

# 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)

Plateau de fruits de mer pour 1 personne : **52,00**

1/2 crabe, 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

Huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy (6, 9, 12 ou 18)

Ile-Tudy oysters n°3

16,00 – 20,00 – 28,00 – 39,00

Langoustines\*, mayonnaise

(200g, 300g, 500g)

19,00 – 28,00 – 42,00

Langoustines\* with mayonnaise

Duo 6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy

et 200g de langoustines\*

34,00

6 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g langoustines\*

Bol de bigorneaux

12,00

Winkles

\*Les petites & moyennes / Small & medium

## Nos Entrées

Tartelette au parmesan, crémeux à l'aneth,

saumon ½ sel tandoori

16,00

Parmesan tartlet, creamy dill, marinated salmon

Tataki de canard, éclats de cacahuètes, sucrine,

vinaigrette à l'orange

17,00

Duck tataki, peanuts flakes, sucrine, orange vinaigrette

Tartare de thon rouge à l'oignon cébette,

chantilly aux algues

19,00

Red tuna tartare with spring onion, seaweed whipped cream

## Le Menu du Bistrot 38 €

6 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy

Ile-Tudy oysters n°3

ou

Fraîcheur de hareng fumé à l'oignon rouge, crème de ciboulette

Fresh smoked herring with red onion and chive cream

ou

Hénaff poêlé à la Bretonne, roquette

Pan-fried Hénaff, arugula

\*\*\*

Pavé de merlu rôti et sa purée au beurre ½ sel, crème au curry

Roast hake steak, purée, curry cream

ou

Langue de chat, pommes de terre grenaille, sauce baies roses

Rare cut of beef "Langue de chat", roasted potatoes,

pink berry sauce

\*\*\*

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 Poissons

Sole Meunière (300g) selon arrivage

Prix selon cours

Filet d'églefin en croûte d'herbes,

petits légumes de saison

22,00

Haddock filet with herbs, seasonal vegetables

Dos de cabillaud snacké,

blé vert fumé à l'andouille de Guéméné

24,00

Cod fillet, smoked green wheat with Guéméné andouille

Rôti de lotte, fondue de poireaux au lard paysan,

crème à l'ail

28,00

Roast monkfish, leek and country bacon fondue, garlic cream

Bowl végétarien : penne pesto basilic de la maison

« Hermine », avocat, tomate noire de Crimée,



pois chiches grillés, crumble de fruits secs et

croustillants de Chavignol

19,00

Vegetarian bowl : penne basil pesto, avocado, black Crimean

tomato, grilled chickpeas, Chavignol's dried fruit

## Nos Viandes

Parmentier de veau confit au caviar d'aubergine,

jus corsé

24,00

Veal parmentier confit with eggplant caviar

Entrecôte Bretonne (300 gr), béarnaise à la dulse de Loctudy

frites de pommes de terre amandine

32,00

Entrecote (300 gr), amandine potato fries, Loctudy "dulse"

bearnaise

Supplément frites, pommes de terre grenaille, salade verte,

poêlée de légumes

5,00

Extra French fries, roasted potatoes, leaf salad, pan-fried vegetables

## Nos Fromages et Desserts

Duo de fromages Breton,

beurre iodé aux haricots de mer

10,50

Duo of Breton cheeses and iodized butter, sea beans

Ile flottante, crème anglaise et amandes effilées

8,50

Floating island, custard and flaked almonds

Entremets chocolat Inaya 65 % au sarrasin

9,50

Buckwheat chocolate entremets

Sablé Breton, onctueux à la vanille

et fraises de Plougastel

9,50

Sablé breton, vanilla cream and Plougastel strawberries

Financier façon rocher, mousse caramel au beurre

salé, noisettes torréfiées

9,50

Financier coated with crunchy chocolate, salted butter caramel

mousse, roasted hazelnuts

## 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

Supplément crème montée sucrée

1,00

Extra sweet white cream foam