



MENU

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service déstructuré 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.

LES PROPOSITIONS APÉRITIVES

Tacos 4 pièces tartare de thon, crémeux d'avocat, pickles de maïs	20€
Tacos 4 pièces tartare de bœuf Charolais, crémeux d'avocat, pickles d'oignons rouges	20€
Tofu frit, pickles de concombre, infusion basilic au saté	16€

LES PROPOSITIONS FROIDES

TATAKIS

Saumon Bomlö brulé au chalumeau, crémeux aux algues, pickles d'échalotes	22€
Filet de bœuf saisi au barbecue japonais, sauce piment vert - kalamensi	24€

TARTARES

Bœuf Charolais, salicornes, coriandre, parmesan, confit de citron, pesto basilic	22€
Mahi mahi, sauce vierge, gelée de yuzu, chips de nori	22€
Sériole, vinaigrette thai, croquant de patates douces	24€

CARPACCIOS

Maigre, sauce lait de coco - combawa, huile de coriandre, pickles de graines de moutarde	22€
Gravelax de cabillaud, sauce acevichada, crémeux de melon, pickles de céleri branche, chou kale frit	22€

LES PROPOSITIONS CHAUDES

Huîtres Sentinelle de la famille Boutrais, infusion dashi herbacé, croquant de bambou et bonite séchée, huile de cébette	24€
Poulpe grillé au charbon, sauce pequillos, chou kimchi	24€
Pluma Ibérique Bellota Bellota à la flamme, sauce tonkatsu, pickles d'oignons rouges, cébettes frites	26€

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de patates douces violette au lait de coco	8€
Salade de spaghettis de mer, mangue verte, sauce aigre douce, cacahuètes, échalotes frites	10€
Riz vinaigré frit, furikake de sésame, sauce piquante	10€

LES PROPOSITIONS SUCRÉES

Crémeux et croquant de chocolat Choba Choba au pimenton fumé, sponge cake cacao, déclinaison de framboises	16€
Déclinaison d'ananas, ganache chocolat blanc citronnelle, biscuit joconde, vinaigrette à la feuille de lime	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 VV, 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, Syraut, 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 Touline 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€

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€



Demander la recette du moment

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 déstructuré 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.