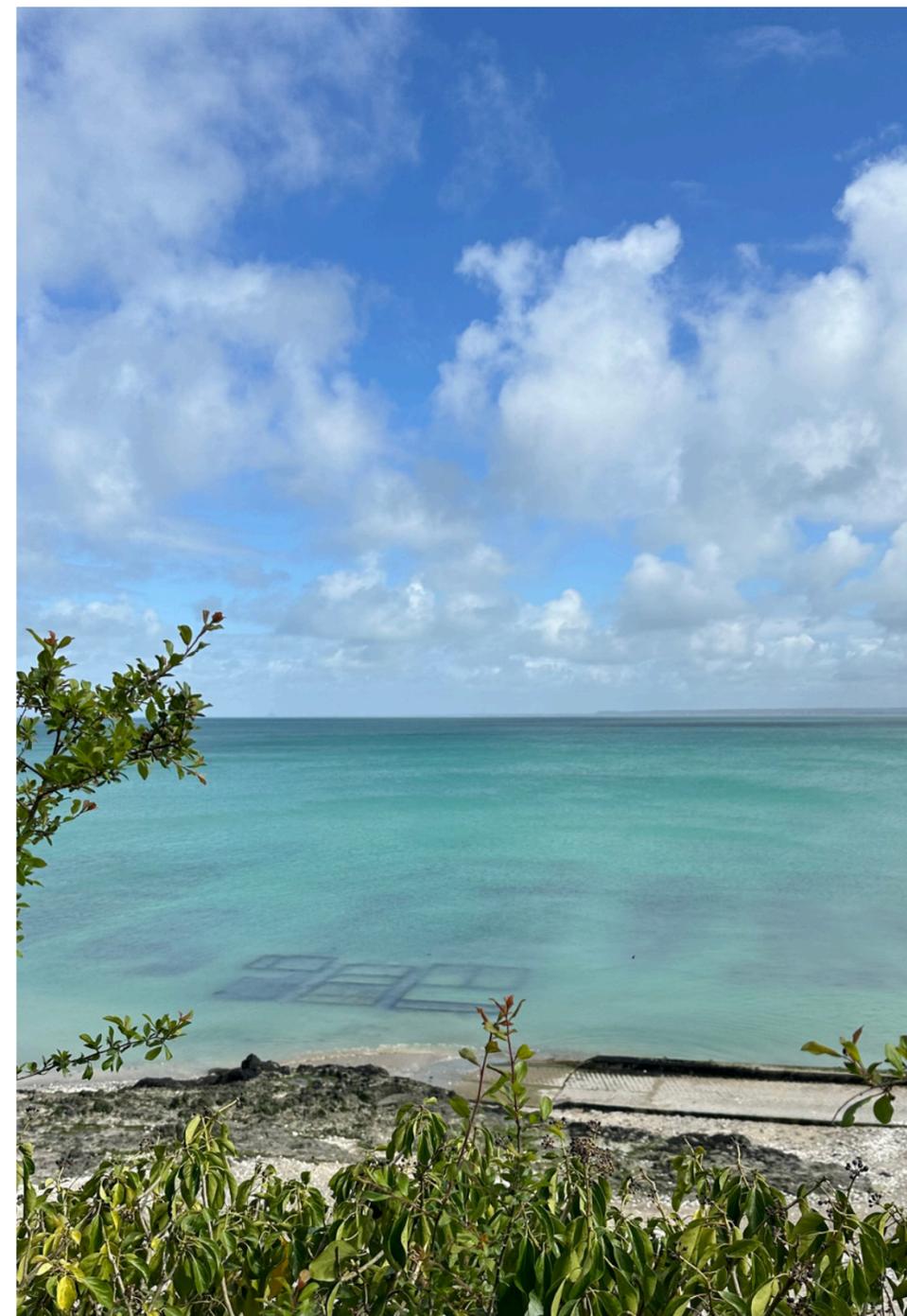


VOTRE NOUVELLE ADRESSE
POUR VOS REPAS EN GROUPE !

