



LA CARTE DU TRANSAT



ENTRÉES

Tartare de thon frais et avocat	13
<i>Fresh tuna and avocado tartare</i>	
Gravelax de saumon mariné au gin, agrumes, betterave....	12
<i>Salmon gravlax, marinated with citrus, gin, and beetroot</i>	
Accras de poisson, mayonnaise sriracha	12
<i>French West Indies fish fritters, sriracha mayo</i>	
Tartine de légumes rôtis au pesto rosso, feta	11
<i>Toast of roasted vegetables with pesto rosso, feta cheese</i>	
Rillettes de cochon maison, cuisinées au piment d'espelette, pickles	11
<i>Homemade porc and espelette pepper rillettes, pickles</i>	
Assiette d'huîtres creuses n°3 de la maison Cariou	
<i>Local Oysters n°3 from Cariou</i>	
6 huîtres	13
9 huîtres	19
12 huîtres	25

FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne).....	55
200 g. de langoustines achetées vivantes uniquement, 10 crevettes roses, ½ araignée, 6 huîtres, bigorneaux, bulots	
<i>Seafood platter (for 1 person) : 200 gr of langoustines (only bought alive), 10 prawns, ½ crab, 6 oysters, periwinkles, whelks</i>	
Assiette de l'écailler (pour 1 personne).....	35
5 huîtres, 150 g. langoustines achetées vivantes uniquement, 6 crevettes, bigorneaux, bulots. <i>5 oysters, 150 g. of langoustines, 6 prawns, periwinkles, whelks</i>	
Bol de bulots mayonnaise ou bigorneaux ou mixte	12
<i>Whelks mayonnaise or periwinkles or mix of both</i>	
Assiette de langoustines mayonnaise achetées vivantes (env. 300g.)	
<i>Langoustines 300g. (only bought alive), mayonnaise... selon cours</i>	
Araignée ou Tourteau mayonnaise (selon saison).....	selon cours
<i>Crab, mayonnaise</i>	
Assiette de crevettes roses, mayonnaise (env. 250g.).....	13
<i>Prawns 250g., mayonnaise</i>	

POISSONS

Pavé de merlu en croute d'herbes, sauce vierge combava, sarasin au kombu	23
<i>Hake in herbs crust, combava virgin sauce, kombu buckwheat</i>	
Poulpe des glenan, pesto, riz au chorizo.....	25
<i>Glenan Octopus, pesto sauce, chorizo rice</i>	
Pêche du jour, écrasé de pomme de terre au beurre fumé ... (selon cours)	
<i>Fish of the day, smoked butter mashed potatoes</i>	
Mi-cuit de thon, vinaigrette à la mangue, grenailles rôties....	26
<i>Seared tuna, mango dressing, roasted new potatoes</i>	
Pavé de saumon, dahl de lentilles vertes <i>Roasted salmon, lentil dahl</i> .	22
Moules de l'anse de Bénodet, frites, <i>Bénodet cove mussels, french fries</i>	
• Marinière.....	16
• Sauce curry <u>ou</u> crème	17
• Sauce roquefort.....	18

