SABLÉ
Quiberon

Chez Sablé,
nous avons à cœur de travailler avec des producteurs et fournisseurs locaux.

Nos huîtres sont issues de chez **Ty huîtres** (Baie de quiberon, 56)
Nos moules proviennent des **Moules Richeux** (Pénestin, 56)
Nos charcuteries sont sélectionnées par l'épicerie **Etapas** (Arradon, 56),
et la **Boucherie des 2 Gros** (St-Pierre Quiberon, 56)
Notre viande est fournie par la **Maison Kervadec** (Auray, 56)
Nos œufs bio proviennent des **Œufs de Paulette la p'tite poulette** (Arradon, 56)
Nos fromages bretons sont produits par **Le P'tit fermier de Kervihan** (Mendon, 56)
Nos glaces au lait Bio sont préparées par **Jampi Glacier** (Bohars, 29)
Nos houmous Bio et galettes végétariennes sont cuisinés par **l'Atelier V** (Vannes, 56)

INFO ET RÉSERVATION
02 97 59 19 15

Godailles et Ripailles

HUÎTRES
Huîtres numéro 3 de chez Ty Huîtres (Baie de Quiberon)
Les 6 — 8,50 €
Les 9 — 12,50 €
Les 12 — 16,00 €

BOL DE FRITES MAISON — 3,50 €

RILLETTES DE POISSONS DU MOMENT — 5,00 €

CHIPS DE TORTILLAS & GUACAMOLE — 4,50 €

CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO AFFINÉ 22 MOIS — 7,90 €

PALOURDES — 12,50 €
12 palourdes farcies du Golfe

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE CHEZ ETAPAS & FROMAGES AFFINÉS BRETONS — 16,90 €
Jambon serrano 22 mois, chorizo bellota, lomo ibérique, saucisson bellotta, tome bretonne aux algues de la ferme de Kervihan, tome La Teignouse Le p'tit fermier de Kervihan

LA SPÉCIALE SABLÉ — 17,90 €
Maquereaux fumés, saumon gravelax, rillettes de poisson du moment, tartare aux algues

LA BELLE PLANCHE DE COCHONNAILLES DE CHEZ ETAPAS — 16,90 €
Jambon serrano 22 mois, chorizo belota, lomo ibérique, saucisson belota, terrine des copains de la maison « Les 2 gros » à St-Pierre Quiberon

LA PLANCHE VÉGÉTALE — 14,50 €
Houmous Bio de l'Atelier V (Vannes), guacamole, chips de tortillas, olives bio, câpres fleurs, légumes marinés

Les Apéritifs

Kir cassis, pêche, mûre (12cl)	3,00 €
Kir Breton (12cl)	3,50 €
Kir pétillant au Prosecco cassis, pêche, mûre (12cl)	4,30 €
Ricard (2cl)	2,90 €
Ouestis bio (2cl)	3,50 €
Martini blanc ou rouge (6cl)	3,50 €
Porto rouge (6cl)	3,50 €
Suze (6cl)	3,50 €
Ti punch Damoiseau 50° (4cl)	6,00 €
Ti-Breton (rhum Botana Spiced Bio breton 3 ans, cassonade, citron vert)	8,00 €

Les Bières Pression

Armoria blonde 4.6° (44)
25 cl — 2,90 €
50 cl — 5,60 €

Domani grand bain blonde bio (micro brasserie, 56)
25 cl — 3,80 €
50 cl — 7,40 €

Sant Erwann d'abbaye 7° (29)
25 cl — 3,60 €
50 cl — 7,00 €

Britt blanche 4.8° (29)
25 cl — 3,60 €
50 cl — 7,00 €

Gallia west IPA 6° (75)
25 cl — 4,50 €
50 cl — 8,80 €

Picon bière
25 cl — 3,50 €
50 cl — 6,80 €

Les Cocktails

LE MAMM GOZ PUNCH
Rhum Damoiseau, jus de mangue, jus de goyave, jus d'ananas, sirop de vanille, sirop hibiscus, citron vert, fruits frais
Le verre — 6,90 €
La bouteille d'1 L — 22,00 €

