

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, des huîtres, des 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
- Taramas du « Comptoir du Caviar » : blanc, truffe, wasabi et œufs de poissons volants 18
- Notre artichaut « BZH », vinaigrette moutarde tout simplement 12
- Rillettes de maquereaux 18
- Œufs mimosa 10
- Terrine de campagne 14

Le plateau les « Chandelles »

55
6 huitres creuses n° 3, 3 huitres creuses n°2, 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

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

Menu enfant

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

Les plats

- Omelette bio au Comté, cœur de laitue 16
- Tartare de bœuf classique ou à l'italienne, pommes frites 19
- Entrecôte 300 g à la flamme, béarnaise, pommes frites 31
- Dos de saumon Bomlo vapeur, haricots verts 23
- Moules marinières ou à la crème et ses frites maison 19

Les pâtes et céréales

- Risotto d'épeautre aux champignons, émulsion de petits pois 19
- Penne arrabiata 19
- Tagliatelles à la carbonara 21
- Linguine au homard 41
- Pappardelles de coquillages des côtes bretonnes 27

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

Semainier des plats du jour *

Lundi	Agneau de 7 heures, coco de Paimpol	24
Mardi	Cotriade de pêche Bretonne	24
Mercredi	Cuisse de poulet d'Argoat, grenailles confites	22
Jeudi	Paleron de bœuf braisé à l'hydromel, légumes de saison	22
Vendredi	Maquereau grillé, écrasé de pomme de terre	22

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 fraises « 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 crêpes et gaufres

- Nature ou sucrée 5
- Pâte à tartiner noisette 7
- Crème de marron 7
- Caramel fleur de sel de Guérande 7
- Toppings au choix 1

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

La cave

Vins blancs	Verre 12 cl	Btle 75 cl
• Petit Chablis Les Quatre Saisons	8	48
• AOP Muscadet Sèvre et Maine Domaine de la Combe	6	36
• AOP Quincy Antoine de la Farge	8	50
• AOP Crozes Hermitage Domaine du Vieux Murier	10	58
• AOP Meursault Domaine Lafarge 2023		150
• AOP Chassagne Montrachet Domaine Fontaigne Gagnard 2023		150

Vins blancs moelleux

• Gewurztraminer L'Atypique, Domaine Tilleul	6	36
---	---	----

Vins rosés

• AOP Côtes de Provence Château Minuty Prestige	7	42
• AOP Côtes de Provence Château Miraval	8	50
• AOP Côtes de Provence Château Lauzade	6	36
• IGP Ile de beauté Umanu	5	31

Vins rouges	Verre 12 cl	Btle 75 cl
• AOP Pic Saint Loup Gérard Bertrand 2024	6	36
• AOP Haut Médoc Baron de Terrey 2020	7	42
• AOP Crozes Hermitage Domaine du Vieux Murier 2023	10	58
• AOP Pessac Leognan Haut Bailly « 3 » 2023	12	75
• AOP Saint Estèphe Château Phelan Segur 2021		130
• AOP Bourgogne Domaine Juillot 2023		70
• AOP Marsannay Longeroie Domaine Charlopin Tissier 2023		90

Champagnes

• Drappier brut	16	110
• Drappier rosé	18	130
• Billecart Salmon rosé		190
• Dom Pérignon 2017		400

Cocktails classiques

12

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron vert

Moscow Mule

Vodka, Gingembre, Citron vert, Ginger beer

Espresso martini

Vodka vanille, Liqueur de café, Espresso, Sucre de canne

Pornstar Martini

Vodka vanille, Passion, Vanille, Shooter de champagne

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda water

Saint-Germain (Hugo) Spritz

Saint-Germain, Prosecco, Soda water

Pina Colada des Chandelles

Rhum blanc, Coco, Ananas

Mojito

Rhum blanc, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante

Ti punch

Rhum Agricole, Citron vert, Sucre de canne

Margarita

Tequila, Cointreau, Citron vert

Negroni

Gin, Campari, Vermouth rouge

Cocktail signature

14

Spritz des “Chandelles”

Liqueur de bergamotte, Cidre, Eau pétillante, Mousse de cidre

Armorik old fashion

Whisky breton lavé au caramel beurre salé, bitter vanille et sablé breton

Burning candle

Gin piment, crème de mûre, coulis de framboise, citron jaune, jus de pomme, blanc d’œuf

