

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de Mer (selon arrivage)

Homard juste rôti, frites (600g / sur réservation)	62.00
<i>Roasted lobster, French fries (600g / on reservation)</i>	
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* justes tièdes, palourdes, 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>	18.50
Huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy (6, 9, 12 ou 18)	
<i>Ile-Tudy oysters n°3</i>	14.00 - 18.00 - 23.00 - 35.00
Langoustines* justes tièdes, mayonnaise	
(200g, 300g, 500g)	15.00 - 22.00 - 36.00
<i>Lukewarm langoustines* with mayonnaise</i>	
Duo 6 huîtres creuses n°3 de l'Île Tudy	
et 200 g de Langoustines* justes tièdes	28.00
<i>6 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g lukewarm langoustines*</i>	

*Les petites & Moyennes / Smalls & Medium

Nos Entrées

Croustillants de Beaufort, salade d'endives et chips de navets	13.50
<i>Beaufort crisps, endive salad and turnip crisps</i>	
Marinière de palourdes à la Bretonne	14.50
<i>Breton style clam marinade</i>	
Perles au Wakamé, croquants de sardines de Kérity aux herbes fraîches	14.50
<i>Wakame pearls, crunchy sardines from Kerity with fresh herbs</i>	
Mi-cuit de St Jacques, légumes croquants et vinaigrette de mangue	17.50
<i>Half-raw / Half cooked scallops, crunchy vegetables and mango vinaigrette</i>	
Foie gras de canard à l'andouille de Guéméné, compote de pommes au cidre	18.50
<i>Duck foie gras with "Guéméné andouille", apple compote with cider</i>	

Notre formule du Bistrot 32 €

6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy	ou
Perles au Wakamé, croquants de sardines de Kérity aux herbes fraîches	ou
Croustillants de Beaufort, salade d'endives et chips de navets	***
Filet de lieu jaune, risotto aux herbes fraîches, coulis butternut	ou
Poire de bœuf, crème de St Marcellin, frites fraîches	***
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

Parmentier d'aile de raie petit bateau aux poireaux	18.00
<i>Skate wing parmentier with leeks</i>	
Filet de lieu jaune, risotto aux herbes fraîches, coulis butternut	19.50
<i>Pollack fillet, risotto with fresh herbs, butternut coulis</i>	
St Jacques au naturel, pommes de terre rôties	26.00
<i>Natural scallops, roasted potatoes</i>	
Belle sole meunière 300/350g	32.00
<i>Sole « Meunière » 300/350g</i>	

Nos Viandes

Poire de bœuf, crème de St Marcellin, frites fraîches	20.00
<i>Beef pear, cream of St Marcellin, Fresh fries</i>	
Carré d'agneau en croûte de shiitakés, gratin de pommes de terre	24.00
<i>Rack of lamb in a shiitake crust, potato gratin</i>	
Assiette végétarienne	16.00
<i>Vegetarian plate</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>	
Entremets aux agrumes, sorbet mandarine	8.50
<i>Citrus desserts, mandarin sorbet</i>	
Eclair du moment - Voir ardoise	8.50
<i>« Eclair » of the day- See slate</i>	
Tarte croquante, éclats de caramel et crémeux chocolat	8.50
<i>Crunchy tart, caramel pieces and creamy chocolate</i>	
Financier, mousse praliné et nougat glacé	8.50
<i>Financier, praline mousse and frozen nougat</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>Extra sweet white cream foam</i>	