LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS DE CHEZ BORDIER
14 €

PROFITEROLES MAISON
au chocolat
10 €

VÉRITABLE SOUFFLÉ
au Grand Marnier,
à commander au début du repas
11 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
9 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT
glace vanille
10 €

TARTE TATIN
crème d'Isigny
10 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
10 €

CONCEPTION : AGENCE WUNDER | ILLUSTRATION EN COUVERTURE : MAIWENN PHILOUZE | AARP COM - 04/2026 | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.



7 jours sur 7 | 9h00-14h30 et 19h00-22h00
@abridesflots.dinard | 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 *(4cl)*
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
Expresso, Vodka Absolut, liqueur de café, cassonade

NOS SPRITZ

12 € (15cl)

ST-GERMAIN SPRITZ
Liqueur St-Germain, citron vert, soda, Prosecco

LE BERGAMOTE SPRITZ
Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse

L'APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

CHAMBORD SPRITZ
Liqueur Chambord, fruits rouges, Prosecco, eau gazeuse

WHISKIES & SINGLE MALT

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

LE CHAMPAGNE

La Coupe de Gosset	*13 € (12cl)*

LES SANS ALCOOL

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

LE FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES
affinés de chez Bordier
14 €

LES GLACES

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

CAFÉ LIÉGOIS
3 boules café, expresso et chantilly maison
11 €

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

COUPE COLONEL
3 boules citron, vodka
12 €

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

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

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

LES VIANDES

FILET DE BŒUF GRILLÉ
pommes de terre sarladaises et béarnaise maison
30 €

ENTRECÔTE DE BŒUF VBF POÊLÉE ENV. 250 G
sauce au poivre maison, frites maison
30 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180 G
frites maison et salade
19 €

MAGRET DE CANARD
sauce à l'orange et pommes de terre sarladaises
27 €

VÉRITABLE TOURNEDOS ROSSINI
tournedos de bœuf grillé sur toast, escalopine de foie gras, sauce trufferade, pommes de terre sarladaises et poêlée de champignons
34 €

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
coco de Paimpol et concassé de tomates
24 €

BURGER REBLOCHON
Galette de pommes de terre, oignons crispy, lard grillé
19,50 €

CONCHIGLIONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ
jambon, parmesan et jaune d'œuf confit
21 €

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

Sauce supplémentaire : 1,50 €

DEMI-HOMARD BRETON

flambé au cognac
45 €

LES POISSONS

BROCHETTE DE SAINT -JACQUES ET CREVETTES ROSES
purée de pommes de terre, poireaux fondant et son beurre blanc
28 €

BLANQUETTE DE LOTTE
et son jus de poule
24 €

FILET DE BAR GRILLÉ
poêlée de légumes, beurre nantais
32 €

DOS DE CABILLAUD
poireaux fondant, andouille de Guémené, sauce crustacés
22 €

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
26 €

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

Trilogie de ravioles **.19€**
St-Jacques, langoustine et foie gras aux trois sauces

Planche apéro **.17€**
(gambas frits, Comté de chez Bordier, jambon Serrano)

Foie gras de canard mariné au Porto et Cognac, chutney figues **.19€**

Soupe de poissons maison **.11€**
rouille, gruyère de Chez Bordier, croûtons

Chair de crabe et Saint-Jacques marinée, vinaigrette à l'orange **.22€**

Praires farcies au beurre bordier et ail **.16€**

Gyosas de poulet frits **.10€**

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 €

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 Coquillages & Crustacés

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES
16 € - 15 pièces

ASSIETTE DE BULOTS
12 €

PORTION DE BIGORNEAUX
9 €

BUISSON DE LANGOUSTINES
37 € - 300 g

ARAIGNÉE MAYONNAISE
22 €

DEMI ARAIGNÉE MAYONNAISE
11 €

Les Huîtres

6 CANCALE N°2 - *16 €*

9 CANCALE N°2 - *22 €*

12 CANCALE N°2 - *28 €*

6 CANCALE N°3 - *13 €*

9 CANCALE N°3 - *19 €*

12 CANCALE N°3 - *23 €*

Les Plateaux

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

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

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

PLATEAU AMIRAL
118 €
10 langoustines, 1 araignée, 12 crevettes roses, 12 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

Le Menu

39,90 €

GYOSAS DE POULET FRITS

ou

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON ET PICKELS D'OIGNONS

ou

SOUPE DE POISSONS MAISON,
ROUILLE, GRUYÈRE DE CHEZ BORDIER, CROÛTONS

DOS DE CABILLAUD, POIREAUX FONDANT,
ANDOUILLE DE GUÉMENÉ, SAUCE CRUSTACÉS

ou

SAUMON LAQUÉ AU MIEL,
SOJA ET AGRUMES, PURÉE DE CÉLERI

ou

MAGRET DE CANARD, SAUCE À L'ORANGE
ET POMMES DE TERRE SARLADAISES

MOELLEUX AU CHOCOLAT
GLACE VANILLE

ou

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

ou

TARTE TATIN,
CRÈME D'ISIGNY