



PROPOSITIONS POUR VOS MENUS DE GROUPE.

MADAME, MONSIEUR,

LE CAFÉ RESTAURANT EXTRA MUROS, SITUÉ JUSTE DERRIÈRE LA GARE MARITIME DE LA BOURSE À SAINT-MALO POSSÈDE UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE.

SON DÉCOR LUMINEUX ET COLORÉ VOUS PERMETTRA DE PROFITER DE SAINT-MALO DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POSSIBLES.

NOTRE CUISINE EST EXCLUSIVEMENT À BASE DE PRODUITS FRAIS ET MISE EN VALEUR PAR LE TRAVAIL DE NOS CUISINIERS.

LE SERVICE ET L'ACCUEIL SE VEULENT CHALEUREUX ET DÉCONTRACTÉS.

AFIN DE COMPOSER VOTRE MENU DE GROUPE :

NOUS VOUS INVITONS À CHOISIR 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT, IDENTIQUES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES, PARMIS L'UN DES MENUS PROPOSÉS CI-APRÈS.

NOUS CONSIDÉRONS "UN GROUPE " À PARTIR DE 20 PERSONNES. CEPENDANT POUR UNE TABLE DE 10 À 20 PERSONNES NOUS VOUS INVITONS À COMPOSER VOTRE MENU AUTOUR DE NOTRE CARTE TÉLÉCHARGEABLE SUR NOTRE SITE.

DANS TOUS LES CAS, NOUS RESTONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER À ORGANISER VOS ÉVÈNEMENTS.

LES PRIX SONT INDIQUÉS TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS. CES LISTES NE SONT PAS EXHAUSTIVES, NOUS POUVONS VOUS PROPOSER BEAUCOUP D'AUTRES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS DANS CHAQUE CATÉGORIE DE PRIX.





MENU À 13,50€ (MIDIS HORS, DIMANCHE, SEULEMENT) :
FORMULE VIN COMPRIS : UNE BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES : 16,25€

ENTRÉES :

- SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE ÉCHALOTE.
- SALADE D'ANDOUILLES ET POMMES.
- SALADE DE JAMBON DE PAYS ET POMMES AU VINAIGRE DE CIDRE.
- ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ.
- FEUILLETÉ DE TOMATE OU COURGETTE MOZZARELLA .
- CRÈME DE CHÈVRE CIBOULETTE.

PLATS :

- POISSON DU MOMENT, PLAQUÉ AUX PETITS LÉGUMES.
- POULET FERMIER RÔTI, FAÇON GRAND-MÈRE.
- CASSOLETTE DE POISSONS DU MOMENT.
- PARMENTIER DE POISSONS.
- BOEUF BOURGUIGNON
- JARRETON DE PORC, CHOUCROUTE.
- PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU CIDRE.

DESSERTS :

- ILE FLOTTANTE.
- GOURMANDINE AU CHOCOLAT.
- SOUPE DE FRUITS FRAIS.
- CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ.
- MOUSSE AU CHOCOLAT.
- TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON.
- POMMES RÔTIES AU CARAMEL.





MENU À 18€ :

FORMULE VIN COMPRIS : UNE BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES : 20,75€

ENTRÉES :

- **CROUSTILLANT DE CHÈVRE, SALADE ET LÉGUMES CROQUANTS.**
- **SALADE D'ANDOUILLE RÔTIE DE PAYS ET POMME EN JULIENNE.**
- **CASSOLETTE DE MOULES (OU POISSONS) ET JULIENNE DE LÉGUMES.**
- **TERRINE À SON PÉPÈRE (FOIES DE VOLAILLES ET CHAIR DE COCHON)**
- **SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACÉS « MAISON ».**

PLATS :

- **WOK DE BOEUF ET CREVETTES, LÉGUMES CROQUANTS ET NOUILLE CHINOISE.**
- **CANNELLONI DE POISSON DU MOMENT AUX PETITS LÉGUMES.**
- **CROUSTILLANT DE VOLAILLE AU CURRY OU CHAMPIGNONS.**
- **PASTILLA DE POISSON DU MOMENT, CRÈME CIBOULETTE.**
- **SAUTÉ DE COCHON AU CURRY VERT, BANANE ET COCO.**

DESSERTS :

- **TARTE BOURDALOU.**
- **CROQUANT DE POMMES AU CARMEL BONBON.**
- **TIRAMISU.**
- **CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON.**
- **POIRE POCHÉE AU THÉ GINGEMBRE, SAUCE CHOCOLAT.**





MENU GOURMAND: 33€

VIN COMPRIS À RAISON D'UNE BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

ATTENTION, CHOISIR 1 PLAT

TAPAS À LA FRANÇAISE:

ACCRAIS DE MORUE, BLINIS DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS,
TOAST DE TERRINE À SON PÉPÈRE, BULOT MAYO, VERRINE DE CHAIR DE CRABE SURPRISE.