SANGRIA BLANCHE — 6,70 €
Vin blanc Muscadet, liqueur de fleur de sureau, liqueur de pêche, sirop de jasmin, fruits frais

SPRITZ — 6,90 €
Apérol, Prosecco, Perrier, orange

MOJITO CLASSIQUE — 7,80 €
Rhum Havana 3 anos, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

MOJITO FRAISE BASILIC — 8,50 €
Rhum havana 3 anos, menthe fraîche, citron vert, purée de fraise, basilic frais, Perrier

MOJITO PASSION ROMARIN — 8,50 €
Rhum havana 3 anos, menthe fraîche, citron vert, purée de passion, romarin, Perrier

BREIZH MULE — 8,00 €
Gin Octopus breton, citron vert, ginger beer

ROSITA — 8,50 €
Vodka Partisan green bio, citron vert, crème de fraises

BRUME D'ÉTÉ — 9,00 €
Gin Malouin's rose, purée de citron vert, citron vert, artonic lavande, pétales de rose

PORNSTAR DE SABLÉ — 9,00 €
Vodka infusée à la vanille, passoa, jus de passion, citron vert, shooter de Prosecco

Les Softs

SODAS

Perrier (33cl)	3,20 €
Breizh agrumes (33cl)	3,20 €
Schweppes tonic (25cl)	3,20 €
Breizh Cola/Breizh Cola Zéro (33cl)	3,20 €
Breizh Tea (33cl)	3,20 €
Orangina / Oasis Tropical (25cl)	3,20 €
Fanta Orange (33cl)	3,20 €
Limonade (25cl)	2,50 €
Diabolo (25cl)	2,80 €
Sirop à l'eau (25cl)	2,00 €
Redbull	4,00 €

Le Schorle des « Filles de l'Ouest » (33cl)
Mélange de fruits bio et d'eau finement pétillante, produit en France
- *Orange affriolante bio* — 4,90 €
- *Cassis truculent bio* — 4,90 €

Jus de fruits Granini (25cl) — 3,20 €
Orange, ananas, abricot, fraise, tomate, pamplemousse rose

Le pur jus de pomme « Sous Le Pommier » (25cl) — 3,50 €

BOISSONS CHAUDES
Brûlerie d'Alré (56)

Expresso	1,70 €
Double expresso	3,20 €
Décaféiné	1,80 €
Petit crème	2,20 €
Grand crème	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Thé & infusion	3,00 €
Chocolat chaud au lait	2,70 €
Chocolat Viennois	4,00 €

FORMULE PETIT DEJEUNER COMPLET
1/3 baguette, croissant, jus d'orange, boisson chaude, beurre et confiture — 6,90 €

Les Vins

BLANC	Verre 12cl	Bouteille
SUD OUEST — *Côtes de Gascogne Nova sec, Domaine Plaimont* — *Léger, fruité*	3,30 €	18,90 €
LOIRE — *Muscadet sur Lie, AOP château de la chesnaie* — *Minéral, frais, vif, sec*	3,30 €	18,90 €
ROSÉ		
CORSE — *Île de beauté IGP, Tinarellu, Estandon vignerons* — *Notes florales, belle expression de fruits à chair blanche*	3,20 €	17,90 €

ROUGE	Verre 12cl	Bouteille
SUD - OUEST — *Côtes de Gascogne IGP, Nova merlot-cabernet, Domaine Plaimont* — *Fruité, ample, gourmand*	3,30 €	18,90 €
RHÔNE — *Côtes du rhône AOP, Gentilhomme, Maison Ogier* — *Fruits rouges, notes d'épices et fruits noirs*	3,30 €	18,90 €

extrait de notre cave...

