VOTRE NOUVELLE ADRESSE
POUR VOS REPAS EN GROUPE !

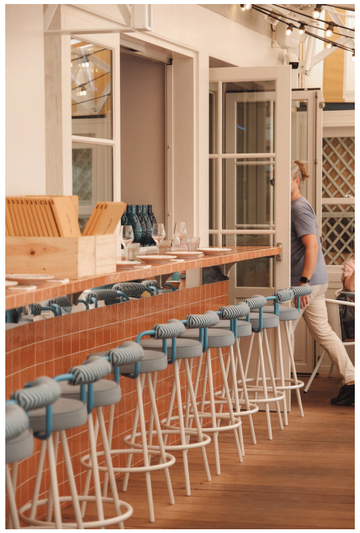
PLOUF

CANCALE

3 Salles privatisables
de 12 à 45 places assises

Capacité de 80 personnes
en 2 salles
100 en 3 salles

Salle de 35 personnes vue sur mer



OUVERT TOUS LES JOURS
CUISINE DU RESTAURANT OUVERTE EN
SEMAINE DE 11H À 22H
ET LE WEEK-END ET SAISON 11H-23H

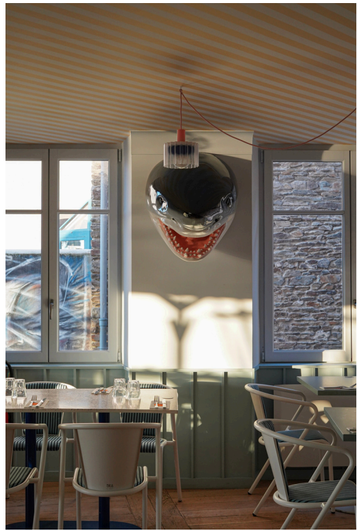
LES MENUS GROUPES

Option végétarienne sur demande

Autres formules sur demande

Toutes nos propositions s'accompagnent d'une formule boisson à partir de 5€/pers

=>Formule à 5€ : Eau minérale (1 bt/4 personne), 1 verre de vin, café



Merci de choisir 2 entrées/2 plats/2 desserts dans un seul menu pour un même groupe

MENU À 24,90€

(non valable dimanches, jours fériés et week-ends de pont)

Soupe de poisson « La Cancalaise » et ses accompagnements
ou
6 huitres creuses de Cancale
ou
Salade de hareng mariné, pommes de terre à l'huile
ou
Petite salade végétarienne : tomates cerises, concombre, graines, olives vertes, burratta
---

Sardines grillées, huile vierge, salade de pousses d'épinards, pommes de terre rôties
ou
Brochette mix grill (volaille et cochon), frites, salade
ou
Risotto crémeux, asperges, amandes et basilic

Crêpe beurre sucre
ou
Tarte normande aux pommes
ou
Farbreton

*SUPPLÉMENT FORMULE BOISSON 5€

MENU À 29,90€

9 huitres creuses de Cancale
ou
6 huitres, 6 crevettes
ou
Ceviche de poisson du marché aux agrumes
ou
Carpaccio de boeuf, parmesan et pesto vert maison
ou
Roulé de saumon fumé, crème fine aux herbes fraîches

Poisson du marché meunière, purée paysanne, légumes printaniers
ou
Calamars poêlés, ail et persil, frites et salade
ou
Tartare de boeuf, frites, salade

Crêpe caramel au beurre salé ou chocolat fondu
ou
Tarte citron meringuée
ou
Glace 2 boules

MENU À 39,90€

12 huitres de Cancale
ou
Assiette du mareyeur : 6 huitres, 6 crevettes, 6 bulots
ou
Tartare de crabe, avocat et pamplemousse
ou
Salade de poulpe mariné en persillade, tomates confites, sauce chimichurri
ou
Mi cuit de foie gras et son chuthney de saison

Filet de bar cuit sur sa peau, émulsion de coquillages, risotto aux asperges
ou
Linguine à la vongole
ou
Saint-Jacques rôties,
mousseline de petits pois, crumble au thym, coulis de poivrons
ou
Souris d'agneau, confite au miel purée paysanne et légumes printaniers
---

Crêpe breizh gourmande ou pommes caramélisées et caramel au beurre salé
ou
Tarte chocolat poires
ou
Tiramisu aux fruits rouges

