

LA CARTE DU BISTROT

Nos Poissons

Disponible sur réservation

Homard juste rôti, frites Maison *Prix selon cours*
Roasted lobster, homemade fries

Tourteau ou araignée *Prix selon cours*
Brown crab or spider crab

Plateau de fruits de mer
Pour 1 personne : 52,00

1/2 tourteau, 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 : 99,00
**Les petites Moyennes / Small & medium*

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) 20,00 – 29,00 – 46,00 – 88,00
Langoustines* with mayonnaise

Duo 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy
et 200g de langoustines* 34,00
Duo 5 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g of langoustines*

Pot de bigorneaux 12,00
Winkles
**Les petites Moyennes / Small & medium*

Nos Entrées

Nems au fromage de chèvre frais et 16,00
saumon Label Rouge, roquette et verjus basilic
Fresh goat cheese and Label Rouge salmon,
spring rolls, arugula, basil oil

Croquant de pâté Hénaff à l'oignon, 16,00
jus corsé aux algues
Crispy Hénaff pâté with onion, seaweed juice

Ceviche d'espadon, citron et gingembre, 18,00
chantilly aux herbes
Swordfish ceviche with lemon and ginger, herb Chantilly cream

Le Menu du Bistrot 38 €

Fondant de canard confit, tartare de courgettes aux herbes
Tender duck confit, zucchini herb tartare
ou

Fraicheur de Kasha, citron yuzu, rilette de maquereaux fumés
Refreshing kasha, yuzu,
smoked mackerel rilette

Pavé de merlu en cuisson douce, risotto aux petits légumes,
beurre citronné
Slow-cooked hake, spring vegetable risotto,
lemon-infused butter
ou

Suprême de volaille Label Rouge, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive, ail confit
Label rouge chicken supreme,
smashed potatoes with olive oil, garlic confit

Dessert au choix hors glaces
Dessert a la carte except ice cream
Supplément fromage / Cheese 3 €

**Les plats du menu sont déclinables à la carte :*

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

Poisson du moment «voir ardoise» 20,00
Fish of the day

Dos de cabillaud, crumble de betteraves, 25,00
pommes de terre mitraille
Cod filet, beetroots crumble, baby potatoes

Filet de bar, huile vierge, 35,00
compotée de poireaux et céleri
Sea bass fillet, extra virgin oil, leek and celery compote.

Nos Viandes

Mignon de cochon breton, carottes rôties 22,00
au beurre ½ sel et romarin,
crème au cidre « Menez Brug » de Fouesnant
Breton pork tenderloin, roasted carrots with salted butter and
rosemary, cream with "Menez Brug" cider from Fouesnant

Poire de bœuf, crème de Saint-Marcelin IGP, 26,00
frites de pommes de terre Amandine
Beef oyster blade, Saint-Marcellin PGI cream sauce, Amandine
potato fries

Supplément salade verte, frites Maison, 6,00
poêlée de légumes ou risotto aux légumes
Extra green salad, homemade fries, pan-fried vegetables
or vegetable risotto

Plat végétarien *vegetarian option*

Légumes de saison, halloumi croustillant, 19,00
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Seasonal vegetables, crispy halloumi, smashed potatoes with olive oil

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de fromages de notre terroir 13,00
Assortment of local cheeses

Île flottante, caramel au beurre salé 8,50
et crème anglaise
« Ile Flottante », salted butter caramel sauce and flaked almonds
vanilla custard

Tartelette au citron, meringue croquante, 10,00
compotée de framboises
Lemon tart, crunchy meringue, raspberry Compote

Finger tout chocolat, crémeux Inaya 65% 10,00
All chocolat finger, creamy chocolat Inaya 65%

Crème brûlée à la vanille et pommes Armoric 10,00
Vanilla crème brûlée and Armoric apple

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