



Hôtel du Parc

RESTAURANT *La Cotriade*





Madame, Monsieur :

*Vous êtes professionnels du tourisme de groupes et vous faites visiter notre célèbre
Côte de Granit Rose.*

*Venez faire découvrir la gastronomie bretonne, en plein cœur du village de Ploumanac'h, à quelques mètres de la Plage de Saint-Guirec
et du Sentier des Douaniers.*

*Professionnels de la restauration et grâce au savoir-faire de notre équipe, nous avons la possibilité d'accueillir
des groupes jusqu'à 90 personnes.*

La politique du Chef est celle du « Fait-Maison » en travaillant 100% de ses produits frais et locaux transformés dans nos cuisines.

Ei-joint nous vous proposons nos différents menus. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes autres suggestions ou renseignements.

*Dans l'attente de vous accueillir, recevez Madame, Monsieur,
l'expression de nos sincères salutations.*

La Direction du Restaurant La Cotriade



MENU « LES 7 ILES »



Terrine de Campagne du Chef

Ou

Terrine de la Mer aux Petits Légumes

Mijoté de Noix de Joue de Porc Façon Marengo

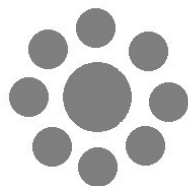
Ou

Filet de Lieu, Sauce aux Petits Légumes et Gâteau de Pomme de Terre au Curry

Far Breton aux Pruneaux

Ou

Riz Au Lait à l'Ancienne



16.€

MENU « PLOUMANAC'H »



Terrine de la Mer aux Petits Légumes

Ou

Feuilleté de la Mer

Ou

Terrine de Campagne du Chef

Brochette de Saumon Entrelardée, Beurre Blanc et Riz Pilaf

Ou

Dos de Lieu, Sauce aux Petits Légumes et Gâteau de Pomme de Terre au Curry

Ou

Pintade Fermière, Sauce Aigre Doux aux Raisins Secs et Gratin Dauphinois

Duo de Fromages, Salade Verte

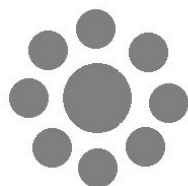
Véritable Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Fondant Au Chocolat, Crème Anglaise

Ou

Far Breton aux Pruneaux



22.€

MENU « COTE DE GRANIT ROSE »



Assiette de Fruits de Mer

(3 Huîtres Creuses de Paimpol, 3 Crevettes Roses, 3 Langoustines)

Ou

Assiette du Pêcheur

(Rillettes de Poisson, Saumon Fumé Par Nos Soins et Crevettes Roses)

Ou

Ferrine de Canard, Cœur de Foie Gras

Pavé de Saumon, Sauce aux Petits Légumes et Gâteau de Pomme de Terre au Curry

Ou

Dos de Cabillaud, Sauce Beurre Blanc aux Algues et Riz Pilaf

Ou

Tournedos de Canard Breton, Sauce aux Pommes et Gratin Dauphinois

Bonbon de Brie Chaud au Miel, Salade Verte

Ou

Trilogie de Fromages, Salade Verte

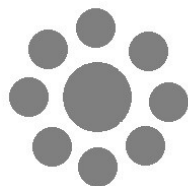
Ardoise de Gourmandises

Ou

Profiteroles « Totalement Caramel »

Ou

Véritable Tarte des Demoiselles Tatin



28.€

FORFAIT BOISSON (Obligatoire)



Pour commencer ... *Apéritif et Crackers Salés*

<i>Kir Sauvignon</i>	2.€
<i>Kir Breton</i>	2.50€
<i>Kir Pétillant</i>	3.€
<i>Kir Royal</i>	3.50€

Pendant le repas ... *Vin Blanc, Vin Rouge, Eau Minérale et Café* 4.80€

<i>Languedoc Blanc (1 Bouteille pour 6 Personnes)</i>
<i>Languedoc Rouge (1 Bouteille pour 6 Personnes)</i>
<i>Eau Minérale en Bouteille (1 Bouteille pour 4 Personnes)</i>
<i>Café</i>

