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 ».

Le banc d'huîtres

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 entrées

- Ceviche de dorade passion-citron vert 20
- Taramas du « Comptoir du Caviar » : blanc, truffe, wasabi et œufs de poissons volants 18
- Rillettes de maquereaux 18
- Œufs mimosa 10
- Terrine de campagne 14

Menu enfant 12

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

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

Les plats

- Tartare de bœuf classique ou à l'italienne, frites 21
- Côte de veau sauce Morilles et sa purée maison 36
- Dos de Lieu jaune aux coquillages, petits légumes 24
- Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux, sauce vierge 21

Les pâtes

- Linguine à la carbonara 21
- Linguine au homard 41
- Risotto d'épeautre aux champignons, émulsion de petits pois et parmesan 19

Les salades et sandwichs

- César des « Chandelles » 21
- Burger des « Chandelles », frites 24
- Croque Monsieur au vieux Comté 18 mois, frites 19

Semainier des plats du jour *

Mercredi	Agneau de 7 heures, coco de Paimpol	24
Jeudi	Paleron de bœuf braisé à l'hydromel, légumes de saison	22
Vendredi	Cotriade de pêche Bretonne	24

** Les plats du jour sont disponibles jusqu'à 15 heures.*
Spécialités des « Chandelles », cuisson à la braise

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

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…

- 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

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

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

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

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

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

Cocktails classiques 12

Cosmopolitan
Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron vert

Moscow Mule
Vodka, Gingembre, Citron vert, Ginger beer

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

Pornstar Martini
Vodka vanille, Passion, Vanille, Shooter de champagne

Aperol Spritz
Aperol, Prosseco, Soda water

Saint-Germain (Hugo) Spritz
Saint-Germain, Prosseco, 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

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

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

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

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

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

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 Distiloire Bio 6 cl 7
- Vermouth Rouge Distiloire 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

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

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

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

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

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

Cafés

• Expresso	3
• Double expresso	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 Gobelin ».

Thés 5

Thé glacé

Thés Mariage Frères

- *Darjeeling Himalaya, thé noir*
- *Marco Polo, thé noir goût fruité et fleuri*
- *Eartl 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

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