

La
PRESQU'ILE

SAVEURS AU GRÉ DES VAGUES

by Chef Barkin

DÉJEUNER | 12h15 / 14h

La Presqu'île fait son Bistrot



Plateau de fruits de mer

sur commande 24h à l'avance

3 langoustines, 1/2 tourteau, 3 huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes, mayonnaise, citron
- 53 euros -

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, oeuuf dur, tomate confite, parmesan et sauce César	
Salade César au poulet	23€
Filet de poulet rôti, salade craquante, croûtons, oeuuf 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 coeur 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€
Macaron butternut, Dôme tatin, Chocolat mangue safran	
Chocolat mangue safran	16€
Biscuit cacao, onctueux chocolat Grand Cru Tainori 64% pur République Dominicaine, plaquette de chocolat, mangue marinée au safran, sorbet mangue & gelée de mangue	
Coupe glacée piña colada	15€
Ananas rôti flambé au vieux rhum, sablé breton, sorbet ananas, glace noix de coco, chantilly, copeaux grillés de noix de coco	
L'agrumes	14€
Crèmeux citron, agrume frais, oranges confites, crumble, pâte phyllo caramélisée, glace yaourt, menthe fraîche	
Délice de butternut	15€
Macaron butternut, crèmeux butternut vanillé, sablé croustillant, crème glacée à la courge	
Dôme Tatin	14€
Pomme caramélisée, crèmeux caramel au beurre salé, sorbet et chips de pomme verte, sablé gavotte et gelée de cidre Bio de Carnac	
Glaces & sorbets	2 boules 7€ 3 boules 10,50€



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) Domaine Henri Bourgeois, Les Bonnes Bouches	2018 61€
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