CHAUDES

Encornet saisi à l'huile de cébette, sauce lait de coco au curry vert, gingembre, citronnelle, shimeji, mini maïs, chou pakchoi, zestes de combawa	26€
Filet de lotte, sauce miso rouge, salsifis confits à la vanille, compotée de kumquat, croquant safrané de tapioca aux algues	28€
Pluma ibérique Bellota Bellota à la flamme, sauce tonkatsu, pickles d'oignons rouges, cébettes frites au sarrasin	28€

ACCOMPAGNEMENTS

Nouilles de patate douce au saté, croquant de bambou, carotte, shiikaté, pousses d'épinard, cacahuètes, échalotes frites	10€
Purée et croustillant de cerfeuil tubéreux au lait de coco, huile de cébette	8€
Riz vinaigré frit, graines de sésames, sauce aigre-douce	10€

LES PROPOSITIONS SUCRÉES

Noix de cajou, tonka, bergamote, Chocolat Valrhona Dulcey	16€
Fruit de la passion, Chocolat noir Choba Choba, gingembre	16€

LA CARTE DES BOISSONS

Notre sélection de vins et de boissons sans alcool est issue de l'agriculture biologique, et provient de petits producteurs et cavistes de nos régions.

VIN BLANC

		Verre 12cl	Bouteille 75cl
Loire			
	Clos de Porteau, Courlis, 2023 AOP Touraine BIO	8€	41€
	Domaine Calvez Bobinet, Les Gruches, 2020, VDF BIO	12€	72€
Alsace			
	Domaine Loberger, Riesling W, 2022, AOP Alsace BIO	10€	58€
Bordeaux			
	Château Dauzac, le D de Dauzac, 2023, AOP Bordeaux	7€	30€
Rhône			
	Domaine Usseglio, Claux, 2022, AOP Côtes-du-Rhône BIO	9€	48€
	Château Juvenal, les Ribes Blanc, 2023, AOP Ventoux BIO	7€	30€
Bourgogne			
	Domaine Hudelot, Les Plançons, 2022, AOP Hautes-Côtes-de-Nuits BIO	11€	55€

VIN ROSÉ

		Verre 12cl	Bouteille 75cl
Corse	Emani, Rosé, 2023, IGP Ile-de-Beauté	7€	30€

VIN ROUGE

		Verre 12cl	Bouteille 75cl
Loire			
	Domaine Noctua, Noctiluque, 2023, AOP Anjou BIO	8€	38€
	Domaine Calvez Bobinet, Amateüs Bobi, 2019, VDF BIO	12€	65€
Italie			
	Domaine Galarin, 2021, DDOC Monferrato Nebbiolo	10€	45€
Languedoc-Roussillon			
	Domaine Païssels, Le Banel, 2021, AOP Saint-Chinian	7€	34€
	Domaine Berry-Althoff, Syrault, 2022, VDF BIO	9€	46€
Bordeaux			
	Château Dauzac, le D de Dauzac, 2022, AOP Bordeaux	7€	30€
Rhône			
	Domaine Guy Farge, Terroir de Granit, 2021, AOP Saint-Joseph	11€	55€
Bourgogne			
	Domaine du Moulin au Moine, 2021, Pinot Noir, VDF BIO	11€	53€

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

BULLES & CIDRES

CIDRES BRETONS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Domaine Beau Soleil, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Blé noir, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Extra-Brut IPA, Cidre cuvée spéciale BIO	5€	18€
Domaine Les Longues Vignes, Pomme de Toulane 2023	7€	28€

PÉTILLANTS

Bretagne

Domaine Les Longues Vignes, Perce Neige, 2023, Pétillant naturel		55€
--	--	-----

Loire

Domaine Calvez Bobinet, Le Temps Est Bon, 2023, Pétillant naturel	9€	45€
---	----	-----

CHAMPAGNES

Champagne Castelneau Brut	15€	65€
Champagne Castelneau Rosé	17€	80€
Champagne Castelnau Blanc de blancs 2008		95€
Champagne Laurent Perrier Brut		75€
Ruinart Brut		98€

RHUMS ARRANGÉS

Rhums arrangés MaloRhum, au choix entre :	4cl
Gwada' : Ananas, banane, avocat, vanille, zestes de citron, épices	9€
Tonky' : Kiwi, fève de tonka, cannelle	9€
Erotik' : Passion, mangue, vanille, citronnelle, épices	9€
Kaowa' : Café, grué de cacao & épices	9€
Ruby : Infusé à l'hibiscus et à la lavande, miel et épices	9€
Kactus : Cactus, figues de Barbarie et épices	9€
Citrus' : Main de bouddha, bergamote, kalamansi, yuzu, cédrat, orange « variété chocolat », plantes aromatiques, épices	9€

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

SANS ALCOOL

Infusions glacées bretonnes Gualala BIO	25cl
Maté, Basilic, Citron vert	8€
Sarrasin, Framboise	8€
Café vert, Passion, Fraise	8€
 OKIPIC - Les supers sodas bretons BIO	 33cl
Citron, concombre, menthe	8€
Sarrasin, miel, yuzu	8€
Pomme, caramel, gingembre	8€
Mandarine, zeste, épices	8€
 Citronnade « La Sportive » fabriquée à Saint-Malo	 6€
Kombucha - thé fermenté sans alcool, fait maison	6€
	<i>Demander la recette du moment</i>

LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Plancoët ou Plancoët fines bulles	4,50€	5,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	2,90€
Café double Nespresso	4,60€
Café crème	4,10€
Cappuccino	6,00€
Thé ou infusion	5,00€

L'ARSAOUR VOUS PROPOSE 2 OFFRES DE RESTAURATION :

LE MIDI

Découvrez une offre de crêperie traditionnelle afin de vous faire découvrir le meilleur de la Bretagne, à travers des produits d'origine locale.

LE SOIR

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service destructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

**Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h00 puis de 19h00 à 21h30,
du mardi au samedi.**