Les Entrées

HUÎTRES
Huîtres numéro 3 de chez Ty Huîtres (Baie de Quiberon)
Les 6 — 8,50 €
Les 9 — 12,50 €
Les 12 — 16,00 €

BURRATA ENTIÈRE (100G) — 8,90€
Crème de balsamique, tomates d'antan, basilic

PETIT CAMEMBERT — 8,90 €
Camembert, rôti, caramel beurre salé, pain grillé

LA TERRINE — 7,90 €
De nos copains de la Boucherie des 2 Gros à Saint-Pierre Quiberon

PALOURDES — 12,50 €
12 palourdes farcies du Golfe

GRAVLAX DE SAUMON — 12,70 €

Les Burgers

LE CHEESE — 14,50 €
Steak haché frais (150g), tomates, salade, oignons rouges, cheddar rouge, sauce maison
Version double steak — 18,50 €

LE MORBIER BBQ — 15,40 €
Steak hâché frais (150g), tomates, salade, oignons rouge, morbier, poitrine fumée, sauce barbecue
Version double steak — 19,40 €

LE FERMIER — 14,90 €
Aiguillettes de poulet panées, guacamole, oignons rouge, tome le petit fermier de Kervihan (56), salade

VERSION VEGÉTARIEN
Tous nos burgers peuvent être remplacés par une galette de légumes bio de l'atelier V (Vannes).

Pain BIO
Servi avec des frites maison
Supplément sauce, poivre ou roquefort : 1,50 €

Les Desserts Maison

CRÈME BRÛLÉE — 6,50 €
À la vanille bourbon

FONDANT AU CHOCOLAT — 6,90 €
Et sa glace vanille artisanale

TIRAMI BREIZH — 6,50 €
Sablé breton, pommes caramélisées, mascarpone, coulis de caramel au beurre salé

LES VÉRITABLES PROFITEROLES — 8,50 €
Glace vanille artisanale, coulis de chocolat maison, crème fouettée

SABLÉ BRETON — 7,90 €
Crémeux vanille, fruits de saison, quenelle glace sarrasin - blé noir artisanal

CAFÉ GOURMAND — 7,90 €
Assortiment de mignardises

THÉ OU INFUSION GOURMAND(E) — 8,90 €
Assortiment de mignardises

DESSERT DU MOMENT
Voir ardoise

Tous nos desserts sont réalisés avec les oeufs Bio de « Paulette la p'tite poulette » à Arradon (56)

Les Glaces Artisanales

CRÈME GLACÉE
Vanille bourbon, cacao, café, caramel beurre salé, coco, créole, menthe chocolat, pistache

SORBET
Citron Sicile, fraise, framboise, mangue, passion, orange sanguine, citron meringue italienne

1 boule : 2,80 €
2 boules : 5,20 €
3 boules : 6,90 €

GLACES ARTISANALES, JAMPI GLACIER (29)

Nos crèmes glacées sont préparées avec du lait Bio de la ferme de la légende (29)

Nos sorbets appellation « plein fruits » sont sans colorant et préparés avec des purées de fruits rigoureusement sélectionnés.

Les Pizzas

LA MARGARITA — 9,70 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan, huile d'olive, basilic

LA REGINA — 11,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto
Supplément œuf bio d'arradon — 1,00 €

LA VÉGÉTARIENNE — 13,40 €
Crème d'asperge, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, tomates cerises, champignons frais, poivrons frais

LA NONOCHE — 13,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata piccante, merguez artisanale, oignons rouges, champignons frais, poivrons frais

LA 4 FROMAGES — 13,40 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, roquefort, fromage de chevre, tome de la ferme de Kervihan (56)

LA NAPOLITAINE — 13,90 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, câpres à queues, oignons rouges

LA BREIZH - CLUB — 14,90 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, andouille de Guéméné, oignons rouges, champignons frais, œuf bio

LA « J'EN PEUX PLUS » — 15,70 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, morbier, oignons rouge, poitrine fumée, jambon Serrano affiné 22 mois, pommes de terre grenaille

LA GRIZZLY — 15,70 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, saumon gravelax, persillade maison

L'AMALFI — 15,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, burrata entière (100g), jambon Serrano affiné 22 mois, mesclun, crème de balsamique

Chez Sablé,
nous prenons soin de vous servir les meilleures pizzas artisanales,
à base de produits frais, de qualité, et en provenance de la région ou d'Italie.

