

À LA CARTE DU TRANSAT

ENTRÉES

Asperges blanches <i>des landes, snackées et sabayon à l'ail des ours</i>	14€	Palourdes roses <i>des Glénan farcies</i>	15€
VitelloTonnato <i>veau poché rosé, sauce onctueuse au thon</i>	12€	Foie gras de canard <i>et chutney maison</i>	18€
Salade de poulpe aux herbes <i>des Glénans, roquette</i>	12€	Huitres spéciales N°3 <i>De l'Île Tudy - La Chevalier</i>	
		Par 6	13€
		Par 9	19€
		Par 12	25€

VIANDES

Faux filet de boeuf <i>d'origine locale, sauce béarnaise, coleslaw et frites maison (180g)</i>	26€	Burger Transat <i>Steak haché, poitrine fumée, tomate, Cheddar, sauce burger maison, pickles, frites et coleslaw</i>	19,50€
Croustillant de cochon <i>pommes grenailles</i>	24€	Burger Végé <i>Steak végé maison, tomate, Cheddar, sauce burger maison, pickles, frites et coleslaw</i>	19,50€
Magret de canard <i>sauce au porto et foie gras, gnocchi à la patates douces</i>	26€		

POISSONS

Queue de lotte en nage <i>coco et citronnelle, nouilles sautées aux légumes</i>	28€	Brochette de gambas <i>sauce vierge et riz au chorizo</i>	26€
--	-----	--	-----

SUGGESTIONS

La Pêche du jour <i>Selon arrivage</i>	Voir ardoise	L'Abat du moment <i>Selon arrivage</i>	Voir ardoise
---	-----------------	---	-----------------

DESSERTS

Assiette de fromages 11€
Sélection de 3 fromages affinés

Mousse café 9€
Façon cappuccino

Baba au rhum exotique 10€
Compotée mangue, ananas, gingembre

Far poêlé 9€
Caramel au beurre salé et boule de glace vanille

Moelleux au chocolat 11€
Valrhona cuit à la minute et glace vanille (9min de cuisson)

Café gourmand 11€
Boisson caféinée au choix, assortiment de desserts maison

Thé gourmand 12€
Thé ou infusion au choix, assortiment de desserts maison

Irish coffee gourmand 16€
Cocktail chaud au café et whisky, assortiment de desserts maison

Champagne gourmand 16€
Coupe de Roederer, assortiment de desserts maison

MENU ESCALE GOURMANDE 34€

Salade de poulpe aux herbes
des Glénans, roquette

ou

VitelloTonnato
veau poché rosé, sauce onctueuse au thon

Queue de lotte en nage
coco et citronnelle, nouilles sautées aux légumes

ou

Croustillant de cochon
pommes grenailles

Mousse café
Façon cappuccino

ou

Far poêlé
caramel au beurre salé et boule de glace vanille

FORMULE DEJEUNER 19,50€

du mardi au vendredi midi
hors vacances scolaires et jours fériés

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ GOURMAND

PLAT DU JOUR 16€

du mardi au vendredi midi
hors vacances scolaires et jours fériés

MENU MOUSSAILLON 11€

SIROP À L'EAU
(autre boisson +2€)

+

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE (origine française)
ET FRITES MAISON

ou

POISSON DU JOUR
ET FRITES MAISON

+

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

LA CAVE DU TRANSAT

CHAMPAGNES

	12cl	50cl	75cl
AOC Champagne Extra Brut Réserve "Montgueux" <i>Domaine Lassaigne</i>			78€
AOC Champagne "Grand Brut" <i>Perrier-Jouet</i>			69€
AOC Champagne "Collection 244" <i>Louis Roederer</i>			70€
AOC Champagne "Cristal" <i>Louis Roederer - 2015</i>			320€

