



Restaurant Côté Soleil **Grill au feu de bois / Plancha**

2b et 4 place de la République

35800 Dinard

[**cote.soleil.35@gmail.com**](mailto:cote.soleil.35@gmail.com)

02 99 16 00 01 / 06 66 44 01 02

Menus groupes à partir de 15 personnes

SAUCES / VIANDE

Sauce béarnaise
Sauce aux poivres
Sauce au bleu
Sauce barbecue

ACCOMPAGNEMENTS

Viandes : frites maison et salade
Poissons : pommes de terre en robe
des champs, crème ciboulette et
tomates provençales

SAUCES / POISSON

Sauce beurre blanc
Sauce du moment
Sauce béarnaise

MENU DEJEUNER / 19€

(Lundi au samedi à l'ardoise)

15€ sans les boissons

Inclus : eau minérale (1 bt/4), café, 25cl
de vin/pers

Salade de chèvre chaud et miel

Tartare de saumon

Entrée du jour

Brochette de volaille marinée grillée

Calamars à la plancha, ail et basilic

2 plats du jour

Fromage

Café gourmand (+2€ sans boissons
incluses)

Crème brûlée

Fondant au chocolat et crème anglaise

Verrine fraîcheur du jour

MENU à 23€ (19€ sans boissons)

Inclus : eau minérale (1 bt/4), café, 25cl de vin/pers

Salade de chèvre chaud et miel

Tartare de saumon

Assiette de jambons crus

Salade de raie aux capres, pommes de terre chaudes

Assiette de crevettes roses

Andouillettes grillées

Travers de Porc grillés façon Texane

Jambon grillé

Brochette de poulet mariné grillé

Saumon à la plancha

Filet de poisson du jour

Calamars à la plancha, ail et basilic

Fromage

Café gourmand (+2€ sans boissons incluses)

Crème brûlée

Fondant au chocolat et crème anglaise

Verrine fraîcheur du jour





MENU à 24€ sans boissons

Carpaccio de boeuf, pesto rouge et parmesan
Maquereaux de nos côtes marinés par nos
soins vin blanc et agrumes
Calamars cuits à la plancha, ail et basilic

Brochette de bœuf mariné grillée
Saint-Pierre à la plancha (ou grillé au choix)

Fromage
Café gourmand (+2€ sans boissons incluses)
Crème brûlée
Fondant au chocolat et crème anglaise
Verrine fraîcheur du jour
Baba au rhum
Tiramisu aux pommes poêlées, caramel au
beurre salé et palet breton

MENU à 29€ sans boissons

Escalopine de foie gras grillée au feu de bois
Moelleux de crabe, citron et coriandre
Assiette de la mer : tartare de saumon, maquereau mariné
vin blanc et agrumes, crevettes roses et moelleux de crabe

Entrecôte (env 200 grs)
Côtes d'agneau*
Parillada du soleil à la plancha : calamars, crevettes
et fine tranche de saumon

Fromage
Café gourmand (+2€ sans boissons incluses)
Crème brûlée
Fondant au chocolat et crème anglaise
Verrine fraîcheur du jour
Baba au rhum
Tiramisu aux pommes poêlées, caramel au beurre
salé et palet breton