PLATS :

PASTILLA DE LIEU JAUNE À LA CRÈME DE FENOUIL.

OU

DOS DE CABILLAUD À L'HUILE MALGACHE.

OU

PIÈCE DE BŒUF RÔTIE, SAUCE AU CHOIX.

OU

POT AU FEU GOURMAND : COCHON POULE BOEUF

CAFÉ GOURMAND :

TARTE AU CHOCOLAT, ROCHER COCO CHOCOLAT, FINANCIER AU FRUIT,
PANNA COTTA PASSION, TARTELETTE AU CITRON.

LES VINS :

VDP DE L'AUDE, "COUP DE CALCAIRE", BLANC SEC ET FRUITÉ OU
VDP DES COTES DE GASCOGNE, "L'ÉTOILE".

BORDEAUX "CHATEAU GRAND BIREAU" OU
BERGERAC, "MOULIN DE LA CARESSE"





MENU MALIN

19,50€ (ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT) À 24,50€ (MENU COMPLET) :

FORMULE VIN COMPRIS :

A RAISON D'UNE BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES : SUP 2,75€ PAR PERSONNE

ENTRÉES :

- **P'TITE BIQUETTE CENDRÉE.** TOAST DE SAUMON FUMÉ, CHÈVRE DE STE MAURE ET TOMATE CONFITES.
- **BULOT MAYO.**
- **SALADE DE LARDONS, ET MAGRET FUMÉ MAISON AU BALSAMIC.**
- **TARTARE DE POISSONS FUMÉS ET FRAIS AU VINAIGRE DE MANGUE.**
- **TERRINE À SON PÉPÈRE.** TERRINE MAISON À BASE DE FOIES DE VOLAILLE ET CHAIR DE COCHON.

PLATS :

- **BISOUX DE COCHON AU CURY VERT.**
- **FAUX FILET RÔTI OU GRILLÉ, SAUCES AU CHOIX.**
- **TAJINE À LA MAROCAINE.**
- **BROCHETTE DE SAUMON ET NOIX DE SAINT JACQUES (D'ICI) À L'HUILE VANILLÉE.**
- **PINCES DE CRABES EN PERSILLADE.**

DESSERTS :

- **BLANC MANGER COCO ET COULIS DE FRUITS.**
- **CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISONS.**
- **SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRUITS ROUGES.**
- **TARTE CITRON À L'ENVERS**
- **CARPACCIO D'ANANAS ET SORBET MANGUE.**

MENU ENFANTS À 9,90€ :

- **FILET DE LIEU JAUNE MEUNIÈRE, POMME À L'EAU OU RIZ PILAF.**
- **STEAK HACHÉ, FRITES OU POMMES ÉCRASÉES.**
- **GLACE OU GAUFRE EN MOUILLETES POUR FAIRE TREMPETTE...**
- **SIROP À GOGO.**





MENU EPICURE : 28.50€

APÉRO GOURMAND (CF. PAGE 2) : 5 GRIGNOTES AU CHOIX.

- 1 HUITRE CREUSE DE L'ARGUENON N°3
- BULOTS MAYO : 4 PIÈCES
- BIGORNEAUX : 10 PIÈCES
- 1 ACCRA DE MORUE
- 1 NOIX DE ST JACQUES MARINÉE
- 1 TOAST DE POISSONS MARINÉS OU FUMÉS
- 1 TOAST DE TERRINE DE POISSON
- 1 COURGETTE AU PISTOU ET CHÈVRE FRAIS
- 1 GRACINI DE JAMBON SERRANO
- 1 PETITE SAUCISSE FUMÉE
- 1 FEUILLE D'ENDIVE ET TARTARE DE POISSON
- 1 CHOUX FARCI
- 1 MINI GALETTE ROULÉE AUX RILLETES DE POISSONS

PLATS SUR PLATS :

- LONGE D'ESPADON RÔTIE À L'AIGRE DOUCE.*
- HOMARD À L'AMÉRICAINNE.*
- RÔTI DE FOIE DE VEAU, BARDÉ AU LARD FUMÉ.*
- COTRIADE (POT AU FEU DE LA MER).
- CASSOULET DE LA MER AUX COCOS DE PAIMPOL.
- TAJINE DE POULET FERMIER, AU CITRON.
- COCHON DE LAIT FARCI ET RÔTI.
- POT AU FEU ROYAL : PALERON DE BŒUF, JARRET DE VEAU, SAUCISSE FUMÉ, POULE...
- POTÉE AUX CHOUX.
- DINDE DE NOËL.
- TÊTE ET PIED DE VEAU SAUCE GRIBICHE.
- CASSOULET DE CANARD ET COCHON.
- CHOUCROUTE ROYALE.
- PAELLA.
- COUSCOUS.

