



*“ Une cuisine sincère, inspirée par la richesse du terroir breton.
De ses produits choisis avec exigence, travaillés avec justesse, pour révéler
le goût et l’émotion et le savoir-faire ”*

*Installée face à la mer, sur la plage de Trestraou à Perros-Guirec,
La Suite puise son inspiration dans un environnement unique :
les embruns, les saisons, les producteurs et les trésors de notre Bretagne.*

*Notre cuisine évolue au rythme des arrivages et des saisons. Elle met à l’honneur
les produits de la terre et de la mer, dans une approche contemporaine où chaque
assiette cherche l’équilibre entre authenticité, créativité et respect du produit.*

*Derrière chaque création, notre équipe en cuisine partage une même exigence :
valoriser le goût, maîtriser les cuissons, respecter les matières premières et
proposer une expérience fidèle à l’esprit de La Suite.*

*Sous la direction de notre chef exécutif Jean-François Coudert, notre brigade
avance avec rigueur et passion pour faire vivre une cuisine généreuse, élégante et
profondément attachée à son territoire.*



Les entrées de la maison

Sardines mi-cuites à la flamme



19

Tartare de tomates aux arômes, émulsion de Stracciatella

Flame-seared sardines, tomato tartare with herbs, Stracciatella emulsion

Le Foie Gras Confit à la Mangue



26

médaille mi-cuit, chutney de mangue au piment, condiment passion, brioche toastée

Foie gras confit, chili-mango chutney, passion fruit condiment, toasted brioche



Ceviche de Bar



24

eau de concombre, espuma créme à la ciboulette

Sea Bass Ceviche, cucumber water, creamy chive espuma

La Soupe de Poissons



18

maison, au pastis "Ty Jaune", accompagnée de sa garniture traditionnelle

Homemade fish soup, "Ty Jaune" pastis, and traditional garnish

Pressé de volailles aux épices



21

semoule végétale, sauce suprême du voyageur au citron

Spiced poultry pressed, vegetable semolina, traveler suprême's lemon sauce



L'Esprit Végétarien



17

Gaspacho de pastèque, Halloumi grillé, figues, huile de figuier

Watermelon gazpacho, grilled halloumi, figs, fig-leaf oil



Les Plats du Chef

La daurade rôtie



mollusques



lait

26

tomates “ coeur de boeuf ” snackées, vierge de moules à la sobressade

Roasted sea bream, seared “oxheart” tomatoes, sobrasada vierge sauce

La poitrine de Cochon



mollusques

27

en émincé, piperade de poivrons doux à la sauge, jus de coques à l'estragon

Pork belly sliced, with sweet pepper and sage piperade and tarragon-infused cockle jus



Le lieu jaune de nos côtes



lait



Crustacés

28

bouillon de crevettes grises, crémeux de brocoli à la cacahuète, brocolinis rôtis

Pollack from our coast, grey shrimp broth, creamy broccoli with peanut, roasted broccolini

Le faux filet de race à viande



mollusques



lait



Arrachides

33

pressé de céleri aux haricots de mer, crème d'huîtres, jus court

Beef sirloin (meat breed), celery pressé with sea beans, oyster cream, reduced jus



L'Instant Végétarien



lait

19

Courgettes en risotto, chips d'artichauts et basilic, crumble parmesan

Zucchini risotto, artichoke and basil chips, Parmesan crumble



Les créations de notre pâtissier

L'inspiration Glacée à DEUX



20

Sélection de boules de glaces et sorbets à partager

Selection of ice cream and sorbet scoops, designed to share

Full Chocolat



13

Biscuit chocolat praliné, crémeux de chocolat noir, tuile au grué de cacao

Full chocolate praline sponge, dark chocolate crémeux, cocoa nib tuile

La Fraise Bretonne



13

Fraises au basilic, sablé breton, insert à la crème montée d'Isigny, sorbet fraise

Strawberries with basil, Breton shortbread, whipped Isigny cream insert, strawberry sorbet

Craquant aux Abricots



15

abricots rôtis, chantilly mascarpone au thym, sorbet abricot, gelée citron

Roasted apricots crunch, thyme-infused mascarpone Chantilly, apricot sorbet, lemon gel

Le dessert de Thana



15

déclinaison autour de la rhubarbe, pétale de chocolat Ivoire, ganache de thé Matcha

Rhubarb variations, Ivoire chocolate, matcha tea

Le Fromage du Chef



15

Tomme de Bretagne, émulsion Burrata à l'huile d'olive, Faisselle de chèvre aux algues

Tomme de Bretagne, burrata emulsion with olive oil, goat's milk faisselle with seaweed





La sélection de l'écailler



6 huîtres creuses n°3 de Paimpol	15
9 huîtres creuses n°3 de Paimpol	20
12 huîtres creuses n°3 de Paimpol	25
<i>Oyster n° 3 from Paimpol</i>	



Plateau de fruits de mer

69

Pour une personne (Sur commande j-2)

for one person, available by pre-order (48H before)

Formule du midi

Du lundi au samedi (hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 29€

Entrée, Plat & Dessert : 34€

Plat du jour : 22€

La Suite Kids

Menu enfant (<12 ans) : 15€

Filet de poisson ou Steak haché

et

Purée de pommes de terre ou
légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 sirop à l'eau ou jus de fruits Granini au choix

Menu La Suite 45€



(Option végétarienne dans ce menu)



Menu Tentation 58€

Sardines mi-cuites à la flamme

Tartare de tomates aux arômes, émulsion de Stracciatella

OU

Pressé de volailles aux épices

semoule végétale, sauce suprême du voyageur au citron

Le Foie Gras confit à la mangue

médailillon mi-cuit, chutney de mangue au piment, brioche toastée

OU

Ceviche de Bar

eau de concombre, espuma crème à la ciboulette

La daurade rôtie

tomates “ coeur de boeuf ” snackées,

vierge de moules à la soubressade

OU

La poitrine de cochon

piperade de poivrons doux à la sauge, jus de coques à l'estragon

Le lieu jaune de nos côtes

bouillon de crevettes grises, crémeux de brocoli à la cacahuète,

brocolinis rôtis

OU

Le faux filet de race à viande

pressé de céleri aux haricots de mer, crème d'huitres, jus court

Full Chocolat

Biscuit chocolat praliné, crémeux de chocolat noir,

tuile au gruë de cacao

OU

La Fraise bretonne

Fraises au basilic, sablé breton, insert à la crème montée d'Isigny,

sorbet fraise

Craquant aux Abricots

abricots rôtis, chantilly mascarpone au thym,

sorbet abricot, gelée citron

OU

Le dessert de Thana

déclinaison autour de la rhubarbe, chocolat Ivoire, thé Matcha