

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de mer (selon arrivage)

Homard juste rôti, frites (600g) *Prix selon cours*
Sur réservation et selon arrivage
Roasted lobster, French fries (600g / on reservation)

Notre panaché de fruits de mer pour 1 personne : 39.50
1/2 crabe, 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy,
200g de langoustines* juste tièdes, palourdes, bigorneaux
Mix of seafood for 1 person: 1/2 crab, 5 Ile-Tudy oysters n°3, 200g lukewarm langoustines, clams and winkles*

Crabe de pêche locale (à décortiquer) 19.00
Unshelled local crab

Huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy (6, 9, 12 ou 18)
Ile-Tudy oysters n°3 15.00 - 19.00 - 24.00 - 36.00

Langoustines* juste tièdes, mayonnaise (200g, 300g, 500g) 18.00 - 25.00 - 38.00
Lukewarm langoustines with mayonnaise*

Duo 6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy et 200g de langoustines* juste tièdes 32.00
*6 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g lukewarm langoustines**

*Les petites & moyennes / Small & medium

Nos Entrées

Crèmeux de topinambour, œuf poché, dés de comté (24 mois), réduction balsamique 14.00
Creamy Jerusalem artichoke, poached egg, comté cheese (24 monts), balsamic glaze

Croustillants aux pommes de terre fondantes, à l'andouille de Guéméné et duxelles de champignons 15.00
Crispy potatoes, mushroom « duxelles », « Andouille de Guéméné »

Saumon demi-sel juste saisi, tzatziki de courgettes houmous de betterave 15.00
Half-salted salmon, zucchini tzatziki and beetroot hummus

Carpaccio de St Jacques, tagliatelles de légumes roquette à l'huile de noisette 17.50
Scallop carpaccio, vegetable tagliatelle, arugula with hazelnut oil

Millefeuilles de foie gras de canard mi-cuit aux fruits secs et magret fumé 18.50
"Mille-feuille" of half-cooked duck foie gras, dried fruits and smoked duck breast

Le Menu du Bistrot 34 €

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

Croustillants aux pommes de terre fondantes,
A l'andouille de Guéméné et duxelle de champignons.
Crispy potatoes, mushroom duxelle, « Andouille de Guéméné »
ou

Saumon demi-sel juste saisi, tzatziki de courgettes et
houmous de betterave
Semi-salted salmon, zucchini tzatziki and beetroot hummus

Eglefin rôti, crumble de chorizo, ratatouille au paprika fumé
Roasted haddock, chorizo crumble, smoked paprika ratatouille
ou

Langue de chat poêlée, pommes de terre grenaille,
sauce barbecue
Rare cut of beef "Langue de chat", roasted potatoes, barbecue sauce

Dessert ou fromage au choix
Dessert or cheese

Nos Poissons

Eglefin rôti, crumble de chorizo, ratatouille au paprika fumé 19.50
Roasted haddock, chorizo crumble, smoked paprika ratatouille

Dos de cabillaud snacké, wok de nouilles sautées aux légumes croquants, cacahuètes torréfiées 22.00
Cod fillet, pan fried noodles with crispy vegetables, roasted peanuts

Belle sole meunière 300/350g, pommes de terre rôties fromage blanc au wakamé 34.00
Sole « Meunière » 300/350g, roasted potatoes

Poisson du moment (voir ardoise)
Fish of the day (check the board),
Lentilles corail curry coco, carottes glacées, halloumi pané, guacamole 16.00
Coconut curry coral lentils, carrots, breaded halloumi, guacamole

Nos Viandes

Langue de chat poêlée, pommes de terre grenaille sauce barbecue 20.00
Rare cut of beef "Langue de chat", roasted potatoes, barbecue sauce

Effiloché de cochon Breton au jus, frites de polenta cajun, ketchup de poivron rouge 20.00
Pulled pork, polenta fries, red pepper ketchup

Carré d'agneau rosé, fricassée de champignons purée de patates douces 28.00
Rack of lamb with mushroom "fricassée", mashed sweet potatoes. Meat cooked medium rare.

Supplément frites, wok de nouilles sautées, pommes de terre grenaille, salade verte 5.00
Extra French fries, pan fried noodles, roasted potatoes, leaf salad

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de fromages affinés de nos régions, accompagné d'un beurre aux fleurs séchées 10.00
Selection of matured cheeses, butter with dry flowers.

Ile flottante, crème anglaise au caramel 8.00
Floating island, caramel custard

Royal au chocolat « Caraïbes » revisité 9.00
Revisited Royal "Caribbean" chocolate dessert

Mystère glacé à l'avocat et coulis de fruits rouges 9.00
Avocado parfait, red fruit coulis

Tartelette crèmeux noisette, gelée de citron 9.00
Creamy hazelnut tartlet, lemon jelly

Entremets crème brûlée matcha, mousse à la framboise 9.00
Matcha « creme brulee » dessert, raspberry mousse

Nos Glaces

(Fabrication artisanale – maison JAMPI)

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

Supplément crème montée sucrée 1.00
Extra sweet white cream foam