

La
PRESQU'ÎLE

SAVEURS AU GRÉ DES VAGUES

by Chef Barbin

DÉJEUNER | 12h15 / 14h
La Presqu'île fait son Bistrot

Huîtres creuses n°2 Bio

x6 - 14€ | x12 - 28€

Salade César au thon

24€

Bonite à l'huile, salade craquante, croûtons à l'ail, oeuf dur, tomate confite, fleur de câpre, olives Taggiasche, parmesan et sauce César

Salade César au poulet

23€

Filet de poulet rôti, salade craquante, croûtons à l'ail, oeuf dur, parmesan et sauce César

Salade de crevettes marinées

24€

Mangue, amande, fruits de la passion, laitue, céleri, sauce yaourt, jus de citron et huile d'olive

Moules marinières (selon arrivage)

19€

Pommes allumettes

Criée du jour

28€

Assiette Porz Gwenn

24,50€

Déclinaison de saumon en rillettes, tartare et gravlax, pancake au sarrasin, salade de pommes de terre, moutarde, miel, jus de citron, yaourt et aneth

Tartare de boeuf

23€

Pommes allumettes, salade

Entrecôte de boeuf

Jus aux échalotes et poêlée de légumes d'hiver

31€

Suprême de volaille fermière

29€

à la crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre salé

Coquillettes à la truffe noire du Périgord

28€

Jambon et comté

Coquillettes au bouillon

19€

légumes d'hiver, gomasio et pignons de pin grillés

Fromages & Desserts

Assiette de fromages bretons

19€

Dessert du jour

13€

Moelleux chocolat, glace vanille

12€

La Mandarine & le Sésame

13€

crémeux, confite, gavotte, jus tiède au citron vert et miel des montagnes

Finger chocolat et poire rôtie aux épices, glace chocolat

14€

Sous le soleil

13€

Marmelade d'orange, sorbet citron, glace vanille, crumble aux 4 épices et chantilly

Glaces & sorbets maison

2 boules 6€ | 3 boules 9€

Tous nos poissons, à l'exception du saumon, proviennent de la pêche locale, des criées de Quiberon et Lorient.

Tous nos fruits et légumes sont Bio, de saison.

Nos viandes et volailles proviennent de la région Bretagne.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.



Restaurant La Presqu'île

@Sofitel Thalassa Quiberon

@SofitelQuiberon #SofitelQuiberon



Prix nets en euros.

La
PRESQU'ILE

SAVEURS AU GRÉ DES VAGUES

by Chef Barbier

DÎNER | 19h / 21h30
Réservation obligatoire

Entrées

Sushis & Makis assortiment de 3 pièces de chaque, gingembre et wasabi	6 pièces 18€
Entrée du marché	16€
Soupe de poissons de nos côtes fromage râpé, rouille et croûtons	16€
Terrine de foie gras de canard fait maison Laurent Perrier et baies de Siltimur, marmelade d'artichaut et céleri à l'huile de noisette	19€

Plats

Noix de Saint-Jacques poêlées mouseline de potiron Kabocha à l'huile de noisette, émulsion au lard fumé	36€
Lotte rôtie à l'armoricaine risotto de riz vénéré	29€
Poisson du jour	28€
Entrecôte de boeuf jus aux échalotes et poêlée de légumes d'hiver	31€
Suprême de volaille fermière à la crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre salé	29€
Coquillettes à la truffe noire du Périgord jambon et comté	28€
🍀 Coquillettes au bouillon légumes d'hiver, gomasio et pignons de pin grillés	19€

Supplément truffe : + 7€

Fromages & Desserts

Assiette de fromages bretons	19€
Dessert du jour	13€
Moelleux chocolat, glace vanille	12€
La Mandarine & le Sésame crèmeux, confite, gavotte, jus tiède au citron vert et miel des montagnes	13€
Finger chocolat et poire rôtie aux épices, glace chocolat	14€
Sous le soleil Marmelade d'orange, sorbet citron, glace vanille, crumble aux 4 épices et chantilly	13€
Glaces & sorbets maison	2 boules 6€ 3 boules 9€

Plateau de fruits de mer
sur commande 24h à l'avance

3 langoustines, ½ tourteau, 3 huîtres creuses,
palourdes, bulots,
bigorneaux, crevettes,
mayonnaise, citron
- 53 euros -
½ homard breton, 33€



Restaurant La Presqu'île

@Sofitel Thalassa Quiberon

@SofitelQuiberon #SofitelQuiberon



Prix nets en euros.

