

LA CARTE DU BISTROT

Nos Fruits de Mer *our Seafood selon arrivage*

½ Homard juste rôti (300g), frites maison <i>Half Roasted lobster (300g), homemade fries</i>	39,00
Homard juste rôti (600g), frites maison <i>Roasted lobster (600g), homemade fries</i>	78,00
Tourteau ou araignée <i>Common crab or spider crab</i>	22,00
Plateau de fruits de mer Pour 1 personne :	52,00
1/2 tourteau, 5 huîtres creuses n°3 de l'Ile-Tudy, 200g de langoustines*, palourdes, bigorneaux <i>Seafood platter for 1 person: 1/2 crab, 5 Ile-Tudy oysters n°3, 200g langoustines*, clams and periwinkles</i>	
Pour 2 personnes :	99,00
Huîtres creuses n°3 de l'Ile-Tudy (6, 9, 12 ou 18) <i>Ile-Tudy oysters n°3</i>	16,00 – 20,00 – 29,00 – 39,00
Langoustines*, mayonnaise (200g, 300g, 500g ou 1Kg)	20,00 – 29,00 – 46,00 – 88,00
<i>Langoustines* with mayonnaise</i>	
Duo 5 huîtres creuses n°3 de l'Ile-Tudy et 200g de langoustines*	34,00
<i>Duo 5 Ile-Tudy oysters n°3 and 200g of langoustines*</i>	
Pot de bigorneaux / Bowl of periwinkles	12,00
<i>*Les petites moyennes / Small & medium</i>	

Nos Entrées *our starters*

Croquant de pâté Hénaff à l'oignon jus corsé aux algues <i>Crispy Hénaff pâté with onion, seaweed reduction</i>	14,00
Nems au fromage de chèvre frais et saumon Label Rouge, verjus basilic <i>Fresh goat cheese and Label Rouge salmon spring rolls, basil verjuice</i>	15,00
Carpaccio de lotte, citron et gingembre chantilly basilic <i>Monkfish ceviche with lemon and ginger, basil Chantilly cream</i>	18,00
Fraicheur de chair de crabe aux herbes <i>Fresh crab meat with herbs</i>	18,00

Le Menu du Bistrot 38 €

Chèvre rôti, tartare de tomate, crumble sésame parmesan
*Roasted goat cheese, tomato tartare,
sesame-parmesan crumble*

ou

Fraicheur de Kasha, citron yuzu, rillettes de maquereaux fumés
*Refreshing kasha, yuzu,
smoked mackerel rillettes*

Poisson du moment «voir ardoise»
Fish of the day

ou

Suprême de volaille Label Rouge,
tomates à la persillade blé vert fumé
*Label rouge chicken supreme,
Tomatoes with garlic and parsley, smoked
green wheat*

Dessert au choix hors glaces
Dessert a la carte except ice cream

Supplément fromage / Cheese 3 €

Nos Poissons *our fish*

Poisson du moment «voir ardoise» <i>Fish of the day</i>	20,00
Filet d'églefin, pépinettes aux herbes fraîches sauce cajun <i>Haddock filet, herb Pearl pasta, cajun sauce</i>	25,00
Roti de lotte, ratatouille, chorizo doux <i>Roasted monkfish, ratatouille, sweet chorizo</i>	34,00

Nos Viandes *our meats*

Suprême de volaille label rouge	
Tomates à la persillade, blé vert fumé <i>Label Rouge chicken supreme, tomatoes with garlic and parsley, smoked green wheat</i>	20,00
Mignon de cochon breton, confit d'échalote au pommeau, courgette rôtie au thym <i>Breton pork tenderloin, shallot confit with Pommeau, thyme- roasted zucchini</i>	22,00
Poire de bœuf, frites de pomme de terre amandine sauce choron <i>Beef pear cut, Amandine potato fries, tomato purée and Béarnaise sauce</i>	26,00
Supplément salade verte, frites Maison, Ratatouille ou pépinettes aux herbes <i>Extra green salad, homemade fries, ratatouille or herb Pearl pasta</i>	6,00

Plat végétarien *vegetarian option*

Halloumi croustillant, courgette rôtie au thym Légumes de saison <i>Crispy halloumi, thyme-roasted zucchini, seasonal vegetables</i>	19,00
--	-------

Nos Fromages et Desserts *our cheeses and desserts*

Assortiment de fromages de notre terroir <i>Assortment of local cheeses</i>	13,00
Ile flottante, caramel au beurre salé et crème anglaise <i>« Ile Flottante », salted butter caramel sauce, vanilla custard</i>	8,50
Tartelette aux fraises, paillettes wakamé confit <i>Strawberry tart, candied wakame flakes</i>	10,00
Pavlova, abricots rôtis, ganache miel romarin <i>Pavlova, roasted apricots, honey-rosemary ganache</i>	10,00
Opéra Breton <i>Buckwheat sponge cake with coffee, salted butter caramel, chocolate</i>	10,00

Nos Glaces *our ice creams*

(Fabrication artisanale Histoires de Glaces)

Coupe Colonel : Vodka et glace au citron <i>Vodka with lemon ice cream</i>	9,50
Coupe Dame Blanche : Glace vanille, sauce chocolat, crème montée sucrée <i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	8,50
Chocolat, café ou caramel liégeois <i>Chocolate, coffee or caramel "liégeois"</i>	8,50
Les 1, 2 ou 3 boules de glace, parfum au choix <i>1, 2 or 3 scoops of ice-cream</i>	2,50 – 4,80 – 6,90
Parfums : vanille, chocolat, caramel, citron, fraise, cassis, passion, café, créole, pistache, noix de coco <i>Flavors : Vanilla, chocolate, caramel, lemon, strawberry, blackcurrant, passion fruit, coffee, creole, pistachio, coconut</i>	
Supplément crème montée sucrée <i>Extra whipped cream</i>	1,00