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

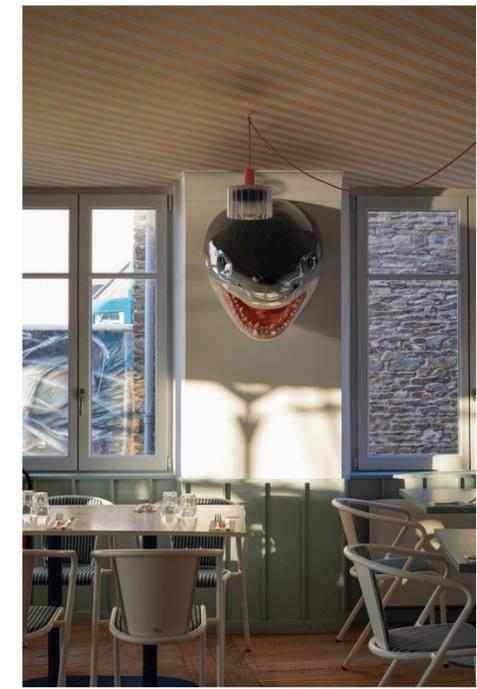
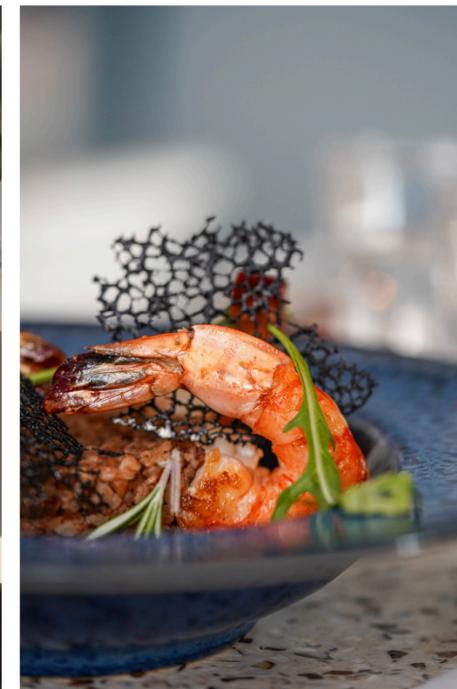
LES MENUS GROUPES

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 entre 2 entrées/2 plats/2 desserts dans un seul menu pour un même groupe

MENU À 26,90€

MENU À 22€90 EN 2 PLATS : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

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, burrata

Filets de sardines à la plancha, huile vierge, salade de pousses d'épinards, pommes de terre rôties

ou

Brochette de poulet à la plancha, frites, salade

ou

Risotto crémeux, tomates confites, courgettes jaunes, épices douces amandes et basilic

Tarte normande, boule vanille

ou

2 boules de glace au choix

ou

Farbreton

MENU À 34,90€

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

Far breton

ou

Tarte citron meringuée

ou

Tarte normande, boule vanille

ou

Glace 2 boules

MENU À 42,90€

12 huitres de Cancale

ou

Assiette du mareyeur : 6 huitres, 6 crevettes, 6 bulots

ou

Tartare de crabe, avocat et pamplemousse

ou

Poulpe mariné, persillade, tomates confites, olives vertes

ou

Couteaux poêlés, ail et persil

Filet de bar cuit sur sa peau, sauce hollandaise, thian de légumes de saison

ou

Linguine à la vongole

ou

Poulpe snack, houmous de pois chiches, crème à l'ail noir, légumes du soleil snackés et rôtis (aubergine, courgette, tomate provençale)

Profiteroles

ou

Crème brûlée, framboises

ou

Tarte au choix

*SUPPLÉMENT FORMULE BOISSON 5€

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 Valjulus 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



Cadre unique toute l'année



Une vue mer depuis l'étage



Rez de chaussée
accessible PMR

NOS POINTS FORTS

PLOUF
CANCALE



Des menus spécifiques
groupe adaptés à votre
budget

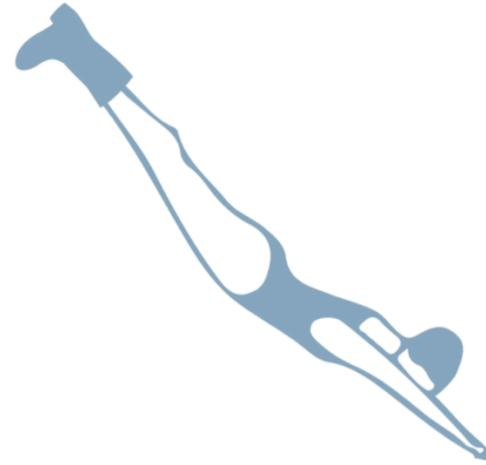


Proche des parcs à huîtres



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](https://www.instagram.com/ploufcancale)



20 Quai Gambetta 35260 CANCALE

