

LA CARTE DU BISTROT

Nos Entrées

Huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy (6, 9, 12 ou 18) <i>Île-Tudy oysters n°3</i>	16.00 - 20.00 - 28.00 - 39.00
Langoustines*, mayonnaise (200g, 300g, 500g) <i>Langoustines* with mayonnaise</i>	19.00 - 28.00 - 40.00
Duo 6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy et 200g de langoustines* <i>6 Île-Tudy oysters n°3 and 200g langoustines*</i>	34.00
*petites et moyennes / * small & medium	
Henaff poêlé, pomme rôtie compotée d'oignons <i>Snacked « Pâté Henaff », roasted apples with onions "compoté"</i>	14.00
Samoussas d'aile de raie à l'échalote coulis de cresson <i>Samoussas of ray with shallots, watercress coulis</i>	16.00
Saint-Jacques en aller-retour, crémeux d'herbes fraîches, vinaigrette bergamote <i>Scallops, creamy fresh herbs, bergamot vinaigrette</i>	19.00
Plateau de Fruits de mer sur commande 48h <i>Seafood platters on 48-hour order</i>	

Nos Plats

Homard juste rôti, frites <i>Just-roasted lobster, chips</i>	Prix selon cours Sur réservation et selon arrivage
Poisson du moment « voir ardoise » <i>Fish of the day</i>	
Filet de dorade snacké, fondue de poireaux aux haricots de mer de Loctudy <i>Snacked bream fillet, leek fondue with Loctudy sea beans</i>	24.00
Belle sole meunière 300/350g, pommes de terre écrasées au chou-fleur, huile de homard de Groix <i>Sole « Meunière » 300/350g, mashed potatoes with cauliflower, Groix's lobster oil</i>	38.00
Noisettes d'agneau juste rosée infusion au romarin, tombée de choux au lard <i>Rosé lamb breast, rosemary infusion, cabbage with bacon</i>	26.00
Filet de Bœuf Breton purée à l'andouille de Guémené, jus corsé <i>Fillet of beef from brittany, purée with Guémené « andouille »</i>	32.00
Plat végétarien du moment (voir ardoise) <i>Vegetarian dish of the day</i>	17.00

Le Menu du Bistrot 36 € *

Sablé Breton au sarrasin, cheese cake à l'ail fumé,
champignons snackés

"Sablé Breton" with buckwheat, smoked garlic cheese cake, snacked mushrooms

Ou

Œuf parfait, fondue d'endives bretonne,
crémeux roquefort

Perfect egg, chicory fondue, creamy Roquefort cheese (focaccia)

Ou

6 huitres Creuses de l'Île Tudy

6 Île-Tudy oysters

Filet de Lieu Jaune, pesto d'algues « Dulse »,
risotto de blé vert fumé

Fillet of Yellow Pollack, "Dulse" seaweed pesto, smoked green wheat risotto

Ou

Langue de chat, crème de poivron rouge,
frites de pommes de terre Amandine

Rare cut of beef "Langue de chat", creamy red pepper sauce, Amandine potato chips

Dessert ou fromage au choix

Dessert or cheese

* Les plats du Menu sont déclinables à la carte :

Entrées / Starter : 16 €

Plats / Main course : 20 €

Nos Desserts

Assortiment de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	10.00
Île flottante, crème anglaise au caramel <i>Floating island, caramel custard</i>	8.00
Confit de mangue, mousse légère à la coco, condiment à l'ananas <i>Mango confit, light coco mousse, pineapple condiment</i>	8.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, pomme rôtie à la fève de Tonka <i>Madagascar vanilla crème brûlée, roasted apple with Tonka bean</i>	9.00
Crispy de riz soufflé aux amandes, crémeux chocolat Inaya 64%, orange confite <i>Crispy puffed rice with almonds, creamy Inaya 64% chocolate, candied orange</i>	9.00
Glaces artisanales « Histoires de glaces » 1 boule, 2 boules, 3 boules	2.50 - 4.80 - 6.90
<i>Café - citron - coco - caramel - passion - pistache - chocolat - cassis - rhum raisin - vanille - fraise</i>	
Supplément chantilly / Sweet whipped cream	1.00
Coupe colonel : vodka et citron	9.50
Dame blanche : vanille, sauce chocolat, chantilly	8.50
Café, caramel ou chocolat liégeois	8.50