CAFÉ GOURMAND :

MI CUIT AU CHOCOLAT – GUIMAUVE – MERINGUE À LA FRAISE – SORBET MANGUE – TARTELETTE CHANTILLY ET FRUIT FRAIS – BISCUIT AUX AMANDES...



RESTAURANT EXTRA MUROS
GARE MARITIME DE LA BOURSE - 35400 ST-MALO
TEL : 02 99 56 76 54 - WWW.RESTAURANTEXTRAMUROS.FR





MENU PRESTIGE :

MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS CONSULTER.

NOUS SERRONS RÉPONDRE À TOUTE VOS DEMANDES ET LE CAS ÉCHÉANT FAIRE APPEL À UN GRAND CHEF ÉTOILÉ POUR RÉPONDRE AU MIEUX À VOS DEMANDES.

EN EFFET CE LIEU MAGIQUE, PAR SA SITUATION, SE PRÊTE PARFAITEMENT À TOUT TYPE DE MANIFESTATION MÊME LES PLUS PRESTIGIEUSES.

RESTAURANT EXTRA MUROS
GARE MARITIME DE LA BOURSE - 35400 ST-MALO
TEL. : 02 99 56 76 54 - WWW.RESTAURANTEXTRAMUROS.FR





MENU FRUITS DE MER :

MENU - 31€ PAR PERSONNE :

LE PLATEAU EXTRA FRAIS :

- BIGORNEAUX
- BULOTS
- 6 HUÎTRES DE L'ARGUENON
- PALOURDES 3 PIÈCES
- CREVETTES GRISES OU ROSES
- TOURTEAUX OU ARAIGNÉE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS : SUPPLÉMENT 4 €

DESSERTS :

- SOUPE DE FRUITS FRAIS AU VIN DOUX ÉPICÉ
- TARTE TATIN FLAMBÉE AU CALVADOS.
- TARTE AU CARAMEL BOMBON.
- POIRE POCHÉE AU GINGEMBRE, SAUCE CHOCOLAT.

MENU - 52€ PAR PERSONNE :

LE PLATEAU ROYAL EXTRA FRAIS :

- BIGORNEAUX
- BULOTS
- 6 HUÎTRES DE L'ARGUENON
- PRAIRES OU PALOURDES 3 PIÈCES
- CREVETTES GRISES OU ROSES
- TOURTEAUX OU ARAIGNÉE
- HOMARD 250 G (SELON COURS)

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS : SUPPLÉMENT 4 €

DESSERTS :

- MI CUIT AU CHOCOLAT AMER
- TARTE TATIN FLAMBÉE AU CALVADOS.
- TARTE AU CARAMEL BOMBON.
- POIRE POCHÉE AU GINGEMBRE, SAUCE CHOCOLAT.





COCKTAIL DINATOIRE ET APÉRO GOURMAND (À EMPORTER OU SUR PLACE) :

FORMULE TYPE 20€

- SOUPE CHINOISE.
- YAKI DE SAUMON FUMÉ ET RIZ COLLANT.
- CREVETTES ET PETITS PARIS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE CITRON ET PIMENT DOUX.
- TERRINE DE CAMPAGNE À SON PÉPÈRE (COCHON ET FOIES DE VOLAILLE).
- RILLETES DE POISSONS D'ICI.
- MINI SANDWICH DE VOLAILLE, SALADE ET OIGNON ROUGE AU CURRY.
- BRIE DE MEAUX AFFINÉ.
- BROCHETTES DE FRUITS FRAIS.
- MOELLEUX AU CHOCOLAT (PORTION).

FORMULE TAPAS (1,50€ PAR GRIGNOTE - MAXI 5 PAR TRANCHE DE 15 PERSONNES)

