

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	27

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 huîtres 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, gianduia, caramel fleur de sel de Guérande, praliné-pistache, yaourt, café, chocolat
- Sorbets : mangue-passion, mangue, poire, cassis, fraise, citron-yuzu, chocolat noir