

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de mer sur réservation

(selon arrivage) Prix selon cours

- Homard juste rôti, frites
Roasted lobster, French fries
- Plateau de fruits de mer pour 1 personne :
1/2 crabe, 5 huîtres creuses n°3 de l'Ile-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*

Nos Fruits de mer

- Huîtres creuses n°3 de l'Ile-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'Ile-Tudy
et 200g de langoustines* 34,00
*6 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g langoustines**

*Les petites & moyennes / Small & medium

Nos Entrées

- Ceviché de lotte, huile vierge aux algues,
chantilly d'huîtres 18,00
Monkfish ceviche, virgin oil algae, oyster whipped cream
- Chair de tourteaux, tartare de légumes,
chips de sarrasin, mayonnaise de crustacés 18,00
*Crab meat, vegetables tartare
buckwheat chips, crustacean mayonnaise*
- Foie gras breton au pâté Hénaff, mesclun 20,00
Foie gras & "pâté Hénaff", mesclun

Le Menu du Bistrot 38 €

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

Saumon gravelax, infusion betterave, brocolis snackés,
crèmeux à l'ail noir
*Gravlax salmon, beet infusion, broccoli,
black garlic cream*
ou

Velouté forestier, œuf parfait, copeaux de parmesan
Fall veloute, poached egg, parmesan shavings

Filet de grondin de nos côtes à l'échalotte confite
et au pommeau du Manoir Kinkiz, légumes de saison
*Local gurnard filet, confit shallot,
Brittany apple liquor, seasonal vegetables*
ou

Jumeau de veau en cuisson lente, écrasé de pommes de terre,
jus brun à l'oignon rouge, haricots coco
*Slow cooked veal, smashed potato,
red onion reduction, local beans*

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 selon arrivage
« Meunière » sole, upon availability
- Risotto crémeux aux algues fraîches,
palourdes de l'île Tudy 22,00
Fresh algae and clam creamy risotto
- La pêche du moment 26,00
Catch of the day
- St-Jacques de nos côtes au naturel, topinambours,
pommes de terre grenaille 29,00
Scallops, Jerusalem artichokes, "grenaille" potatoes

Nos Viandes

- Langue de chat, crème de potimarron au lard
et son gratin de pommes de terre Amandine 22,00
Rumsteak, pumpkin and bacon cream, potato gratin
- Pastilla d'agneau confit, jus corsé à l'ail,
poêlée de champignons 28,00
*Veal confit Pastilla, hearty garlic jus,
sauteed mushrooms*

- Supplément frites, pommes de terre grenaille,
salade verte, poêlée de légumes 5,00
*Extra French fries, "grenaille" potatoes,
green salad, pan-fried vegetables*

Végétarien

- Voir Ardoise 19,00
See blackboard

Nos Fromages et Desserts

- Camembert rôti au miel de Fouesnant
et aux fruits secs. « A partager ? » 10,50
Roasted camembert, Brittany honey and dried fruits
- Ile flottante, crème anglaise et amandes effilées 8,50
« Ile Flottante », custard and flaked almonds
- Poire pochée aux épices, 9,50
onctueux yaourt de Ker-Ronan, crumble sarrasin
Spiced poached pear, creamy local yogurt, buckwheat crumble
- Carré coco, cœur mangue, crèmeux passion,
coulis exotique 9,50
*Coconut cookie, mango stuffed, passion fruit cream,
exotic coulis*
- Rocher chocolat Inaya 65%, caramel au beurre salé 9,50
Dark chocolate rocher, salted butter caramel

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