

Bienvenue au Grain de Sable,

*Nous espérons que vous passerez un agréable moment,
à déguster la carte concoctée par le Chef.*

*Pour nos approvisionnements,
nous privilégions les circuits courts et producteurs régionaux.
Aussi, nous pouvons rencontrer certaines modifications sur la carte
et nous vous en informerons.*

*Nos préparations sont susceptibles de contenir certains allergènes:
Céréales, gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à
coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin et mollusques.
Merci de vous référer à l'affichage informatif
ou de vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

~

*N'oubliez pas de regarder nos ardoises pour
les suggestions du jour*

*Dans notre carte une iconographie spécifique vous permet de
reconnaitre nos plats déclinables en version végétarienne*



Tous nos prix sont nets TTC

A Consulter sur nos Ardoises

Les Suggestions du jour

10.50€ l'Entrée

22.00€ le Plat

9.00€ le Dessert

« Formule Petite Plage »

Uniquement avec les suggestions sur les ardoises

29€ (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

38€ (Entrée + Plat + Dessert)

Menu Enfant

14.00€

Jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau au choix

~

Coquillettes au Beurre d'Herbes, Jambon de Paris et Truffe

Ou

Croquettes de Poisson, Purée de Carotte aux épices douces

Riz au Safran

~

Une Boule de Glace au Choix

Les Entrées...

Moules, Chorizo, Safran en Cake et Crème

9.50€

~

*Artichaut, Foie gras poché,
Chutney de Poire et Raisin au Pineau rouge*

17.00€



Fonds d'Artichaut au Chutney de Poire et Raisin

8.00€

~

*Huitres de pleine Mer, Fèves et Raifort
Huile de Coriandre et Radis noir*

12.50€

Les Plats

*Magret de Canard basse Température, Pleurotes de la Citadelle,
Purée de Carottes épicées, Jus corsé et jeunes Pousses*

24.00€



*Purée de Carottes aux Epices, Pleurotes de la Citadelle,
Epinards Sauce Chimichuri*

14.00€

~

*Filet de Maigre en Croute d'Agrume,
Courgettes rôties à la Cameline, Tempura de Fleur,
Sauce Chimichuri*

27.00€

~

*Tentacules de Poulpes snackées, Purée de Pois Chiche à l'Origan,
Sauce vierge Coriandre Estragon*

26.00€

Les Desserts...

Déclinaison de Fromages, Salade verte

9.50€



*Baba aux Fraises, Gaspacho de Kiwi,
Chantilly au Rhum Philippin*

10.00€



*Entremet au Chocolat Guayaquil, Amandes,
Gianduja, Fruits rouges et Huile d'Olive*

10.00€



Riz au Lait, Fruits exotiques et Banana Bread

10.00€

Les Glaces et Sorbets...

Coupe 1 boule...3.10€ Coupe 2 boules...5.50€

Coupe 3 boules...7.50€

Supplément: Chantilly...2.00€ / Alcool...3.90€

*Chocolat noir, Vanille de Madagascar, Caramel salé, Sirop d'Erable Pécan
Yuzu, Clémentine Corse, Fruit de la Passion, Safran
Framboise, Fraise, Pêche de Vigne, Sablé Breton*