

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de Mer (selon arrivage)

Homard juste rôti, frites (600g / sur réservation)	59.00
<i>Roasted lobster, French fries</i>	
Notre panaché de fruits de mer pour 1 personne :	39.00
1/2 crabe, 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy,	
200g de langoustines juste tièdes, palourdes et bigorneaux	
<i>Mix of sea food for 1 person: 1/2 crab, 5 Ile-Tudy oysters n°3, 200g lukewarm langoustines, clams and winkles</i>	
Crabe de pêche locale du « Pen Duick » (A décortiquer)	
<i>Unshelled local crab</i>	18.00
Huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy (6, 9, 12 ou 18)	
<i>Ile-Tudy oysters n°3</i>	13.50 - 17.50 - 22.50 - 34.50
Langoustines « petites/moyennes » juste tièdes, mayonnaise (200g, 300g, 500g)	15.00 - 22.00 - 36.00
<i>« Little/medium » lukewarm langoustines with mayonnaise</i>	
Duo 6 huîtres creuses n°3 de l'Île Tudy et 200 g de langoustines « petites/moyennes », justes tièdes	26.00
<i>6 Ile-Tudy oysters' n°3 and 200g "little/medium" lukewarm langoustines</i>	
Petit pot de bigorneaux	8.50
<i>Small pot of periwinkles</i>	

Nos Entrées

Coques marinières de l'Île Tudy à la persillade	13.50
<i>Ile-Tudy seashells with parsley</i>	
Croquant de Chavignol, mesclun, vinaigrette au miel	13.50
<i>Chavignol crispy, mesclun with honey dressing</i>	
Taboulé légumes croquants, rillettes de thon citron gingembre	14.00
<i>Crispy vegetables tabbouleh, tuna rillettes, lemon ginger</i>	
Carpaccio de lotte à la coriandre, vinaigrette de Cidre	17.50
<i>Monkfish carpaccio with coriander, cider dressing</i>	
Tartare de veau aux épices douces, graines de sésame torréfiées	17.50
<i>Calf tartar sweet spices, roasted sesame seeds</i>	

Notre formule du Bistrot 32 €

6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy
ou

Taboulé légumes croquants,
rillettes de thon citron gingembre
ou

Croquant de Chavignol, mesclun vinaigrette au miel

Dos de cabillaud crumble provençal
écrasé de pommes de terre
ou

Langue de chat poêlée, frites fraîches
sauce à la fourme d'Ambert

Dessert ou fromage au choix

Supplément frites, poêlée de légumes ou purée	4.00
<i>Extra French fries, vegetables or mash potatoes</i>	
Salade verte / Green salad	4.00

Nos Poissons

Dos de cabillaud crumble provençale, écrasé de pommes de terre	19.50
<i>Back of cod Provençal crumble, mashed potatoes,</i>	
Brochette de lotte, fondue de poireaux, crème tandoori	26.00
<i>Monkfish brochette, Leek Fondue, Tandoori Cream</i>	
Brandade de poisson de nos côtes, carottes croquantes aux herbes fraîches	18.00
<i>Fish Brandade from our shores, crispy carrots with fresh herbs</i>	
Belle sole meunière 300/350g	32.00
<i>Beautiful sole miller 300/350g</i>	

Nos Viandes

Langue de chat poêlée, frites fraîches, sauce à la fourme d'Ambert	20.00
<i>Roasted cat's tongue, fresh Fries, fourme d'Ambert sauce</i>	
Sauté de canard confit aux petits légumes, jus corsé et pommes de terre Amandine	19.50
<i>Duck confit with little vegetables, full-bodied juice and Amandine potatoes</i>	

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de 4 fromages affinés et son chutney	9.90
<i>Selection of 4 matured cheeses with its chutney</i>	
Île flottante, caramel au beurre salé	7.50
<i>Floating island, salted butter caramel</i>	
Onctueux tiramisu, biscuit aux amandes, façon crème brûlée	8.50
<i>Smooth tiramisu, almond biscuit</i>	
Fondant au chocolat Inaya 65%, crème glacée Blé noir Sarrasin	8.50
<i>Chocolate fondant Inaya 65%, buckwheat ice-cream</i>	
Tartelette gelée de framboise hibiscus, mousse fleur de Sureau, framboise fraîche	8.50
<i>Raspberries tart hibiscus, elderflower mousse and fresh raspberries</i>	
Sablé citron huile d'olive, abricot rôti, crème légère à la vanille et son sorbet	8.50
<i>Lemon olive oil shortbread, roasted apricot, vanilla cream and sorbet</i>	

Nos Glaces (Fabrication artisanale)

Coupe Colonel : Vodka et glace au citron	9.00
<i>Vodka with lemon ice</i>	
Coupe Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème montée sucrée	8.00
<i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	
Chocolat, café ou caramel liégeois	8.00
<i>Chocolate, coffee or caramel "liégeois"</i>	
Les 1,2 ou 3 boules de glace, parfum au choix	2.20-4.20-5.90
<i>1, 2 or 3 scoops of ice-cream</i>	
Parfums : vanille, chocolat, caramel, citron, fraise, cassis, passion, café, créole	
<i>Vanilla, chocolate, caramel, lemon, strawberry, blackcurrant, passion fruit, coffee, creole</i>	
Supplément crème montée sucrée	1.00
<i>Sweet white cream foam</i>	