

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de mer sur réservation

Homard juste rôti, frites Maison

Roasted lobster, homemade fries

Selon arrivage/Prix selon cours

Plateau de fruits de mer

Pour 1 personne : 49,00

1/2 tourteau, 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*

Pour 2 personnes : 98,00

**Les petites Moyennes / Small & medium*

Nos Fruits de mer

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

Ile-Tudy oysters n°3 16,00 – 20,00 – 29,00 – 39,00

Langoustines*, mayonnaise

(200g, 300g, 500g ou 1Kg) 19,00 – 28,00 – 42,00 – 80,00

Langoustines with mayonnaise*

Duo 5 huîtres creuses n°3 de l'Île-Tudy

et 200g de langoustines* 34,00

*Duo 5 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g of langoustines**

Pot de bigorneaux

Winkles

**Les petites Moyennes / Small & medium*

Nos Entrées

Croustillant de tomme de vache aux algues, 15,00

jambon Serrano

Crispy cheese cow's tome with seaweed, Serrano ham

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, 18,00

Vinaigrette citron yuzu

Scallop carpaccio with citrus, yuzu Lemon vinaigrette

Rillettes à l'andouille de Guéméné, ris de veau poêlé 20,00

Rillettes with andouille from Guéméné, pan-seared veal sweetbreads

Le Menu du Bistrot 38 €

Tartare de thon rouge aux épices douces

Red tuna tartare with mild spices

ou

Velouté de panais au beurre noisette, œuf parfait de la ferme

de Keryano, comté affiné 18 mois

Parsnip velouté, perfect egg from Keryano farm

18-month aged Comté

Filet d'Aiglefin, fenouil croquant à l'orange, crème de

potimarron

Haddock fillet, crunchy fennel with orange, pumpkin cream

ou

Moelleux de cochon breton saumuré, confit d'oignons rouges,

écrasé de pommes de terre au cumin

Tender salt-cured breton pork, red onion confit

cumin mashed potatoes

Dessert au choix hors glaces

Dessert a la carte except ice cream

Supplément fromage / Cheese 3 €

***Les plats du menu sont déclinables à la carte :**

Entrées / Starter : 16 €

Plats / Main course : 20 €

Nos Poissons

Tagliatelles aux algues de la maison Hermine, pavé 20,00

de saumon et palourdes grises, crème persillée

Tagliatelle with seaweed from Maison Hermine

salmon steak and grey clams, parsley cream

Papillote de poissons de nos côtes 24,00

aux petits légumes, paprika fumé

Local fish in papillote, seasonal vegetables and smoked paprika

Poisson noble du moment voir ardoise

Fish of the day

Nos Viandes

Bavette de bœuf 200gr à l'échalotte, frites Maison 22,00

Beef flank steak (200gr) with shallots, homemade fries

Filets de cailles rosés, poireaux rôtis 26,00

et pommes de terre Amandine, jus corsé

Quail fillet, roasted leeks, amandine-style potatoes, hearty jus

Supplément salade verte, frites Maison, écrasé de pommes

de terre au cumin, poêlée de légumes 6,00

Extra green salad, homemade fries, cumin mashed potatoes,

or pan-fried vegetables

Plat végétarien vegetarian option voir Ardoise

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de fromages de notre terroir 13,00

Assortment of local cheeses

Ile flottante, crème anglaise et amandes effilées 8,50

« Ile Flottante », custard and flaked almonds

Ananas rôti, ganache coco, citron vert, crumble 10,00

Roasted Pineapple, coconut ganache, lime, crumble

Finger tout chocolat, crémeux Inaya 65% 10,00

All chocolat finger, chocolat Inaya 65% cream

Pomme façon tatin, onctueux Kremmig 10,00

Apple tatin style, Kremmig cream

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, pistachio, coconut

Supplément crème montée sucrée 1,00

Extra cream