Les Salades

LA BIQUETTE — 14,70 €
Salade, toasts chauds chèvre et miel, jambon serrano affiné 22 mois, tomates d'antan, poitrine fumée, noix

L'INCONTOURNABLE CAESAR — 14,70€
Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, croûtons de pain, sauce Caesar, tomates cerises, copeaux de parmesan, œufs bio

L'ANACAPRI — 14,70 €
Salade, chiffonade de jambon Serrano affiné 22 mois, tomates d'antan, burrata (100g), copeaux de parmesan, crème de balsamique, huile d'olive AOP, basilic

Les Viandes

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS — 16,50 €
Au couteau « préparé »

PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT
Voir ardoise
Sauce au choix : poivre, roquefort, beurre persillé

JARRET RÔTI — 13,90 €
500g, 20 min de cuisson

PAVÉ D'ANDOUILLE DE GUÉMENÉ — 16,90 €
Grillée, sauce moutarde à l'ancienne

Origine France

Accompagnements au choix :
frites maison, salade, légumes du moment.

Menu Enfant

Aiguillettes de poulet panées (origine france), frites
ou
Petite moules, frites
+
1 boule de glace en cornet
ou
Brownie au chocolat maison

8,90€

Les Moules servies avec frites maison

MOULES MARINIÈRES — 13,40 €
Vin blanc, oignons, beurre persillé

MOULES À LA CRÈME — 14,40 €

MOULES AU ROQUEFORT — 14,90 €

MOULES À LA BRETONNE — 15,30 €
Base marinière, andouille de Guémené, lardons, cidre, crème fraîche

Les Poissons

FISH & CHIPS — 14,90 €
Filet de poisson pané, sauce tartare, frites maison

TATAKI DE THON ALBACORE — 17,90 €
Façon sablé (croûte de pistaches,noix de cajou, amandes), grillé aller-retour, mariné au soja, citron vert, coriandre, wok de légumes croquants, nouilles de riz

Les Bowls

BOWL CALIFORNIEN — 16,50 €
Riz, edamame, thon albacore, avocat, chou rouge, coriandre, mangue, concombre, graines de sésame, sauce soja

BUDDHA BOWL — 14,90 €
Riz, edamame, tomates cerises, concombre, mangue, chou rouge, avocat, houmous Bio de l'Atelier V (Vannes), coriandre, sauce soja

Coupes de Glaces Artisanales

DAME BLANCHE — 7,90 €
3 boules de glace vanille bourbon, coulis chocolat chaud, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS — 7,90 €
3 boules de glace cacao, coulis chocolat chaud, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS — 7,90 €
3 boules café, coulis de café, crème fouettée

COCO DES ÎLES — 7,90 €
1 boule mangue, 1 boule coco, 1 boule fruit de la passion, coulis de fruits rouges artisanal, crème fouettée

LA SENSATION BRETONNE — 8,50 €
1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule sablé breton, biscuit palet breton, coulis caramel, crème fouettée

L'AMÉRI BREIZH — 8,50 €
1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de brownies, coulis caramel, crème fouettée

BANANA SPLIT — 8,50 €
1 boule cacao, 1 boule sorbet fraise, 1 boule vanille, coulis chocolat chaud maison, banane fruit, crème fouettée

COLONEL — 8,50 €
2 boules sorbet citron Sicile, vodka Partisan Green Bio

AFTER EIGHT — 8,50 €
2 boules glace menthe chocolat, Get 27

« LA JUJU » — 8,50 €
2 boules pommes calva cidrées, fine bretagne (eau de vie de cidre)