Tous nos poissons, à l'exception du saumon,
proviennent de la pêche locale,
des criées de Quiberon et Lorient.

Tous nos fruits et légumes sont Bio, de saison.

Nos viandes et volailles proviennent
de la région Bretagne.

Les informations sur les allergènes présents
dans les plats sont à votre disposition
sur demande.

NOTRE SÉLECTION DE VINS & BOISSONS

LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE (CHARDONNAY)
Sauvion HVE (Haute Valeur Environnementale) 2020 | 41€

ANJOU (CHENIN)
Château de Fesles, édition limitée 2017 | 41€

MACON VILLAGES (CHARDONNAY)
André Dupuis 2018 | 39€

SANCERRE (SAUVIGNON BLANC)
Domaine Henri Bourgeois,
Le MD de Bourgeois - 37.5 cl 2017 | 47€

Domaine Henri Bourgeois,
Le MD de Bourgeois 2017 | 73€

SAINT-VÉРАН (CHARDONNAY)
Domaine Lucien Thomas,
Les Charmones 2019 | 51€

CHABLIS (CHARDONNAY)
Jean-Marc Brocard - 37.5 cl 2019 | 36€
Jean-Marc Brocard 2020 | 59€

LES VINS ROSÉS

CÔTES-DE-PROVENCE
Château Roubine, La Vie en Rose - 37.5 cl 2020 | 29€
Château Roubine, La Vie en Rose
(Grenache noir, Cinsault, Tibouren, Syrah) 2020 | 44€

Château De La Galinière, BIO 2018 | 47€

LES VINS ROUGES

SAUMUR-CHAMPIGNY (CABERNET FRANC)
Clos de Pérou 2017 | 39€

SANCERRE (PINOT NOIR) 2017 | 61€
Domaine Henri Bourgeois,
Les Bonnes Bouches

BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS (PINOT NOIR GAMAY)
Les Vignerons de Mancey - 37.5 cl 2018 | 25€
Les Vignerons de Mancey 2018 | 41€

CHINON (CABERNET FRANC)
Le Moulin à Tan 2018 | 39€

JULIENAS (GAMAY)
Les Capitans, Louis Tête 2019 | 43€

MERCUREY 1^{ER} CRU (PINOT NOIR)
Clos du Château de Montaigu - Monopole 2018 | 84€

MARGAUX (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)
Denis Lurton 2017 | 63€

CROZES-HERMITAGE HVE (SYRAH)
Michelas St Jemms 2019 | 62€

CHAMPAGNE

15 cl | 75 cl
Delamotte, « Blanc de blancs » 19,50€ | 119€
Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée » 19€ | 97€
Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé » 23€ | 137€

LES VINS AU VERRE

VIN BLANC 15 cl | 75 cl
Pouilly-Fumé,
Domaine Hubert Veneau, 2020 11€ | 49€

Val de Loire Chardonnay, Sauvion, 2020 9€ | 41€
Coteaux du Layon, Les Fontaines, 2020 8€ | 39€

VIN ROUGE
Passetoutgrains,
Les Vignerons de Mancey, 2018 8€ | 41€

Crozes-Hermitage HVE,
Domaine Michelas St Jemms, 2019 13€ | 62€

Sancerre, Les Bonnes Bouches, 2017 12€ | 61€
Margaux, Denis Lurton, 2017 14€ | 63€

VIN ROSÉ
Côtes de Provence,
La vie en rose, Château Roubine, 2020 9€ | 44€

EAUX MINÉRALES

Plancoët, Vittel, Evian 50 cl | 4€ 100 cl | 6€
Plancoët Fines Bulles 50 cl | 4€ 100 cl | 6€
Badoit 100 cl | 6€
San Pellegrino 50 cl | 4€ 100 cl | 6€
Chateldon 75 cl | 7€

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné Illy 4,30€
Double expresso, Cappuccino 6,20€
Thés ou Infusions Dammann Frères 4,90€



Consultez l'intégralité
de notre carte
des vins & boissons