

La PRESQU'ILE

SAVEURS AU GRÉ DES VAGUES

by Chef Barbin

DÉJEUNER | 12h15 / 14h

La Presqu'île fait son Bistrot

Collection de tomates	22€
Carpaccio de tomates, burrata, huile d'olive, pesto marin	
Salade César au thon, olives Taggiasche & fleurs de câpres	24€
Bonite à l'huile, salade craquante, croûtons, œuf dur, tomate confite, parmesan et sauce César	
Salade César au poulet	23€
Filet de poulet rôti, salade craquante, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César	
 Buddha bowl végétal	21€
Taboulé de millet, aubergine, courgette, poivron, oignon rouge, champignon, tomate, haricots verts frais, balsamique, moutarde et aromates	
Huîtres creuses Bio n°2	6 pièces - 14€ / 12 pièces - 28€
Assiette Porz Gwen	24,50€
Rillettes de saumon, ballottine de saumon froid à l'aneth et saumon gravlax aux agrumes, salade de pommes de terre aux oignons rosé et ciboule, sauce au fromage blanc	
Assiette de fruits de mer	34€
3 langoustines, 3 huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes roses	
Moules marinières (selon arrivage)	19€
Pommes frites	
Plancha du jour	28€
Tartare de boeuf	23€
Pommes frites, salade verte	
Linguine Giuseppe Cocco à la poutargue	27€
Encornet, citron, ail et basilic	
 Linguine Giuseppe Cocco végétales	19€
Courgette, brocolis, poivron confit, tomate cœur de pigeon, citron, ail et basilic	
Fromages & Desserts	
Assiette de 5 fromages bretons	19€
Dessert du jour	13€
Moelleux chocolat, glace vanille	12€
Café gourmand	15€
Givré fraise basilic, Tartelette croustillante chocolat fruits rouges, Vacherin de Vénus	
Vacherin de Vénus	14€
Meringue pistachée, pêche pochée au thym citron et vanille, sorbet citron & pêche de vigne	
Coupe glacée Nelly Melba	15€
Pêche et framboises fraîches, glace vanille, sorbet framboise, biscuit crumble, crème Chantilly et pralinettes caramélisées	
Givré fraise basilic	13€
Sablé cheesecake, mousse givrée citron-basilic, fraise fraîche et éclats de meringue	
Hémisphère glacé sarrasin	14€
Compotée d'abricots, tuile gavotte aux amandes, sorbet yaourt, guacamole et abricots frais	
Fine tartelette croustillante chocolat fruits rouges	14€
Biscuit croustillant cacao, crémeux chocolat 64%, framboise confite, fraîche et en sorbet, fraise fraîche	
Glaces & sorbets	2 boules 7€ 3 boules 10,50€



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 -



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.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

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)
Terra Ligeria 2018 | 41€

ANJOU (CHENIN)
Château de Fesles, édition limitée 2018 | 41€

MACON VILLAGES (CHARDONNAY)
André Dupuis 2020 | 41€

SANCERRE (SAUVIGNON BLANC)
Domaine Henri Bourgeois, Le MD de Bourgeois - 37.5 cl 2017 | 47€
Domaine Henri Bourgeois, Le MD de Bourgeois 2020 | 73€

SAINT-VÉРАН (CHARDONNAY)
Domaine Lucien Thomas, Les Charmones 2020 | 59€

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

LES VINS ROSÉS

CÔTES-DE-PROVENCE
Château Roubine, La Vie en Rose - 37.5 cl 2021 | 29€
Château Roubine, La Vie en Rose (Grenache noir, Cinsault, Tibouren, Syrah) 2021 | 44€
Château De La Galinière, BIO 2019 | 49€

LES VINS ROUGES

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

SANCERRE (PINOT NOIR) 2018 | 61€
Domaine Henri Bourgeois, Les Bonnes Bouches

CHINON (CABERNET FRANC)
Le Moulin à Tan 2019 | 40€

JULIENAS (GAMAY)
Les Capitans, Louis Tête 2018 | 43€

MERCUREY 1^{ER} CRU (PINOT NOIR)
Clos du Château de Montaigu - Monopole 2019 | 95€

MARGAUX (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)
Denis Lurton 2017 | 78€

CROZES-HERMITAGE HVE (SYRAH)
(HVE : Haute Valeur Environnementale)
Michelas St Jemms 2020 | 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, 2021 11€ | 50€
Val de Loire Chardonnay, Terra Ligeria, 2018 9€ | 41€
Coteaux du Layon, Les Fontaines, 2021 8€ | 39€

VIN ROUGE
Crozes-Hermitage HVE, Domaine Michelas St Jemms, 2020 13€ | 62€
Sancerre, Les Bonnes Bouches, 2018 12€ | 61€
Saint Estèphe, Franck Phélan, 2018 14€ | 71€

VIN ROSÉ
Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine, 2021 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