



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  
120 en 3 salles

Salle de 45 personnes vue sur mer  
Vidéoprojecteur  
3 télévisions  
Sonorisation indépendante



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

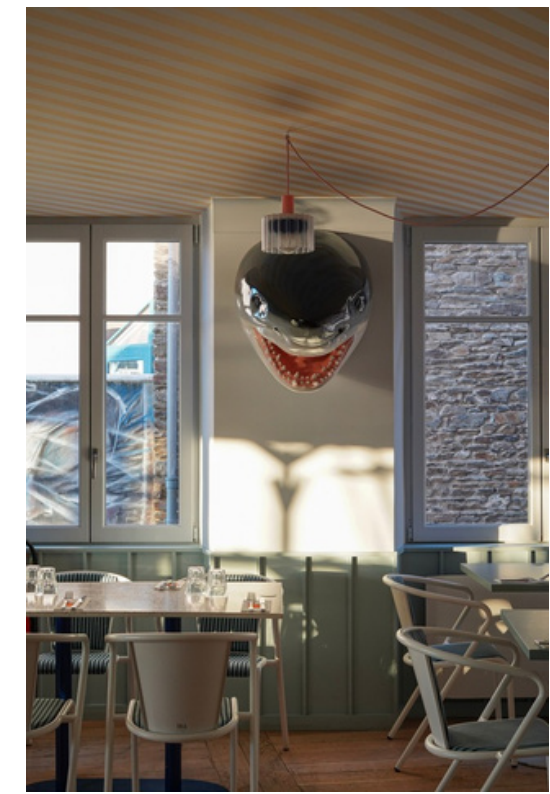
# LES MENUS GROUPES

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



# COCKTAIL DÎNATOIRE

## RILLETTES DE LA MER

8,90€

## PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Sélection l'Antre Frères à Saint-Mélor

18,90€

## PLANCHE FRITS

Croquettes de poissons, calamars et crevettes en tempura

18,90€

## PLANCHE DE POISSONS FUMÉS

Saumon, haddock et flétan

18,90€

## PLANCHE VÉGÉTARIENNE

houmous, ratatouille maison, halloumi frit, tomates cerises

16,90€

## BOL DE FRITES FRAÎCHES

3,90€

## PLANCHE DE DESSERTS GOURMANDS

Miniatures de tiramisu, flan coco antillais, far breton, brownie maison

18,90€



# MENU LA VIGIE À 26,90€

MENU À 22,90€ EN 2 PLATS :

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Rillettes de poissons maisons

ou

6 huîtres creuses de Cancale

ou

6 crevettes, 6 bulots

ou

Petit pokebowl végété : carottes râpées, concombres, fèves,  
chou rouge, oignons rouges, avocat

ou

Soupe de poissons "La Cancalaise"

ou

Petite salade de chèvre chaud: tomates cerises, betterave, chèvre  
cendré rôti au miel

-----

Aile de raie aux câpres, purée de nos grands mères, légumes de saison

ou

Moules de bouchot marinières ou crème, frites fraîches

ou

Wok de légumes du moment, nouilles de riz, sauce asiatique,  
graines (végé ou avec crevettes)

ou

Calamars au piment d'espelette, ratatouille maison, riz blanc

ou

Galette bio complète : emmental, jambon, oeuf

-----

Tarte fine aux pommes et sa crème fraîche épaisse

ou

Farbreton

ou

Tiramisu caramel au beurre salé

\*SUPPLÉMENT FORMULE BOISSON 5€



# MENU ROUTE DU RHUM À 29,90€

MENU À 24,90€ EN 2 PLATS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

6 huîtres creuses de Cancale

ou

6 crevettes, 6 bulots

ou

Samossas de poulet épicé

ou

Accras de morue maison

-----

Filet de poisson du moment, vierge de mangue et  
citron-vert, riz coco

ou

Colombo de poulet, spaghettis, julienne de  
carottes et de courgette

-----

Flan coco antillais

ou

Crêpe créole : banane, chocolat, chantilly

# MENU PLOUF À 34,90€

9 huîtres creuses de Cancale

ou

6 huîtres, 6 crevettes

ou

Tartare de dorade, leche de tigre : crème de coco,  
mangue, grenade, menthe, coriandre

