

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de mer sur réservation

Homard juste rôti, frites Maison

Roasted lobster, homemade fries

Selon arrivage/Prix selon cours

Plateau de fruits de mer

Pour 1 personne : 52,00

1/2 crabe, 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy,

200g de langoustines*, palourdes, bigorneaux

Mix of seafood for 1 person: 1/2 crab, 5 Ile-Tudy oysters n°3,

200g langoustines*, clams and winkles

Pour 2 personnes : 98,00

*Les petites Moyennes

Nos Fruits de mer

Huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy (6, 9, 12 ou 18)

Ile-Tudy oysters n°3 16,00 – 20,00 – 29,00 – 39,00

Langoustines*, mayonnaise

(200g, 300g, 500g ou 1Kg) 19,00 – 28,00 – 42,00 – 80,00

Langoustines* with mayonnaise

Duo 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy

et 200g de langoustines* 35,00

Duo 5 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g of langoustines*

Pot de bigorneaux

Winkles 12,00

*Les petites & moyennes / Small & medium

Nos Entrées

Croquant de Paté Hénaff, pomme d'Armoric, caramel au Chouchen

Crispy Paté Hénaff with Armorican apple and chouchen caramel 16,00

Tartare d'Espadon, au choix :

- à la Thaï avec une salade de chou blanc 18,00
- ou fraîcheur citron avec une salade de chou blanc

Swordfish tartare, Thai style or with lemon, white cabbage salad

Chair de tourteaux décortiquée, concombre aux épices douces, fromage blanc à la mangue

Shelled crab meat, cucumber with spices, mango cottage cheese 20,00

Le Menu du Bistrot 38 €

Rilette de poisson de nos côtes, fraîcheur de riz noir aux algues, vinaigrette acidulée

Local fish rillettes, black rice with seaweed, tangy vinaigrette

ou

Carpaccio de magret de canard, huile vierge aux noisettes torréfiées

Duck breast carpaccio, virgin oil, toasted hazelnuts

ou

Chèvre rôti, crumble au parmesan, tartare de tomates

Roasted goat cheese, parmesan crumble, tomato tartar

Pavé de merlu, blésotto au chorizo doux, sauce choron

Hake pavé, chorizo wheat risotto, sauce choron

ou

Filet mignon de cochon breton,

Ecrasé de pomme de terre à l'oignon rouge

Filet mignon of Breton pork, mashed potatoes with red onion

Dessert hors glaces au choix

Supplément fromage - cheese 3 €

*Les plats du menu sont déclinables à la carte :

Entrées / Starter : 16 € Plats / Main course : 20 €

Nos Poissons

Coques marinières au cidre, frites Maison 20,00

Marinated cockles with cider, homemade fries

Effiloché d'aile de raie aux poireaux, crème au wakamé 22,00

Shredded skate wing with leeks, wakame cream

Filet de bar en cuisson douce, ratatouille au romarin déglacé au vinaigre de Xerès 36,00

Slow-cooked sea bass, rosemary ratatouille with Sherry vinegar

Poisson noble du moment voir ardoise

Fish of the day

Nos Viandes

Langue de chat, sauce chimichurri, pommes de terre grenailles, graines de sésame 23,00

Rare cut of beef "Langue de chat", with chimichurri sauce and sesame seed potatoes

Croustillant de canard confit, fricassée de champignons et son jus paysan 24,00

Duck confit pastilla with its full bodied sauce, mushroom "fricassée"

Supplément salade verte, frites Maison, écrasé de pommes de terre, ratatouille ou blésotto au chorizo doux 6,00

Extra green salad, homemade fries, mashed potatoes, ratatouille, or chorizo wheat risotto

Plat végétarien *vegetarian option* voir Ardoise

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de fromages de notre terroir 13,00

Assortment of local cheeses

Ile flottante, crème anglaise et amandes effilées 8,50

« Ile Flottante », custard and flaked almonds

Fraise basilic, comme un vacherin 9,50

Strawberry and basil « vacherin »

Tartelette sablé breton aux agrumes, crémeux thym citron 9,50

Breton shortbread tartlet with creamy citrus and lemon thyme

Plaisir cacahuètes, cœur caramel au beurre salé, namelaka au chocolat blond 10,00

Peanut delight with a salted butter caramel center and blond chocolate namelaka

Nos Glaces

(Fabrication artisanale Histoires de Glaces)

Coupe Colonel : Vodka et glace au citron 9,50

Vodka with lemon ice cream

Coupe Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème montée sucrée 8,50

Vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream

Chocolat, café ou caramel liégeois 8,50

Chocolate, coffee or caramel "liégeois"

Les 1, 2 ou 3 boules de glace, parfum au choix 2,50 – 4,80 – 6,90

1, 2 or 3 scoops of ice-cream

Parfums : vanille, chocolat, caramel, citron, fraise, cassis,

passion, café, créole, pistache, noix de coco

Flavors : Vanilla, chocolate, caramel, lemon, strawberry, blackcurrant, passion fruit,

coffee, creole, pistachio, coconut

Supplément crème montée sucrée 1,00

Extra cream