



*7 jours sur 7 | 9h00-14h30 et 19h00-22h00  
@abridesflots.dinard | [www.abridesflots.fr](http://www.abridesflots.fr)*

## NOS COCKTAILS

12 € (15cl)

### MARGARITA

Tequila Olmeca Altas, Cointreau,  
jus de citron, sucre

### MAÏ TAÏ

Rhum Ambré, Cointreau, jus de citron,  
sirop d'orgeat, jus d'ananas

### TI-PUNCH

Rhum, citron vert, cassonade

### NEGRONI

Campari, Martini rouge, Gin

### MOSCOW MULE

Vodka absolut, jus de citron, ginger beer

### LONDON MULE

Gin Beefeater, jus de citron, ginger beer

### ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka Absolut, liqueur de café,  
cassonade

## NOS SPRITZ

12 € (15cl)

### HUGO SPRITZ

Liqueur St-Germain, menthe fraîche,  
citron vert, soda, Prosecco

### LE BERGAMOTE SPRITZ

Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse

### L'APÉROL SPRITZ

Apéro, Prosecco, eau gazeuse

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

### CHAMBORD SPRITZ

Liqueur Chambord, fruits rouges, Prosecco,  
eau gazeuse

## WHISKIES & SINGLE MALT

<b>JAMESON</b>	8 €
<b>ABERLOUR, JACK DANIEL'S</b>	9 €
<b>ABERFELDY</b>	12 €
Speyside 12 ans d'âge	
<b>FOUR ROSES</b>	11 €
Bourbon	
<b>TALISKER</b>	12 €
Skye 10 ans d'âge	
<b>OBAN</b>	12 €
Highland 14 ans d'âge	
<b>LAGAVULIN</b>	12 €
Islay 16 ans d'âge	
<b>CRAIGELLACHIE</b>	12 €
Speyside 13 ans d'âge	

## LE CHAMPAGNE

La Coupe de Gosset 12 € (20cl)

## LES SANS ALCOOL

<b>FLIC FLAC</b>	7,50 € (20cl)
Cocktail de jus de fruits	
<b>SPRTIZ SANS ALCOOL</b>	8 € (20cl)
Martini vibrante, Schweppes	
<b>COUPE DE PÉTILLANT SANS ALCOOL</b>	7 €
<b>MARTINI VIBRANTE</b>	5 €
<b>TOURTEL TWIST</b>	5 €
<b>BIÈRE HEINEKEN 0.0</b>	5 €

## À PARTAGER

Gyozas croustillants au poulet, yaourt grec et citron vert  
10 €

Accras de poisson, sauce pimentée  
11 €

Planche apéro : gambas frits, comté affiné  
de chez Bordier, jambon Serrano  
17 €

Croque Abri à la truffe et comté sélection Bordier  
14 €

## LES ENTRÉES

Trilogie de ravioles  
Saint-Jacques, langoustines  
et foie gras  
aux 3 sauces  
19 €

Chair de crabe  
et Saint-Jacques  
marinées, vinaigrette  
à l'orange  
22 €

Foie gras de canard  
et son chutney  
de mangue épicé  
19 €

Burrata de printemps  
AOP, aubergines grillées  
et émulsion d'asperges  
vertes  
14 €

Ceviche de dorade  
Nikkei  
14 €

Palourdes farcies au  
beurre Bordier et à l'ail  
16 €

## LES SALADES

### SALADE CAESAR

salade romaine, poulet croustillant, tomates  
cerises, anchois, parmesan, œuf dur, croûtons  
et sauce Caesar  
17 €

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL

salade verte, toasts de chèvre chaud, lard rôti,  
pommes et noix  
18 €

### SALADE FRAÎCHEUR

gambas frits, saumon, avocat, tomates cerises,  
agrumes, jambon Serrano  
18 €

## MENU ENFANT

filet de poisson ou filet de poulet croustillant  
ou steak haché | frites, ou purée ou pâtes  
2 boules de glace au choix, smarties et sa surprise  
13 €



# LES VIANDES

## MAGRET DE CANARD ENTIER

sauce au poivre, gratin  
dauphinois  
27 €

## FILET DE BŒUF FRANÇAIS 200 G

sauce au choix, pommes  
allumettes maison  
30 €

## ENTRECÔTE VBF 250 G

sauce au choix, pommes  
allumettes maison  
30 €

## BURGER

Steak haché 150 g, comté  
affiné de chez Bordier, lard  
grillé, oignons croustillants,  
sauce moutarde  
19,50 €

## CONCHIGLIONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ

jambon, parmesan  
et jaune d'œuf confit  
21 €

## VÉRITABLE TOURNEDOS ROSSINI

tournedos de bœuf grillé  
sur toast, escalopine de  
foie gras, sauce trufferade  
34 €

## TATAKI DE BŒUF

sauce thaï et salade  
croquante  
24 €

## RIS DE VEAU CROUSTILLANT

purée de pommes  
de terre, jus corsé  
36 €

## TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180 G

pommes allumettes  
maison, roquette  
19 €



# LES POISSONS

## FILET DE LIEU JAUNE

coquillages et jus  
marinière  
26 €

## POULPE SNACKÉ

huile de chorizo,  
salade croquante,  
fine de patate douce  
24 €

## THON MI-CUIT

citron caviar et salade  
croquante  
24 €

## DEMI HOMARD BRETON

flambé au cognac  
45 €

## SAINT-JACQUES ET ANDOUILLE DE GUÉMENÉ GRILLÉE

purée de pommes  
de terre et crème  
de poireaux  
28 €

## FILET DE BAR SAUVAGE

purée de pommes de terre  
et légumes fanes  
au beurre blanc  
32 €

## BELLE SOLE MEUNIÈRE

500 g  
45 €

## CHOUCROUTE DE LA MER

saumon, haddock, lieu  
noir, Saint-Jacques,  
crevettes roses, chou,  
pomme de terre vapeur,  
beurre blanc, langoustines  
25 €