BLANCS DE LA LOIRE

	12cl	50cl	75cl
IGP Val de Loire Sauvignon - "Les Deux terroirs" <i>Complices de Loire - 2024</i> <i>Fruité, rafraichissant, notes de pamplemousse</i>	4,70€	17,50€	25€
 IGP Val de Loire - "Chardonnay" <i>La Grande Pièce - 2024</i> <i>Un chardonnay tendre et typique</i>	5,50€	21€	28€
 AOP Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie - "La Bregeonnette" <i>Domaine Orioux - 2024</i> <i>Rond et parfumé</i>	4,70€	18€	22€
AOP Menetou-Salon <i>La Croix Margot - 2024</i> <i>Frais, fruité, notes florales et agrumes</i>	7€	27€	34€
 AOP Vouvray "Renaissance" <i>Sébastien Brunet - 2023</i> <i>100% Chenin, un Vouvray sec et bien mur élevé en barriques</i>			35€
 AOP Chinon <i>Domaine de la Noblaie - 2023</i> <i>100% Chenin, droit et mur</i>			36€
 AOP Sancerre "Mainbré" <i>Domaine du Pré Semelé - 2023</i> <i>Fin, minéral, floral, levures indigènes, vinification sans intrants</i>			42€
AOP Pouilly Fumé "Elisa" <i>Domaine Pabiot - 2023</i> <i>100% Sauvignon, assemblage des jeunes vignes du domaine</i>			39€
 AOC Muscadet Sèvre-et-Maine "Clisson" <i>Huchet & Mourat - 2018</i> <i>Les sables sur granit, et le temps lui donne des airs de bourguignon</i>			43€
 AOP Pouilly Fumé "Aubaine" <i>Domaine Pabiot - 2020</i> <i>Assemblage de parcelles de marnes, profond et ample</i>			65€

LA CAVE DU TRANSAT

BLANCS DU LANGUEDOC

12cl 50cl 75cl

 AOP Cévennes "Climat bio" 24€
Cave Saint Maurice - 2020
Frais et fruité

BLANCS DU BORDELAIS

12cl 50cl 75cl

AOP Entre Deux Mers 25€
Chateau Landereau - 2023
Souple et ample, notes de buis, bourgeon de cassis


BLANCS DU SUD OUEST

12cl 50cl 75cl

IGP Côtes de Gascogne "Jardin Secret" Moelleux 4,80€ 18€ 24€
Villa Dria - 2023
Fruits blancs et exotiques, fraîcheur et douceur

BLANCS DE LA VALLEE DU RHÔNE

12cl 50cl 75cl

 IGP Ardèche "Petite Sèlve" 6,20€ 24,50€ 32€
Domaine de la Sèlve - 2024
100% Viognier, un panier d'abricots

AOP Chateauneuf-Du-Pape "Clos de l'Oratoire" 64€
Maison Ogier - 2023
Solaire et puissant, le grand terroir du Rhône Sud

BLANCS D'ALSACE

12cl 50cl 75cl

AOP Riesling "Les Princes Abbés" 29€
Schlumberger - 2020
Droiture et minéralité

AOP Pinot Gris "Les Princes Abbés" 31€
Schlumberger - 2021
Fruité et rondeur

LA CAVE DU TRANSAT

BLANCS DE BOURGOGNE

12cl 50cl 75cl

AOP Chablis

Domaine Dampé - 2022

Archétype chablisien, vif, minéral et élégant

40€

AOP Mâcon-Villages "Nos Cinq Terroirs"

Domaine Paquet - 2022

100% cuve inox pour cet assemblage de vignes en conversion bio

35€

AOP Pouilly Fuissé

Albert Bichot - 2021

Chardonnay aux notes de fleurs blanches, boisé et discret

48€

AOP Marsannay "Saint Urbain"

Domaine Fournier - 2021

85% Chardonnay 15% Pinot blanc, fruité et soutenu, belle fraîcheur

65€

AOP Chablis

Jean Dauvissat - 2022

Nouveau talent chablisien, belle combinaison de droiteur et de fruits

55€

AOP Montagny "Cuvée Camille"

Feuillat-Juillot - 2022

Chardonnay tendu, délicatement noisetté

53€

AOP Beaune "Clos Saint Désirée"

R. Demougeot - 2016

Un Beaune gras et beurré au boisé fondu

65€

AOP Auxey-Duresses "Les Hoz"

Domaine Agnès Paquet - 2020

Fraicheur, tension, et droiture

71€

AOP Rully

Domaine Jacqueson - 2020

Belle minéralité pour ce chardonnay d'un vigneron référence de l'appellation

75€

AOP Meursault

Domaine Demougeot - 2020

Opulence et gras, un grand classique de Meursault

100€

LA CAVE DU TRANSAT

ROUGES DE LA LOIRE

12cl 50cl 75cl

AOP Chinon "La Cuisine de ma Mère"

5,60€ 22€ 25€

Nicolas Grosbois - 2024

100% Cabernet franc, très fruité



AOP Saint Nicolas de Bourgueil "La taille"

26€

Domaine Morin - 2023

Un cabernet sèveux

AOP Menetou Salon

7,80€ 31€ 39€

Domaine de La Croix Margot - 2024

Un pinot noir fin et fruité

ROUGES DU BEAUJOLAIS

12cl 50cl 75cl

AOP Brouilly

28€

Louis Tête - 2023

100% Gamay, juteux et rafraichissant

ROUGES DU BORDELAIS

12cl 50cl 75cl

AOP Blaye Côtes de Bordeaux «Rivières»