- HUÎTRE CREUSE DE L'ARGUENON N°3
- 4 BULOIS MAYO
- 10 BIGORNEAUX
- 1 ACCRA DE MORUE
- 1 NOIX DE ST JACQUES MARINÉE
- 1 TOAST DE POISSONS MARINÉS OU FUMÉS.
- 1 TOAST DE TERRINE DE POISSON.
- 1 MINI BROCHETTE DE COCHON AU CURRY.
- 1 GRIGNOTE DE POULET AU PAPRIKA.
- 1 SAMOSSA DE CREVETTE ET SOJA AU PIMENT DOUX.
- 1 FEUILLETÉ DE STRASBOURG.
- PANIER DE LÉGUMES CRUS AUX TROIS SAUCES : 1,30€/ PERS.
- 1 MINI BOUDIN ANTILLAIS AUX POMMES.
- SOUPE CHINOISE : 8 CL.
- SOUPE AUX CHOUX : 8CL.
- ...
- 1 COURGETTE AU PISTOU ET CHÈVRE FRAIS
- 1 GRACINI DE JAMBON SERRANO
- 1 PETITE SAUCISSE FUMÉE ET CRÈME DE LENTILLES.
- FEUILLE D'ENDIVE ET TARTARE DE POISSON
- 1 CHOUX FARGI
- 1 MINI GALETTE ROULÉE AUX RILLETES DE POISSONS
- 1 TOAST DE TERRINE À SON PÉPÈRE
- 1 PETIT PAIN DE VOLAILLE AU CURRY
- 1 VERRINE DE MOUSSE D'AVOCAT AUX CREVETTES
- 1 YAKI DE SAUMON FUMÉ ET RIZ COLLANT.
- 1 SAMOSSA DE SEMOULE ET FARCE DE COCHON
- 1 CROUSTILLANT DE ST NECTAIRE ET LARD FUMÉ
- PIQUE DE PRUNEAUX AU LARD GRILLÉ : 1 PIÈCE





FORMULE BRUNCH 23€

DANS LE CADRE DE CETTE FORMULE, LES METS SERONT DISPOSÉS SUR LE BUFFET PRÉVU À CET EFFET.

VOS HÔTES POURRONT ÉVOLUER LIBREMENT ET SE LAISSER SERVIR À LEUR GUISE.

LE MANGER :

- **MINI : PAIN AU CHOCOLAT ET CROISSANT.**
- **PAN CAKES ET CONFITURES, MIEL ET SIROP D'ÉRABLE.**
- **OMELETTE ET JAMBON SERRANO.**
- **ASSORTIMENT D'HUITRES DE CANCALE ET L'ARGUENON N° (3 PIÈCES).**
- **TARTARE DE DORADE AUX HERBES FRAICHES ET HUILE D'OLIVE CITRON, SERVI SUR UNE FEUILLE D'ENDIVE (1 FEUILLE PAR PERSONNE).**
- **POULET FERMIER GRILLÉ AUX ÉPICES, POMME CHIPS MAISON. (UN POULET POUR 6 OU 8 PERSONNES).**
- **SOUPE DE FRUITS FRAIS EN VERRINE ET BOUCHÉE DE MOELLEUX AU CHOCOLAT.**

LE BOIRE :

LES VINS ET CIDRE À RAISON D'UNE BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

- **PETIT PONT ROUGE, VIN DU PAYS D'OC.**
- **PETIT PONT ROSÉ, VIN DU PAYS D'OC (SEC ET FRUITÉ).**
- **MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE 2006/07 DOMAINE DE LA LOUVETRIE.**
- **SAUMUR BRUT, TARGÉ. (1 BOUTEILLE POUR 6 PERSONNES).**
- **CIDRE « LA CUVÉE DES DRUIDES » HIREL.**
- **Eaux minérales, jus de pommes et jus d'oranges**
- **CAFÉ OU THÉ.**



RESTAURANT EXTRA MUROS
GARE MARITIME DE LA BOURSE - 35400 ST-MALO
TEL : 02 99 56 76 54 - WWW.RESTAURANTEXTRAMUROS.FR





**MADAME, MONSIEUR,
LES TARIFS ET OFFRES INDIQUÉS SONT VALABLES JUSQU'AU 30 OCTOBRE 2012.
CERTAINS PLATS SERONT MODIFIÉS AU FIL DES SAISONS.
UN GESTE COMMERCIAL POURRA ÊTRE ACCORDÉ AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME OU
À PARTIR DE 40 PERSONNES.
N'HÉSITÉS PAS À REPRENDRE CONTACT AVEC NOUS, POUR TOUTE INFORMATION
COMPLÉMENTAIRE.**

**GOURMANDISEMENT VOTRE.
JEAN-RENÉ BOURSIN.**

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **PARKING : AUTOBUS**
- **POSSIBILITÉ D'ARRIVÉE EN BATEAU.**
- **NOMBREUSES ANIMATIONS : DJ, GROUPES MUSICAUX, MAGICIEN, CLOWN...**
- **EXPOSITION ARTISTIQUE PERMANENTE.**

AUTRE ÉTABLISSEMENT DEPUIS AVRIL 2006 : WWW.LEBULOT.COM



**RESTAURANT EXTRA MUROS
GARE MARITIME DE LA BOURSE - 35400 ST-MALO
TEL : 02 99 56 76 54 - WWW.RESTAURANTEXTRAMUROS.FR**