FORMULES BOISSONS GROUPES

VINS/FORMULES		1 verre de vin + eau minérale + café				1BT/4 pers + eau minérale + café				1BT/3 pers + eau minérale + café			
		Pas d'aperitif	Avec un Kir	Avec une coupe de crémant	Avec une coupe de champagne Paul Augustin	Pas d'aperitif	Avec un Kir	Avec une coupe de crémant	Avec une coupe de champagne Paul Augustin	Pas d'aperitif	Avec un Kir	Avec une coupe de crémant	Avec une coupe de champagne Paul Augustin
Formule petit prix avec vin en bag in box Valjulius bio blanc, rosé ou rouge OU 1 bière Armoria blonde 25cl OU 1 verre de jus de fruits		5	7							7	9		
FORMULE 1													
Muscadet, Domaine P. Chon Saumur, Domaine La Bonnelière	Blanc Rouge	6.00	8.00	11.00	16.00					8.50	10.50	13.50	18.50
FORMULE 2													
Costières de Nîmes bio, Château de Vessières Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	Rouge Blanc	7.00	9.00	12.00	17.00	8.50	10.50	13.50	18.50	10.00	12.00	15.00	20.00
FORMULE 3													
Coteaux Bourguignon, Domaine Jobart Côtes Salines, Domaine Gueguen Alpes de Hautes Provence bio, Domaine Rousset	Rouge Rosé Blanc	9.00	11.00	14.00	19.00	11.50	13.50	16.50	21.50	14.00	16.00	19.00	24.00

NOS POINTS FORTS

PLOUF

CANCALE

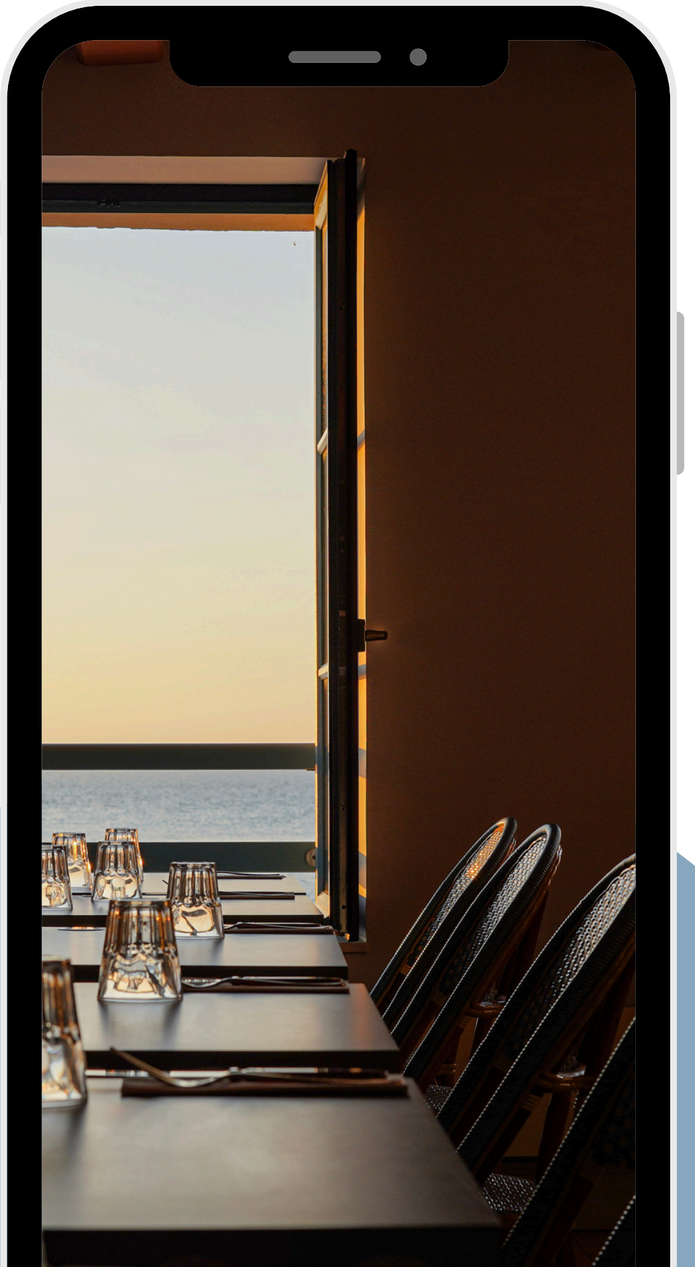
- Cadre unique toute l'année
- Une vue mer depuis l'étage
- Rez de chaussée accessible PMR
- Des menus spécifiques groupe adaptés à votre budget
- Proche des parcs à huîtres
- Un emplacement en plein cœur de la Houle à deux pas des déposes bus

RETROUVEZ-NOUS SUR:

02 90 10 26 33

https://plouf-restaurant-cancale.fr

ploufcancale@gmail.com

ploufcancale

20 Quai Gambetta 35260 CANCALE