5,50€ 21,50€ 26€

Chateau Cantinot - 2020

Dominante merlot, court séjour en barrique, charmeur, rondeur

AOP Graves "Turgot des Graves"

35€

Maison de Mour - 2020

Notes de fruits rouge et grillé, belle finesse

AOP Pessac-Leognan "Chateau de Rochemorin"

55€

Lurton - 2017

Bouche pleine et suave, rondeur et finesse, élevage soigné

AOP Saint-Julien AOP "Duluc" 2nd vin

61€

Branair Ducru - 2016

Tanins souples et fondus, épices douces, touche vanillée

AOC Blaye Côtes de Bordeaux "Orbites"

91€

Chateau Cantinot - 2016

1/3 merlot, 1/3 cab. sauv., 1/3 malbec, 30mois d'élevage, profond et élégant

AOP Saint Estèphe Cru Bourgeois exceptionnel

110€

Chateau de Pez - 2018

Equilibre parfait entre fraîcheur et richesse, finale épicée et torifiée

ROUGES D'ITALIE

12cl 50cl 75cl

IGT Sicilia Nero d'Avola "La Ferla"

5,80€ 23€ 29€

Cantina de Canicatti - 2023

fruits rouges murs, soleil, coulant, glou glou

LA CAVE DU TRANSAT

ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

12cl

50cl

75cl

IGP Collines Rhodaniennes « La syrah à Papa »

Stéphane Montez - 2020

Une Syrah croquante et juteuse fruitée et veloutée

32€

 AOP Côtes du Ventoux « Ogres du Ventoux »

Maison Ogier - 2023

Bouquet puissant, dominé par les fruits noirs

26€

AOP Crozes Hermitage «Les Beaumonts»

Dom. Des Bruyères - 2024

100% Syrah , fruité profond, arômes d'épices et d'olive noires

40€

AOP Chateauneuf-du-Pape « Signature »

Domaine de la Barroche - 2018

90€

ROUGES LANGUEDOC/ROUSSILLON

12cl

50cl

75cl

 IGP Pinot Noir «En Rebellion»

Domaine Sainte Marie des Crozes - 2023

Pinot noir juteux et concentré, solaire

26€

AOP La Clape « Le Moulin »

Dom. Sarrat de goundy - 2023

Jolis fruits noirs très murs et tanins arrondis

6,80€

27€

32€

AOP Cabardès « Les Plos Réserve»

Maison Ventenac - 2020

Riche et fruité

27€

 AOP Terrasses du Larzac «Terres Rouges»

Mollard et Fillon, - 2022

Terroir frais, Vin fin et élégant

31€

AOC Collioure « Côté Mer »

Domaine La Rectorie - 2021

Nez plein et ample et bouche toute en finesse, tanins dentelle

43€

LA CAVE DU TRANSAT


ROUGES DE LA BOURGOGNE

12cl 50cl 75cl

AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune <i>Dom Pierre Brazey - 2021</i> <i>Fruité, léger et fin</i>			31€
 AOP Marsannay «Saint Urbain» <i>Domaine Fournier - 2021</i> <i>Velouté assez rond, jolie longueur</i>			65€
AOP Chorey-Lès-Beaune <i>Dom. Romain Pertuzot - 2020</i> <i>Tanins souples, et enveloppés</i>			60€
AOP Hautes-Côtes-de-Nuits « Le Prieuré » <i>Aurélien verdet - 2021</i> <i>Pinot noir sèveux, et racé</i>			60€
AOP Auxey-duresses « Les Hoz » <i>Domaine Agnès Paquet - 2020</i> <i>Fraicheur et droiture</i>			71€
AOP Rully <i>Dom. Jacqueson - 2021</i> <i>Tanins souples et enveloppés</i>			75€
AOP Pommard <i>Rodolphe Demougeot - 2021</i> <i>Accessible, gourmand, élevage en demi-muids sans bois neuf</i>			76€
 AOP Gevrey-Chambertin <i>Jean Louis Trapet - 2020</i> <i>Un beau Gevrey village, par une référence de l'appellation.</i>			130€
AOP Pernand-Vergelesses 1er cru « Les Vergelesses » <i>Domaine Fournier - 2021</i>			130€

ROSÉS

12cl 50cl 75cl

IGP Corse «Umanu» - 2024	4,80€	18€	23€
AOP Côtes de Provence «Camille » - 2024	5,40€	21€	28€
 AOC Côtes de Provence « Symphonie" - 2023			39€