## LANGOUSTE BRETONNE

sur commande  
prix selon le cours

# LE MENU

39,90 €

## CEVICHE DE DORADE NIKKEI

ou

PALOURDES FARCIES AU BEURRE BORDIER ET À L'AIL

ou

BURRATA DE PRINTEMPS AOP AUBERGINES GRILLÉES ET ÉMULSION  
D'ASPERGES VERTES

ou

GYOZAS CROUSTILLANTS AU POULET, YAOURT GREC ET CITRON VERT



MAGRET DE CANARD, SAUCE AU POIVRE, GRATIN DAUPHINOIS

ou

FILET DE LIEU JAUNE, COQUILLAGES ET JUS DE COQUILLAGES

ou

POULPE SNACKÉ, HUILE DE CHORIZO, SALADE CROQUANTE,  
FINE DE PATATE DOUCE



PAVLOVA DE FRUITS FRAIS ET GLACE LIMONCELLO

ou

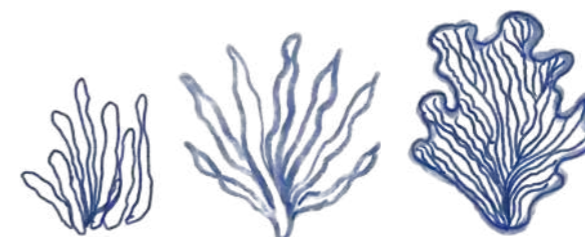
PROFITEROLES MAISON AU CHOCOLAT

ou

BABA AU RHUM CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

ou

PARIS-DINARD



Sauces au choix : béarnaise,  
poivre flambé au cognac, trufferade

Sauce supplémentaire : 1,50 €

## LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

**ASSIETTE DE CREVETTES ROSES**  
16 € - 15 pièces

**BUISSON DE LANGOUSTINES**  
37 € - 300 g

**ASSIETTE DE BULOTS**  
12 €

**ARAIGNÉE MAYONNAISE**  
22 €

**PORTION DE BIGORNEAUX**  
9 €

**DEMI ARAIGNÉE MAYONNAISE**  
11 €

## LES HUITRES

6 CANCALE N°2 - 16 €

6 CANCALE N°3 - 13 €

9 CANCALE N°2 - 22 €

9 CANCALE N°3 - 19 €

12 CANCALE N°2 - 28 €

12 CANCALE N°3 - 23 €

## LES PLATEAUX

**ASSIETTE DE FRUITS DE MER**  
35 €  
6 crevettes roses, 3 huîtres N°3,  
bulots, 3 langoustines

**PLATEAU AMIRAL**  
118 €  
10 langoustines, 1 araignée,  
12 crevettes roses, 12 huîtres N°3,  
bigorneaux, bulots

**PLATEAU CÔTE SAUVAGE**  
45 €  
1/2 araignée, 6 crevettes roses,  
6 huîtres N°3, bigorneaux, bulots

**PLATEAU ABRI DES FLOTS**  
198 €  
10 langoustines, 1 araignée,  
12 crevettes roses, 12 huîtres N°3,  
1 homard, bigorneaux, bulots

**PLATEAU PLEINE MER**  
62 €  
5 langoustines, 1/2 araignée, 6 crevettes  
roses, 6 huîtres N°3, bigorneaux, bulots

## LE FROMAGE

**ASSIETTE DE FROMAGES**  
affinés de chez Bordier  
14 €



## LES GLACES

**CHOCOLAT LIÉGOIS**  
3 boules chocolat, chocolat chaud  
et chantilly maison  
11 €

**FRAISE MELBA**  
2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises,  
coulis de fraise et chantilly maison  
11 €

**CAFÉ LIÉGOIS**  
3 boules café, espresso  
et chantilly maison  
11 €

**COUPE GOURMANDE**  
2 boules caramel beurre salé,  
1 boule vanille, coulis de caramel beurre  
salé et chantilly maison  
11 €

**BANANA SPLIT**  
1 boule chocolat, fraise et vanille,  
chocolat chaud et chantilly maison  
11 €

**ROUTE DU RHUM**  
2 boules rhum raisin, 1 boule vanille,  
rhum arrangé et chantilly maison  
12 €

**COUPE COLONEL**  
3 boules citron, vodka  
12 €

**PINOCCHIO**  
2 boules vanille, Smarties, cône, chantilly  
maison et Chupa Chups  
11 €



# LES DESSERTS

## PROFITEROLES MAISON

*au chocolat*  
10 €

## VÉRITABLE SOUFFLÉ

*au Grand Marnier,  
à commander au début du repas*  
11 €

## TARTE TATIN

*crème d'Isigny*  
10 €

## SALADE DE FRUITS

*frais de saison*  
10 €

## CAFÉ OU THÉ GOURMAND

10 €

## PAVLOVA

*de fruits de saison, glace limoncello*  
10 €

## BABA AU RHUM

*crème légère à la vanille*  
10 €

## PARIS-DINARD

*choux et crème légère pralinée,  
éclats de noisettes*  
12 €