

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de mer (selon arrivage)

Homard juste rôti, frites (600 gr)	Prix selon cours
<i>Sur réservation et selon arrivage</i>	
<i>Roasted lobster, French fries (600gr / on reservation)</i>	
Notre panaché de fruits de mer pour 1 personne :	39.50
<i>1/2 crabe, 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy,</i>	
<i>200g de langoustines* justes tièdes, palourdes, bigorneaux</i>	
<i>Mix of seafood for 1 person: 1/2 crab, 5 Ile-Tudy oysters n°3,</i>	
<i>200g lukewarm langoustines*, clams and winkles</i>	
Crabe de pêche locale (A décortiquer)	
<i>Unshelled local crab</i>	19.00
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)	16.00 - 23.00 - 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	29.00
<i>6 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g lukewarm langoustines*</i>	

*Les petites & moyennes / Small & medium

Nos Entrées

Le pâté de canard aux noix du Bistrot, échalotes confites	13.50
<i>Duck "pâté" with hazelnuts, caramelized shallots</i>	
Terrine de lotte aux petits légumes et herbes fraîches, mayonnaise au Wasabi	14.50
<i>Monkfish terrine with herbs and babies vegetables, wasabi mayonnaise</i>	
Samoussas au Cabécou, mozzarella aux sésames torréfiés, salade de jeunes pousses	14.50
<i>Cabécou cheese samosa, mozzarella with roasted sesame seeds, baby leaf salad</i>	
Mi-cru / Mi-cuit de thon rouge, sommités de brocolis croquants et vinaigrette à l'huître	17.50
<i>Half-raw / Half-cooked bluefin tuna, crunchy broccoli florets and oysters vinaigrette</i>	
Fraîcheur de chair de tourteau, rémoulade de céleri, gaspacho de tomates ananas	18.50
<i>Crab meat, celery root salad, pineapple tomato gazpacho</i>	

Le Menu du Bistrot 34 €

6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy	<i>ou</i>
Samoussas au Cabécou / Mozzarella au sésame torréfié,	salade de jeunes pousses
<i>ou</i>	
Terrine de lotte aux petits légumes et herbes fraîches,	mayonnaise au Wasabi

Filet de lieu jaune snacké, poêlée de légumes,	coulis de betterave
<i>ou</i>	
Poire de bœuf, oignons de Roscoff confits,	jus corsé, frites fraîches

Dessert ou fromage au choix	

Nos Poissons

Parmentier de cabillaud, fondue de poireaux, crème Thai	19.00
<i>Cod "parmentier" with a leek fondue</i>	
Filet de lieu jaune snacké, poêlée de légumes, coulis de betterave	20.00
<i>Pollack fillet, fried vegetables, beetroot sauce</i>	
Belle sole meunière 300/350g	32.00
<i>Sole « Meunière » 300/350g</i>	
Poisson du moment (voir ardoise)	
<i>Fish of the day (check the menu board)</i>	

Nos Viandes

Poire de bœuf, oignons de Roscoff confits, jus corsé, frites fraîches	20.00
<i>Piece of beef, Roscoff caramelized onions, French fries</i>	
Filet de bœuf Breton, crème de Brie (Bio) de notre région, pommes de terre rôties	28.00
<i>Beef fillet, local Brie cheese sauce, roasted potatoes</i>	
Viande du moment (voir ardoise)	
<i>Meat of the day (check the menu board)</i>	

Assiette végétarienne / Vegetarian plate	16.00
Supplément frites, poêlée de légumes, pommes de terre rôties, salade verte	4.00
<i>Extra French fries, fried vegetables, roasted potatoes, leaf salad</i>	

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de fromages affinés de nos régions et son chutney	9.90
<i>Selection of matured cheeses with its chutney</i>	
Île flottante, caramel au beurre salé	7.50
<i>Floating island, salted butter caramel</i>	
Lingot croustillant chocolat Arabica	8.50
<i>Crispy Arabica chocolate ingot</i>	
Eclair du moment (voir ardoise)	8.50
<i>« Eclair » of the day (check the menu board)</i>	
Entremets poires confites caramel, sablé Breton	8.50
<i>Caramelized pear "entremets", shortbread</i>	
Pink Lady rôtie / rhubarbe confite, chantilly citronnée	8.50
<i>Pink Lady apple and rhubarb candied, lemon whipped cream</i>	

Nos Glaces

(Fabrication artisanale – maison JAMPI)

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	2.40 - 4.60 - 6.50
<i>1, 2 or 3 scoops of ice-cream</i>	
Parfums : vanille, chocolat, caramel, citron, fraise, cassis, passion, café, créole	
<i>Flavors : Vanilla, chocolate, caramel, lemon, strawberry, blackcurrant, passion fruit, coffee, creole</i>	
Supplément crème montée sucrée	1.00
<i>Extra sweet white cream foam</i>	