



LA CARTE DU TRANSAT



ENTRÉES

Légumes d'été rôtis, stracciatella condiment citronné	12
<i>Roasted summer vegetables, stracciatella, lemon condiment</i>	
Assiette de poissons fumés maison, crème acidulée	14
<i>House-smoked fish selection, lightly tangy cream</i>	
Palourdes roses des Glénan farcies	15
<i>Stuffed pink clams from the Glénan Islands</i>	
Falafels, crème de lentilles aux amandes	10
<i>Falafels, lentil and almonds cream</i>	
Gravlax de bœuf, légèrement moutardé	11
<i>Beef gravlax, lightly mustard-cured</i>	
Huîtres creuses n°3 spéciales de l'île Chevalier	
<i>Special No.3 oysters from Île Chevalier</i>	
6 huîtres	13
9 huîtres	19
12 huîtres	25

FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne)	58
200 g. de langoustines achetées vivantes uniquement, 10 crevettes roses, ½ araignée, 6 huîtres, bigorneaux, bulots	
<i>Seafood platter (for 1 person) : 200 g. of langoustines (only bought alive), 10 prawns, ½ crab, 6 oysters, periwinkles, whelks</i>	
Assiette de l'écailleur (pour 1 personne)	38
5 huîtres, 150 g. langoustines achetées vivantes uniquement, 6 crevettes, bigorneaux, bulots. <i>5 oysters, 150 g. of langoustines (only bought alive), 6 prawns, periwinkles, whelks</i>	
Bol de bulots mayonnaise ou bigorneaux ou mixte	14
<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

Lotte en nage lait de coco, citronnelle, coriandre, nouilles sautées aux légumes	26
<i>Monkfish in coconut, lemongrass and coriander broth, stir-fried vegetable noodles</i>	
Poulpe des Glénan, sauce vierge, pommes grenailles rôties ...	27
<i>Glénan octopus, sauce vierge, roasted baby potatoes</i>	
Pêche du jour, écrasé de pommes de terre au beurre fumé	selon cours
<i>Catch of the day, mashed potatoes with smoked butter (market price)</i>	
Pavé de cabillaud, croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre au beurre fumé	25
<i>Cod loin with chorizo crust, mashed potatoes with smoked butter</i>	
Moules marinière <i>Mussels, marinière, French fries</i>	16
Moules sauce curry ou roquefort ou crème	17
<i>Mussels, French fries, choice of sauce: cream, curry or Roquefort</i>	

VIANDES

Onglet de bœuf breton à la plancha, béarnaise, frites, coleslaw	26
<i>Grilled Breton hanger steak, béarnaise sauce, French fries, coleslaw</i>	
Suprême de volaille au citron confit et olives, semoule	22
<i>Chicken supreme with preserved lemon and olives, semolina</i>	
Effiloché de porc, nouilles sautées aux légumes	23
<i>Pulled pork, stir-fried vegetable noodles</i>	
Burger Transat (pas de changement possible)	19,50
Steak haché, poitrine fumée, tomate, cheddar, pickles, sauce burger maison, frites, coleslaw	
<i>Transat burger : beef patty, bacon, tomato, cheddar, pickles, homemade burger sauce, French fries, coleslaw</i>	
Burger végété (pas de changement possible)	19,50
Steak végété maison, tomate, cheddar, pickles, sauce burger maison, frites, coleslaw	
<i>Vegetarian burger: homemade veggie patty, tomato, cheddar, pickles, homemade burger sauce, French fries, coleslaw</i>	
Tartare préparé	19
Bœuf haché, sauce tartare, frites, salade	
<i>Beef tartare : Chopped beef, tartar sauce, French fries, salad</i>	
Tartare Italien	20
Bœuf haché, parmesan, pesto, frites, salade	
<i>Italian beef tartare, parmesan, pesto, French fries, salad</i>	

SALADES

Salade César au poulet	18
laitue romaine, poulet émincé, tomate, parmesan, œuf dur, croûtons,	
<i>Chicken Caesar salad : romaine lettuce, sliced chicken, tomato, parmesan, boiled egg, croutons, homemade Caesar dressing.</i>	
Salade César au saumon fumé	18
<i>Smoked salmon Caesar salad</i>	

DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru <i>Cheese assortment</i>	12
Crème brûlée à la vanille bourbon Bio de Madagascar	10
<i>Crème brûlée flavoured with organic Madagascar vanilla</i>	
Fraises bretonnes, crème citron au basilic, meringues, crumble sarrasin	12
<i>Brittany strawberries, lemon and basil cream, meringue, buckwheat crumble</i>	
Biscuit moelleux, crémeux au café, glaçage rocher	10
<i>Soft sponge cake, coffee cream, crunchy chocolate glaze</i>	
Piña colada en trompe-l'œil coco (sans alcool)	11
<i>Piña colada "trompe-l'œil" coconut (alcohol-free)</i>	
Brownie au chocolat Valrhona, crème anglaise à la fève de tonka	10
<i>Valrhona chocolate brownie, Tonka bean custard</i>	
Café gourmand (selection of mini desserts)	11
Thé gourmand (selection of mini desserts)	12
Champagne ou Irish coffee gourmand (selection of mini desserts) ..	16

MENU À 44

(pas de changement possible)

Assiette de poissons fumés maison, crème acidulée	
<i>House-smoked fish selection, lightly tangy cream</i>	
Ou Palourdes roses des Glénan farcies	
<i>Stuffed pink clams from the Glénan Islands</i>	
Poulpe des Glénan, sauce vierge, pommes grenailles rôties	
<i>Glénan octopus, sauce vierge, roasted baby potatoes</i>	
Ou Onglet de bœuf breton à la plancha, béarnaise, frites, coleslaw	
<i>Grilled Breton hanger steak, béarnaise sauce, French fries, coleslaw</i>	
Dessert au choix dans la carte	
<i>Choice among the desserts</i>	
Ou Café gourmand (supplément de 2,5€)	
<i>Gourmand café or Gourmand tea (2,5€ extra)</i>	
Ou Thé gourmand (supplément de 3,5€)	
<i>Gourmand tea (3,5€ extra)</i>	
Ou 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)

Falafels, crème de lentilles aux amandes	
<i>Falafels, lentil cream with almonds</i>	
Ou Gravlax de bœuf, légèrement moutardé	
<i>Beef gravlax, lightly mustard-cured</i>	
Pavé de cabillaud, croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre au beurre fumé	
<i>Cod loin with chorizo crust, mashed potatoes with smoked butter</i>	
Ou Suprême de volaille, au citron confit et olives, semoule	
<i>Chicken supreme with preserved lemon and olives, semolina</i>	
Crème brûlée à la vanille bourbon bio de Madagascar	
<i>Crème brûlée with organic Bourbon vanilla from Madagascar</i>	
Ou Brownie au chocolat Valrhona, crème anglaise à la fève de tonka	
<i>Valrhona chocolate brownie, Tonka bean custard</i>	
Ou 2 boules de glaces <i>2 scoops of ice cream</i>	

MENU MOUSSAILLON À 12

(enfant - de 12 ans, child under 12)

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

UNE SÉLECTION DE VINS

DE LA CAVE DU TRANSAT

LES BLANC

AOP Pouilly-Fumé « Elisa »	42
Domaine Pabiot 2023	
AOP Mâcon-villages « Nos 5 terroirs »	39
Domaine Paquet 2021	
AOP Pouilly-Fuissé	48
Domaine Bichot 2022	
AOP Petit Chablis	45
Domaine Daniel Dampé & Fils 2025	
AOP Sancerre « Mainbré »	42
Domaine du Pré Semelé 2023	

LES ROUGES

AOP Saint Nicolas de Bourgueil « La Taille » ..	26
Domaine Morin 2024	
AOP Graves « Turgot des Graves »	35
Domaine de Mour 2020	
AOP Minervois « Gamin »	30
Domaine Cailhol-Gautran 2023	
AOP Faugères « Les Novices »	32
Abbaye Silva Plana 2024	
AOP Marsannay « Saint Urbain »	65
Domaine Fournier 2021	

Envie d'une autre référence ?
demandez la carte !