



THALAZUR

escales bien-être & thalasso



CARNAC



Le Restaurant Le Clipper vous accueille tous les jours

De 12h15 à 14h et de 19h à 21h30 – Sur réservation pour les dîners

HUÎTRES ET FRUITS DE MER

Les spéciales creuses BIO n°3 : les 6 : 12€ / les 9 : 18€ / les 12 : 23€

Plateau de fruits de mer : (à commander 24h à l'avance) // 58€

(5 langoustines, 5 huîtres, ½ Tourteau, bulots, bigorneaux, praires ou coquillages de saison, crevettes roses et grises)

SALADES ET GRANDES ASSIETTES

Salade ceasar (salade romaine, tomates d'antan, filet de volaille basse température, anchois, œuf, parmesan) // 18€

VOLAILLE ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE

Poke Bowl, au choix : thon rouge, saumon ou crevettes

(Avocat, grenade, riz sauvage, asperges, tomates cerises, haricots rouges, menthe, coriandre, figues) // 18€

Assiette de la mer (selon arrivage) // 25€

MENU THALAZUR // 35 €

Une Entrée + un Plat + un Dessert à choisir dans les suggestions du Jour

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans) // 13€

Plats : *Suprême de volaille, Poisson ou viande du jour, Steak haché du boucher ou Pâtes à la bolognaise*

Accompagnements : *Pommes grenailles, riz basmati, légumes du jour, pâtes, haricots verts selon la saison ou écrasé de pommes de terre*

Dessert : *Dessert du jour, glace, compote ou yaourt* **Boissons :** *Ice-tea, Oasis, Coca-cola, diabolo ou ½ eau*

Thalazur Carnac

2 Avenue de l'Atlantique 56 340 Carnac

Tel : 02 97 52 53 54 / www.thalazur.fr



LES ENTRÉES

Entrée du jour au choix dans le menu by « Thalazur » // 11€

Noix de Saint Jacques snackées, tartare de mangue et avocat, sauce au thym citronné // 20 €

Mi-cuit de thon rouge, betteraves et framboises, réglisse croquant // 18 €

Asperges rôties, velouté à la marjolaine, berlingots de chèvre frais // 20 €

LES VIANDES

Viande du jour au choix dans le menu by « Thalazur » // 20 €

Mignon de veau, petits pois, fraises gariguettes saisies au poivre, jus à la chlorophylle // 28€

Filet d'agneau, caviar de courgettes, anchois, tapenade, réduction à la sauge // 26€

Suprême de poulet jaune, carottes fanes à la fève de tonka, algues noires, crumble sarrasin // 22€

Filet de bœuf, pommes de terre grenailles, sauce champignons // 30€

TOUTES NOS VIANDES SONT ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE

LES POISSONS

Poisson du jour au choix dans le menu by « Thalazur » // 20€

Dos de cabillaud grillé, céleri, marmelade passion, émulsion de coquillages à la citronnelle // 26€

Filet de Saint Pierre braisé, navet botte à la vanille, pistou d'ail des ours, houmous de lentilles corail // 26€

*Sole pleine mer façon meunière ou plancha, pommes grenailles ou pommes de terre vapeur // 40€
(20 minutes de préparation)*

Poisson de la pêche du jour (selon arrivage), légumes du moment et la sauce du jour // 30€

VÉGÉTARIEN

Plat végétarien du jour au choix dans le menu by « Thalazur » // 20€

Cannelloni aux épinards, crémeux de parmesan et piperade, salade de roquette // 20€

LES DESSERTS

Dessert du jour au choix dans le menu by « Thalazur » // 11€

Assiette de fromages // 11€

Ananas rôti aux fruits rouges, sorbet passion, biscuit croustillant // 12€

Agrumes fumés, meringue noisette, crème vanille combawa // 12€

Panna cotta au melon, chocolat au lait, pomme Granny Smith à la fève de tonka // 12€

Café ou thé gourmand // 12€

*Prix nets, service compris. Cette carte peut être soumise à modifications sans préavis.
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN TABLEAU DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LE DEMANDER SI BESOIN.*