VIANDES

Cœur de filet de rumsteak façon thaï, nouilles sautées aux légumes <i>Thai Rump steak fillet, sauteed noodles and vegetables</i>	26
Suprême de pintade caviar d'aubergines, ratatouille	22
<i>Guinea fowl fillet, eggplant caviar, ratatouille</i>	
Pressé de porcelet, kouign patatez, sauce diable	20
<i>Pressed piglet, crispy potato, veggies, sauce diable</i>	
Burger Transat (<i>pas de changement possible</i>)	19,50
Bun maison, steak haché, poitrine fumé, tomates, cheddar, pickles, sauce tartare maison, frites, mesclun	
<i>Transat burger : homemade bun, beef patty, bacon, tomatoes, cheddar, pickles, homemade tartar sauce, french fries, salad</i>	
Burger végété (<i>pas de changement possible</i>)	19,50
Bun maison, steak végété maison, tomates, cheddar, pickles, sauce tartare maison, frites, mesclun	
<i>Veg' Burger: homemade bun, homemade Veg' patty, tomatoes, cheddar, pickles, homemade tartar sauce, french fries, salad</i>	
Tartare préparé	19
Bœuf haché, sauce tartare, frites, mesclun	
<i>Beef tartare : Chopped beef, tartar sauce, french fries, salad</i>	
Tartare Italien	20
Bœuf haché, parmesan, pesto rosso maison, frites, mesclun	
<i>Italian beef tartare : Chopped beef, parmesan cheese, homemade pesto rosso, french fries, salad</i>	
Tartare thaï.....	20
Bœuf haché, gingembre, coriandre, citron vert, frites, mesclun	
<i>Thai beef tartare : Chopped beef, ginger, cilantro, sesame seed, french fries, salad</i>	

SALADES

Salade Italienne	17
Mesclun, mozzarella di buffala, jambon cru, focaccia, pesto rosso, tomates	
<i>Italian Salad : Mozzarella di buffala, raw ham, homemade foccacia, pesto rosso</i>	
Salade Saumon	17
Saumon gravlax, crevettes, légumes grillés, tomates	
<i>Salmon Salad : Salad, gravlax salmon, shrimps, tomatoes</i>	

DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru <i>Cheese assortment</i>	11
Crème brûlée à la vanille bourbon Bio de Madagascar	10
<i>Crème brûlée flavoured with organic Madagascar vanilla</i>	
Sablé, pomme confite, chantilly mascarpone	9,50
<i>Breton shortbread, apple, mascarpone chantilly</i>	
Mousse façon Cappuccino, langue de chat	9,50
<i>Homemade cappuccino mousse, biscuit</i>	
Kouign aman maison, glace vanille <i>Kouign aman, vanilla ice cream</i>	10
Tartelette au chocolat tulakalum 75%, crumble sarrasin noix de pécan	10
<i>Very dark, Tulakalum chocolate (75%) tartlet, buckwheat and pecan crumble</i>	
Café gourmand.....	11
Thé gourmand	12
Champagne <u>ou</u> Irish coffee gourmand	16

MENU À 44

(pas de changement possible)

Gravelax de saumon, agrumes, gin, betterave	
<i>Salmon gravlax, marinated with citrus, gin, and beetroot</i>	
<u>Ou</u> Accras de poisson, mayonnaise sriracha	
<i>French West Indies fish fritters, sriracha mayo</i>	
.....	
Mi-cuit de thon, vinaigrette à la mangue, grenailles rôties	
<i>Seared tuna, mango dressing, roasted new potatoes</i>	
<u>Ou</u> Cœur de filet de rumsteak façon thaï, nouilles sautées aux légumes <i>Thai Rump steak fillet, sauteed noodles and vegetables</i>	
.....	
Dessert au choix dans la carte	
<i>Choice among the desserts</i>	
<u>Ou</u> Café gourmand (supplément de 2,5€)	
<i>Gourmand café or Gourmand tea (2,5€ extra)</i>	
<u>Ou</u> Thé gourmand (supplément de 3,5€)	
<i>Gourmand tea (3,5€ extra)</i>	
<u>Ou</u> Champagne ou irish gourmand (supplément de 6,5€)	
<i>Gourmand champagne or Gourmand irish coffee (6,5€ extra)</i>	

MENU À 34

(pas de changement possible)