Mocktails

10

Bora Bora

Passion, Ananas, Citron vert, Grenadine

Virgin mojito

Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante

Virgin Spritz

Spritz 0%, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante

Virgin colada

Coco, Ananas

Eaux

- Castalie plate 75 cl 3
- Castalie gazeuse 75 cl 3

Sodas 33 cl

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 4,5
- Fuze tea 4,5
- Finley tonic 4,5
- Sprite 4,5
- Fanta 4,5
- Diabolo (grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat) 5
- Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat) 3

Bouteilles 20 cl

- Ginger beer 6
- Ginger ale 6

Jus de fruits

Pressés 20 cl

- Orange, Pamplemousse, Citron 6

Bouteilles 25 cl

- Orange, Pomme, Abricot, Tomate 5
- Ace, Ananas 6

Apéritifs

- Campari 6cl 6,5
- Suze 6cl 6,2
- Lillet blanc 6cl 6,5
- Ricard 2cl 3,5
- Bardouin 2cl 4
- Vin blanc et liqueur 12cl 7
- Vermouth Blanc Distilore Bio 6 cl 7
- Vermouth Rouge Distilore Bio 6 cl 7

Bières

Pression	25 cl	50 cl
• Armoria	4,5	8,5
• Hit-hoppy	5,5	10,5
• Kione	5,3	10
• Supplément sirop (grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat)	0,5	

Bouteilles 33 cl

- Heineken 00 5,5
- Desperados 6

Gin 4 cl

• Bombay Sapphire	7
• Hendrick's	9
• Flora adora	9
• Okinawa Japonese craft	10
• Birdy Timut	12
• Generous Organic	9
• Malfy con Rosa	
• Monkey 47	9

Digestifs 4 cl

• Bas Armagnac Cht. Laubade 1997	18
• Bas Armagnac Cht. Laubade 1978	27
• Grappa Nardini Riserva	9

Cognacs 4 cl

• Bon bois lot 88	30
-------------------	----

Liqueurs 4 cl

• Chartreuse verte	16
• Limoncello	9
• Bailey's	6
• Italicus	6
• Grand marnier	6
• Drambuie	8

Rhum 4 cl

• Clement Cuvée Homere	17
• Hampden 8 ans Single Jamaican	14
• Mount Gay Black barrel	13
• Appleton Estate 21 ans	30
• Appleton Rare Blended 12 ans	13
• Martinique HSE Finition Porto	9
• Plantation Old Fashionned Blended	11
• Eminente Reserva 7 ans	17
• J.M Macouba Jardin	13

Whisky & Bourbon 4 cl

• Armorik Yeunelez Jobic Peated Single	16
• Armorik Double Maturation Single	16
• Dalmore 12 ans Higland	20
• Balvenie 12 ans American Aok	16
• Glenmorangie 16 ans the nectar de Sauterne	17
• Nikka from the barrel	10
• Templeton 4A Rye	8
• Kornog	16
• Lagavulin 16 ans	18

Vodka 4cl

• Belvedere	10
• Greygoose	11

Cafés

• Espresso	3
• Double espresso	6
• Café allongé	3
• Cappuccino	6,50
• Café au lait	5
• Macchiato	3,50
• Flat white	6
• Latte	6
• Café glacé	5
• Irish coffee	12

Café Arabica Blend, « Assemblage de forêts », un mélange exceptionnel qui réunit les cafés Guji et Kaffa. Le mariage de ces cafés dévoile une belle harmonie de notes florales et fruitées, une sélection de la « Brûlerie des Gobelins ».

Thés

5

Thé glacé

Thés Mariage Frères

- *Darjeeling Himalaya, thé noir*
- *Marco Polo, thé noir goût fruité et fleuri*
- *Earl Grey impérial, thé noir Darjeeling parfumé à la bergamote*
- *Thé blanc moelleux et pétales de rose tendre*
- *Rouge Bourbon, Rooibos rouge naturellement sans théine, goût vanillé moelleux*

Thés Row & Ma

- *Un matin à Séoul, thé vert bio de Corée roulé à la main*
- *Minthology verte, thé vert naturel à la menthe*
- *Hojicha, thé vert bio torréfié japonais à base de feuilles de bancha, aux saveurs boisées et de noix subtilement grillées*

Chocolat chaud

5,50