



Les Maisons de Louis vous accueillent dans son Bistrot:

« Le Bistrot de Tonton Guy »
Vous souhaite la Bienvenue !



★ Nos apéritifs

Kir breton	10cl	4,00 €	Campari	5cl	4,00 €
Kir (pêche, cassis, mûre, framboise)...	10cl	4,00 €	Pineau des Charentes	5cl	4,00 €
Martini blanc ou rouge	5cl	4,50 €	Rhum blanc ou brun	4cl	8,50 €
Ricard ou pastis	2cl	4,00 €	Suze	8cl	3,90 €
Pommeau de Bretagne	5cl	4,80 €	Porto rouge	5cl	6,00 €
Chouchen	5cl	4,60 €	Porto blanc	5cl	6,00 €
Cocktail de jus de fruits	14cl	6,60 €	Gin	4cl	8,20 €

Whisky Breton de Pleubian

Le Glann ar mor.....	4cl	9,80€
Le Kornog (tourbé).....	4cl	9,80€

Whisky

(Talisker, Paddy, Famous Grouse).....	4cl	8,80€
---------------------------------------	-----	-------

Bourbon

(Four Roses).....	4cl	9,50€
-------------------	-----	-------

Verre de Côteau de l'Aubance (vin moelleux).....	14cl	4,60€
Américano Maison.....	14cl	9,60€
Coupe de champagne.....	14cl	9,60€
Coupe de crémant de Loire.....	14cl	7,00€
Kir Royal	14cl	9,60€
Kir pétillant.....	14cl	7,00€

Bouteille de champagne	75cl	56,00 €
1/2 Bouteille de champagne	37,5cl	28,00 €

★ Nos Cocktails

→ Le Cocktail Tonton Guy (Rhum & jus de fruits exotiques).....	14cl	9,60 €
→ Le Spritz (Apérol, proseco, perrier, orange)	14cl	8,50 €
→ Le Bananas (liqueur de bananes, vodka, sirop de fraise, citron, jus d'ananas)...	14cl	8,50 €
→ Le Sex on the Beach (Vodka, mûre, cranberry, ananas)	14cl	8,50 €

★ Nos Entrées

Soupe de Poisson de nos côtes maison, rouille, croûtons et ails	9,80 €
Rillettes d'aiglefin, piment breton confit et sa mimolette extra vieille au pesto .	12,00 €
Coquillages aux zestes d'agrumes, lentilles, salicornes et brisures de foie gras .	13,00 €
St Jacques juste snackées, poireaux, pignons de pin, balsamique et citron caviar ..	15,00 €
Foie gras de canard et sa brioche tiède maison	16,00 €

★ Les Saveurs de la Mer *(coquillages et crustacés)*

Les Huîtres de la baie de Paimpol n°3:	Les 6	11,20 €
	Les 9	14,50 €
	Les 12	19,00 €
Le buisson de langoustines.....		22,00 €
L'assiette de crevettes roses		13,50 €
L'assiette de bulots.....		11,00 €
L'araignée ou le tourteau, mayonnaise.....		19,00 €

Le Plateau de Fruits de Mer

58,00 € pour 2 personnes

12 huîtres
Crevettes
Langoustines
Bulots
1 araignée **ou** 1 tourteau

Le Plateau du Bistrot

36,00 € pour 1 personne

6 huîtres
Langoustines
Crevettes
Bulots
1/2 araignée **ou** 1/2 tourteau

Menu Bistrot 23,00 €

Les 6 huîtres de la baie n°3

Ou Soupe de Poisson de nos côtes maison, rouille, croûtons et ails

Ou Coquillages aux zestes d'agrumes, lentilles, salicornes et brisures de foie gras

Ou Rillettes d'aiglefin, piment breton confit et sa mimolette extra vieille au pesto

~~~~~

Andouillette 5A, sauce au cidre de Paimpol et moutarde à l'ancienne

**Ou** La Pêche du jour

**Ou** Cabillaud rôti, cocos de Paimpol au beurre de baratte fumé

~~~~~

Notre sélection de fromages AOC à l'assiette

Ou Dessert du Jour

Ou Le traditionnel Far Breton

Ou Moelleux au chocolat, crème anglaise

Ou Crêpe beurre sucre, chocolat ou caramel

Ou 2 boules de glace

Le Menu Tonton Guy 33,50 €

« Tout Saint Jacques »

St Jacques juste snackées, poireaux, pignons de pin,
Balsamique & Citron caviar

~~~~~

Risotto nature, St Jacques,  
Brisures de truffes & bisque de langoustines

~~~~~

Notre sélection de fromages AOC à l'assiette

Ou Desserts aux choix

(Café ou Thé Gourmand avec supplément 2,50€)

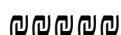
Menu Gourmand 39,00 €

ENTRÉES :