Rillettes de cochon maison, cuisinées au piment d'espelette, pickles <i>Homemade porc and espelette pepper rillettes, pickles</i>	
<u>Ou</u> Tartine de légumes rôtis au pesto rosso, feta	
<i>Toast of roasted vegetables with pesto rosso, feta cheese</i>	
Pavé de saumon, dahl de lentilles vertes	
<i>Roasted salmon, lentil dahl</i>	
<u>Ou</u> Suprême de pintade caviar d'aubergines, ratatouille	
<i>Guinea fowl fillet, eggplant caviar, ratatouille</i>	
Mousse façon Cappuccino, langue de chat	
<i>Homemade cappuccino mousse, biscuit</i>	
<u>Ou</u> Sablé, pomme confite, chantilly mascarpone	
<i>Breton shortbread, apple, mascarpone chantilly</i>	
<u>Ou</u> 2 boules de glaces <i>2 scoops of ice cream</i>	

GLACES & SORBETS

GLACES

Vanille, café, chocolat noir, caramel, menthe aux éclats de chocolat, rhum-raisons, noix de coco, nougat, praliné, crème glacée façon tarte citron meringuée

SORBETS

Fraise, framboise, fruit de la passion, citron vert, poire, pêche, cassis
1 Boule : 3,00 - 2 boules : 5,50 - 3 boules : 7,50

COUPES GLACÉES

La Bigoudène	9
Boules de glace vanille et caramel, sauce caramel au beurre salé, brisure de sablé, chantilly	
La Nut	9
Boules de glace vanille, nutella, brisure de cookies, chantilly	
La Réconfort	9
Boules de glace nougat et praliné, sauce caramel au beurre salé, chantilly	
La Dame blanche.....	9
Boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Le Chocolat liégeois	9
Boules de glace au chocolat noir, sauce chocolat et chantilly	
La Caféinée	9
Boules de glace au café, sauce café, chantilly	
La Coupe verger :	9
Boules de sorbet pêche, poire et cassis, chantilly	
La Coupe fruitée	9
Boules de sorbet framboise, fruit de la passion, citron vert, chantilly	
La Menthe fraîche	9,80
Glace menthe aux éclats de chocolat, glace chocolat, Get 27	
Le Colonel Boules de sorbet citron vert, et vodka	9,80
L'Antillaise Boule vanille, boule rhum-raisin, rhum.....	9,80

MENU MOUSSAILLON.....11

(enfant - de 12 ans, child under 12)

Steack haché façon bouchère, frites	
<i>Chopped beef patty, french fries</i>	
<u>Ou</u> Poisson du jour, frites <i>Fish of the day, french fries</i>	
<u>Ou</u> Moules frites <i>Mussels French fries</i>	
.....	
Boule de glace au choix <i>A scoop of ice cream</i>	
Verre d'eau au sirop (autre boisson supp. 2 €)	
<i>A glass of sirup (other drink, 2 euros extra)</i>	

BLANCS

.....	le verre 12 cl ...	pichet 50 cl
IGP Ardèche (viognier 100%).....	6,20	24,50
Château de la Selve		
IGP Pays de la Loire Sauvignon.....	4,70	17,50
« Les Deux Terroirs » Complices de Loire		
IGP Val de Loire Chardonnay Domaine A2.....	5,60	21,00
IGP Côtes de Gascogne	4,80	18,00
« Jardin secret » Moelleux Villa Dria		
Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie.....	4,70	18,00
« La Bregeonnette » Domaine Orieux		
AOP Menetou Salon Dom. De la Croix Margot	7,00	28,00

ROUGES

.....	le verre 12 cl	pichet 50 cl
AOC Blaye Côtes de Bordeaux«Rivières» Château Cantinat	5,50	21,50
AOC Menetou Salon.	7,80	31,00
Domaine de La Croix Margot		
AOP La Clape	6,80	27,00
« Le moulin » Sarrat de Goundy		
AOC Chinon « La cuisine de ma mère» Nicolas Grosbois	5,60	22,00
IGT Sicilia Nero d'Avola « La Ferla » Cantina di Canicatti .	5,80	23,00
ROSÉS		
Corse Ile de beauté Umanu.....	4,80	18,00
Côte de Provence «Camille»	5,40	21,00

