

La
PRESQU'ILE

SAVEURS AU GRÉ DES VAGUES

by Chef Barbin



Plateau de fruits de mer
sur commande 24h à l'avance
3 langoustines, 1/2 tourteau, 3 huîtres creuses,
praires, palourdes, bulots,
bigorneaux, crevettes,
mayonnaise, citron
- 53 euros -

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

Huîtres creuses n°2 Bio	x6 - 14€ x12 - 28€
Salade César au thon, olives Taggiasche & Fleurs de câpres Bonite à l'huile, salade craquante, croûtons, oeufer dur, tomate confite, parmesan et sauce César	24€
Salade César au poulet Filet de poulet rôti, salade craquante, croûtons, oeufer dur, parmesan et sauce César	23€
Salade de crevettes marinées aux épices douces, salade craquante, ananas, pomme, céleri, coriandre, coco et amande rôtie, sauce yaourt, citron vert et huile d'olive	24€
 Salade végétale Salade de légumes au gingembre et ses graines de quinoa, huile de pépins de raisin et herbes fraîches	19€
Moules marinières (selon arrivage) Pommes frites	19€
Assiette Porz Gwen Déclinaison de saumon en rillettes, ballotine à l'aneth et gravelax aux agrumes, blini au sarrasin, salade de pommes de terre et concombre, sauce au yaourt, citron, moutarde et aneth	24,50€
Criée du jour	28€
Tartare de boeuf Pommes frites, salade verte	23€
Coquelet rôti, jus réduit au thym frais purée de pommes de terre au beurre salé	29€
Entrecôte de boeuf Jus réduit aux échalotes, échalote rôtie et poêlée de légumes de saison	31€
Fusilli à la poutargue Encornet frais, ail, piment d'espelette et persil	24€
 Fusilli végétal au bouillon de légumes, Matignon de légumes frais, gomasio aux algues et pignons de pin grillés	19€
Fromages & Desserts	
Assiette de 5 fromages bretons Ouessant, Teignouse, Trappe de Timadeuc, Tome de Rhuys, Timanoix	19€
Dessert du jour	13€
Moelleux chocolat, glace vanille	12€
Hespérides Crèmeux citron, agrumes frais, réduction d'orange vanillée, confit d'agrumes, glace sésame noir, cristalline d'agrumes et sésame noir	12€
Exo-tic & Choc Crèmeux chocolat 64%, praliné croustillant amande-noisette, émulsion passion, glace sarrasin	13€
Coupe glacée Conférence Poire rôtie, glace carmael, sorbet poire, noix caramélisées, crème chantilly	14€
Glaces & sorbets	2 boules 6€ 3 boules 9€



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) 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) Domaine Henri Bourgeois, Les Bonnes Bouches	2017 61€
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