

les Chandelles
TRÉBEURDEN

Depuis plus de 60 ans, « Les Chandelles » illuminent les soirées de Trébeurden, au cœur de la Côte de Granit Rose.
Aujourd’hui, cette adresse emblématique renaît, fidèle à son histoire et à l’esprit de fête qui l’anime depuis toujours.

Baignée de lumière et d’embruns, « Les Chandelles » accompagnent chaque moment de votre journée.

Un café au soleil, un déjeuner qui célèbre les saveurs de la côte, les huîtres, les grillades à la flamme, une douceur glacée l’après-midi ou un apéritif gourmand à l’heure du soleil couchant.

Ici, les plaisirs de la table, le partage et la joie de vivre s’invitent naturellement.

À l’heure du dîner, les chandelles s’allument, les verres se lèvent et la musique s’installe. La soirée se prolonge dans cet esprit festif qui fait depuis toujours l’âme des « Chandelles ».

Les entrées

- Ceviche de dorade passion-citron vert 20
- Œufs mimosa 10
- Terrine de campagne 14
- Taramas du « Comptoir du Caviar » 18
- Notre artichaut « BZH », vinaigrette moutardée, tout simplement 12
- Rillettes de maquereaux 18
- Assiette de légumes croquants 15

Les salades et sandwiches

- César des « Chandelles », petite ou grande 15/21
- Déclinaison de tomates anciennes et burrata crémeuse 19
- Burger des « Chandelles », frites 21
- Croque Monsieur au vieux Comté 18 mois, frites 19
- Lobster rolls 34

La pêche

- Homard braisé des « Chandelles » (garniture au choix) 89
- Dos de Lieu jaune aux coquillages, petits légumes 24
- Sole meunière (selon arrivage, ≈ 500g) (garniture au choix) 56
- Filet de bar rôti à la braise, petits légumes 28

Les pâtes et céréales

- Risotto d’épeautre aux champignons, émulsion de petits pois 19
- Penne arrabiata 19
- Linguine à la carbonara 21
- Linguine au homard 41
- Pappardelles de coquillages des côtes bretonnes 24

Les viandes

- Côte de veau aux morilles, pommes grenailles 32
- Filet de bœuf en croûte de poivre des « Chandelles », pomme purée 39
- Suprême de volaille fermière bio, rizotto d’épeautre, espuma de petits pois 25
- Echine de porc « BZH », à la moutarde, pomme purée 25
- Tartare de bœuf classique ou à l’italienne, pommes frites 19
- Côte de bœuf, et sa garniture aux choix (2 pers.) 94

Les suppléments

- Cœur de laitue, pomme grenailles, frites, tomates cerises juste assaisonnées, haricots verts, pomme purée, poêlée de légumes 6

Menu enfant

- Steak haché, frites ou pâtes au jambon ou saumon, purée 12
- Boule de glace au choix

Le plateau les « Chandelles »

55

6 huîtres creuses n° 3, 3 huîtres plates n° 0, 3 praires, 200 g de bulots, 100 g de bigorneaux, 70 g de crevettes grises, 6 crevettes roses

Le banc d’huîtres et coquillages

Les huitres de « l’Atelier de l’huître » à Trébeurden

	Par 3	Par 6	Par 12
Creuse n° 3	6	12	23
Creuse n° 2	8	16	30
Plate n° 0	15	30	

Les Crevettes et coquillages

Bulots 300 g	14
Bigorneaux 100 g	8
Crevettes grises 100 g	8
Crevettes roses	par 6 : 13 par 12 : 26
Praires	par 3 : 9

Les fromages

- Tomme aux fleurs, Comté 18 mois, Sainte-Maure de Touraine 10

Les desserts, de la maison MICHALAK

- Mango 12
- Baba au Rhum 12
- Klassik Yuzu 12
- Les « choux de Trébeurden » à tremper dans notre chocolat chaud au sarrasin (à partager ou pas...) 21

... et aussi...

- Assiette de fraise « BZH », comme vous l’aimez 12
- Mousse au chocolat des « Chandelles » 12
- Cookie chaud aux noix de pécan, glace au sarrasin (2 pers.) 20

Les glaces artisanales, de la maison MICHALAK 1 boule 4 / 2 boules 8

- Glaces : sarrasin, vanille, gianduja, caramel fleur de sel de Guérande, praliné-pistache, yaourt, café, chocolat
- Sorbets : mangue-passion, mangue, poire, cassis, fraise, citron-yuzu, chocolat noir



Spécialités des « Chandelles », cuisson à la braise

Prix nets en euros, taxes et service inclus - Liste des allergènes disponible sur demande.