

# 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

20,00

Shelled crab meat, cucumber with spices, mango cottage cheese

## Le Menu du Bistrot 38 €

### Rillettes 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

Marinated cockles with cider, homemade fries

20,00

### 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

déglaçé 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

Assortment of local cheeses

13,00

### Île 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

1, 2 or 3 scoops of ice-cream

2,50 – 4,80 – 6,90

**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