

Restaurant le Transat



YOUR RESTAURANT'S MENUS



EXPRESS MENU 14€

1 Dish

Dish of the day or Grill of the day : Butcher's piece or fish

CORSAIRE MENU 19,50€

2 Dishes

Starter + Main course Or Main course + All-you-can-eat dessert buffet

TRANSAT MENU 22,00€

3 Dishes

Starter + Main course + All-you-can-eat dessert buffet

PETIT MOUSSE MENU



Up to 12 years old

Starter + Main course or Main course + Dessert **9,00€**

Starter + Main course + Dessert **12,00€**

Starter + ham or steak and chips + dessert buffet




Prix nets TTC, service compris.

MENUS

Restaurant le Transat



BEERS

Draught beer Telhouet 25cl 	4,20€
draught beer Telhouet 50cl 	8,00€
Panaché 25cl	4,00€
Panaché 50cl	7,00€
Beer Bosco  <i>(White, Lager, IPA, Stout)</i>	5,70€

APERITIFS

Kir White Wine 10cl <i>(Blackberry, Blackcurrant, Peach, Raspberry)</i>	3,80€
Kir Breton 12,5cl <i>(Blackcurrant cream, Cider)</i>	3,70€
Campari 5cl	3,90€
Suze 5cl	3,90€
Martini white or red 5cl	3,90€
Porto white or red 5cl	3,90€
Ricard, Pastis 2cl	3,90€
Whisky J&B rare 4cl	6,50€
Whisky Aberlour 4cl	8,50€
Whisky Jameson 4cl	6,50€

LIQUEURS

Cognac VS 4cl	7,10€
Calvados 4cl	7,10€
Armagnac 4cl	7,10€
Rhum 4cl	7,10€
Eau de Vie Poire Williams 4cl	7,10€
Get 27 4cl	7,10€
Get 31 4cl	7,10€
Gin 4cl	6,70€
Vodka 4cl	6,70€

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Perrier 33cl	3,90€
Coca Cola 33cl	3,90€
Fruit juice 25cl	3,80€
Fruit juice glass 25cl <i>(Orange, Multifruit, Apple)</i>	3,50€
Ice Tea 33cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€
Lemonade 25cl	3,30€
Diabolo 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,80€
Water syrup	3,00€

HOT DRINKS

Espresso	2,20€
Decaffeinated	2,20€
Large Coffee	3,80€
Hot Chocolat	3,80€
Tea ou infusion	3,50€
Large milk coffee	3,90€

WATERS

Plancoët 50cl <i>(still or sparkling)</i>	4,00€
Plancoët 1L <i>(still or sparkling)</i>	4,80€
Syrup supplement	0,30€

Cidrerie of the Seiche Valley



0,75cl : 16,00€

Bowl : 3.50€

 Local product

Net prices, including service. Alcohol abuse is dangerous for your health. To be consumed in moderation

THE BAR

Restaurant le Transat



Glass 12,5cl **3,90€**

Pitcher 25cl **7,00€** - Pitcher 50cl **13,50€**

Red IGP Les Cévennes

White White wine du Gard

Rosé Les Cévennes

AOC : Controlled designation of origin

AOP : Protected designation of origin

IGP : Protected geographical indication

AR : Sustainable agriculture

RED WINES

37,5CL

75CL

LoireValley

Saumur Champigny Clin d'œil AOC AR

22,00€

Bordeaux

Côtes de Bourg Domaine Bourgès Martineau AOP

13,00€

Côtes de Bourg Domaine Bourgès Martineau AOP

21,00€



Château Moulin des Blais

22,00€

Languedoc



Corbières Carignena AOC

27,00€

ROSÉ WINES

37,5CL

75CL

Provence

Côtes de Provence Domaine Grand Rouvière

13,00€

Bordeaux



Château Moulin de Vignolle

19,00€

WHITE WINES

37,5CL

75CL

Loire Valley

Saumur Coq'Licot AOP

18,00€

Pouilly fumé, Le petit Marin AOC AR

18,00€

32,00€

Languedoc

Coteaux de Béziers, Chardonnay Prestige,  haine Preignes Le Neuf IGP AR

15,50€

Bordeaux



Château Moulin de Vignolle

19,00€

Net prices, including service. Alcohol abuse is dangerous for your health. To be consumed in moderation

THE WINES

OUR SPECIALITIES

THE TRANSAT BURGER 14,50€



Burger of the month

Homemade bread, chopped steak, onion compote, green salad and home fries

THE BRETON GALETTES 14,00€



The Transat Galette



Andouille de Guémené, comté cheese, potatoes, egg and green salad

The Complete Galette



Gruyere cheese, ham, egg, tomato, green salad

VEGETARIAN PLATE 14,00€



Vegetarian Plate

Plate of raw and cooked seasonal vegetables, herb vinaigrette and green salad

Net prices incl. VAT, including service



Contains at least one local product



Végétarian plate



Gluten free

OUR SPECIALITIES



BREAKFAST

Crackers

Les Craquelins de Saint-Malo
ZA La Moinerie 35400 Saint Malo

Handcrafted jams

Les Confitures de Raphaël
ZA de Belevant 35350 St Coulomb

Bread

Fagots & Froment
Le Rozay, 35150 Esse

Honey

Fleur de Ciel
36 Rue des Tintiaux 35260 Cancale

Artisanal Salted Butter Caramel

La Madeleine de Swan 56550 Locoal
Mendon

Products MALO

9 Rue du Clos du Noyer
35400 Saint-Malo

Eggs

Ferme de la Bassière
35120 Cherrueix

RESTAURANT



Sea Products

La Cancalaise
8 Rue de l'industrie – ZA
Les Quatrevais 35260 Cancale

Cheeses

Le Petit Breton
Laiterie Triballat Noyal
35531 Noyal Sur Vilaine
La Chèvrerie d'Aurore
35540 Le Tronchet

Galettes

Galettes Bertel
22690 Pleudihen-sur-Rance

Seaweed Tartar

Algues Services
ZAD de Blosson 29680 Roscoff

Bread

Boulangerie Louise
35400 Saint-Malo
Fagots & Froment
Le Rozay, 35150 Esse

Pork

La Ferme des Aubriais
22490 Pleslin-Trivagou

Oysters

GAEC BARBE
35350 Saint-Méloir-des-Ondes

DRINKS

Beers

Brasserie bosco
Lieu-dit bellevue
35350 Saint-Méloir-des-Ondes

Farmhouse Cider / Apple juice

Cidrerie Maman
7 Rue des Flandres Dunkerque 1940
35110 Janzé



OUR LOCAL PRODUCERS

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

The list of allergens, present in the breakfast or restaurant, is available in a binder from the teams

ALLERGENS