Les 9 huîtres de la baie n°3

Ou Foie gras de canard et sa brioche tiède maison

Ou St Jacques juste snackées,
Poireaux, pignons de pin, balsamique et citron caviar

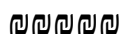


PLATS :

Le Poisson noble à l'ardoise

Ou Filet de bœuf, jus réduit, oignons roses truffés,
Pommes de Terre frites, légumes, salade

Ou Quasi de Veau, jus gras, pommes de terre rissolées, ail et persil plat



DESSERTS :

Notre sélection de fromages AOC à l'assiette

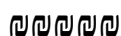
Ou Desserts aux choix

(Café ou Thé Gourmand avec supplément 2,50€)

Menu enfant 11,00 €

Steak Haché frites

Ou Jambon frites **Ou** Nuggets frites



2 boules de glace

Ou crêpe beurre sucre

Ou Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille

+ Verre de Jus d'orange **Ou** de limonade

★ Nos Poissons

Risotto nature, St Jacques, brisures de truffes et bisque de langoustines	24,00 €
Cabillaud rôti, cocos de Paimpol au beurre de sel fumé	18,00 €
Le Poisson noble à l'ardoise	(Ardoise)
La Pêche du jour	16,00 €

« La mer a ses saisons et ses caprices. Si certains produits ne pouvaient vous être servis, sachez que cela est notre meilleur gage de qualité »

★ Nos Viandes (VBF)

Entrecôte grillé (350 à 400g) de race à viande xxl	24,00 €
Filet de bœuf, jus réduit, oignons roses truffés	25,00 €
Andouillette 5A, sauce au cidre de Paimpol et moutarde à l'ancienne	16,00 €
Quasi de Veau, jus gras, pommes de terre rissolées, ail et persil plat	22,00 €

Nos viandes sont accompagnées de Pommes de Terre frites, légumes et salade

Le Bœuf peut être accommodé avec les sauces suivantes :

- Béarnaise
- Roquefort
- Beurre aux herbes et poivre blanc

★ Le Fromage

Notre sélection de fromages AOC à l'assiette avec salade	8,00 €
--	--------

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos Galettes de Blé Noir



La St Jacques (<i>St Jacques snackées, poireaux, bisque de langoustines</i>)	14,00 €
La 3 Fromages (<i>Chèvre, emmental, roquefort, vinaigrette de miel et salade</i>)	13,00 €
La Chèvre (<i>Chèvre, oignon, tomates</i>).....	12,00 €

La jambon fromage	6,00 €
La complète (œuf, jambon, fromage)	7,00 €
La super complète (œuf, jambon, fromage, tomates)	8,00 €
La complète champignons (œuf, jambon, fromage, champignons)	8,00 €
La complète oignons (œuf, jambon, fromage, oignons)	8,00 €

Nos Crêpes de Froment

La Bistrot (<i>pomme cuite, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly</i>)	8,80 €
La Tonton Guy (<i>boule vanille arrosée de chocolat chaud, chantilly</i>)	8,50 €

La beurre, sucre	3,00 €
La caramel maison au beurre salé	5,00 €
La chocolat	5,00 €
La crêpe pomme caramel	8,00 €
La banane chocolat	8,00 €
La flambée Cognac, Rhum, Cointreau, ou Grand Marnier	8,00 €
Supplément ingrédient ou chantilly.....	2,50 €



Pour accompagner vos crêpes et galettes :

Pensez à la « Bolée de Paimpol »

Cidre en bouteille de 75cl	10,50 €
La demi-bouteille 37,5cl	7,20 €
Le quart de bouteille 33cl.....	4,00 €

★ Desserts Maison

Le Café ou Thé Gourmand (<i>Salade de fruits frais, macaron, moelleux au chocolat, financier framboise</i>).....	8,90 €
Biscuit noix et crémeux dulcey avec tuile grué cacao	7,50 €
Pain de Gênes, crémeux verveine, mousse de framboises	8,50 €
Mont-Blanc revisité aux marrons et poires pochées	8,90 €
Le traditionnel Far Breton	7,50 €
Le moelleux au chocolat, crème anglaise	8,00 €
Le Dessert du Jour	7,00 €

★ Coupes glacées de notre Glacier « Adam »



1 boule	2,60 €
2 boules	4,80 €
3 boules	5,80 €
Supplément chantilly	2,50 €
Banana Split (<i>Banane, 1 boule vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud et chantilly</i>)	8,60 €
Poire belle Hélène (<i>Poire, 2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly</i>)	7,80 €
Fraise melba ou pêche melba (<i>Fraise ou pêche, 1 boule vanille, fraise, coulis de fraise et chantilly</i>)	7,80 €
Dame Blanche (<i>3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly</i>).....	7,80 €
Chocolat ou café liégeois (<i>2 boules chocolat ou café, 1 vanille, chocolat chaud ou moka et chantilly</i>)	7,80 €
Colonel (<i>2 boules citron et vodka</i>)	8,80 €