ou

Planchette de frites : calamars / crevettes

ou

Planchette de poissons fumés :  
saumon / flétan / haddock

-----

Filet de daurade, crémeux de carotte au citron  
confit, riz noir et beurre blanc

ou

Pièce du boucher grillée, sauce poivre, frites  
fraîches, salade

ou

Saint-Jacques, fondue de poireaux, purée de nos  
grands mères, chips de lard fumé, beurre blanc  
(+4€)

-----

Tiramisu au caramel au beurre salé

ou

Brownie chocolat maison et sa boule de glace



# LES FORMULES BOISSONS

| 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 |
| Forumle 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                                    | 8           |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           | 7,5                              | 10,5        |                           |                                           |
| FORMULE 1                                                                                                                              |       |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| Muscadet, Domaine P. Chon                                                                                                              | Blanc | 5,50                                 | 8,50        | 10,00                     | 15,50                                      | 8,50 11,50 13,00 18,50           |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| Saumur, Domaine La Bonnelière                                                                                                          | Rouge |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| FORMULE 2                                                                                                                              |       |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| Costières de Nîmes bio, Château de Vessières                                                                                           | Rouge | 7,00                                 | 10,00       | 11,50                     | 17,00                                      | 9,00                             | 12,00       | 13,50                     | 19,00                                     | 11,00                            | 14,00       | 15,50                     | 21,00                                     |
| Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut                                                                                                   | Blanc |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| FORMULE 3                                                                                                                              |       |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| Coteaux Bourguignon, Domaine Jobart                                                                                                    | Rouge | 9,00                                 | 12,00       | 13,50                     | 19,00                                      | 12,00                            | 15,00       | 16,50                     | 22,00                                     | 15,50                            | 18,50       | 20,00                     | 25,50                                     |
| Côtes Salines, Domaine Gueguen                                                                                                         | Rosé  |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |
| Alpes de Hautes Provence bio, Domaine Rousset                                                                                          | Blanc |                                      |             |                           |                                            |                                  |             |                           |                                           |                                  |             |                           |                                           |



Privatisation gratuite des  
salles et du restaurant



Une vue mer depuis l'étage



Rez de chaussée  
accessible PMR



**PLOUF**  
CANCALE



Des menus spécifiques  
groupe adaptés à votre  
budget.  
1 gratuité pour 20 payants

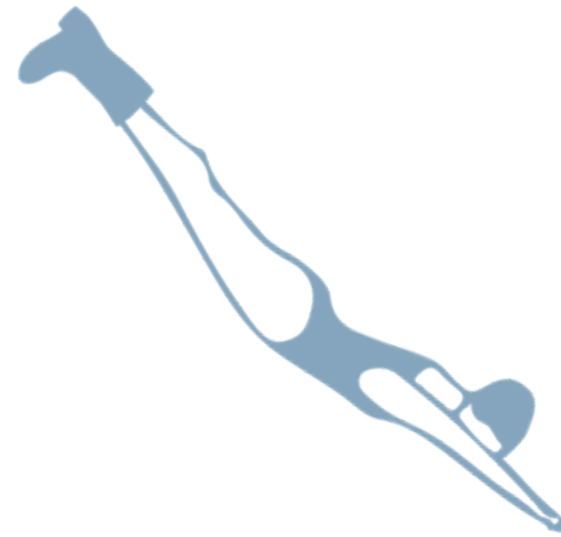


Proche des parcs à huîtres



Arrêt minute cars et bus à  
100m  
Parking voitures juste en face

# RETROUVEZ-NOUS SUR:



02 90 10 26 33



<https://plouf-restaurant-cancale.fr>



[ploufcancale@gmail.com](mailto:ploufcancale@gmail.com)



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



20 Quai Gambetta 35260 CANCALE

