

L' Islandais



L' Islandais Pourquoi?

Au temps des pêcheurs Paimpolais qui partaient pour l'Islande pêcher la morue durant de longs mois, notre arrière grand-père, encore appelé «Conan- biscuit », fabriquait les biscuits pour l'Islande dans les greniers de la ferme familiale.

Ces biscuits se conservaient de longs mois et servaient de nourriture aux pêcheurs. Tonton Guy, créateur de ce restaurant en 1991, a voulu, en appelant ce lieu L'Islandais, lui rendre hommage.

Bienvenue dans une des Maisons de Louis.

Voici nos autres établissements:

- *L'escale
- *Hotel K'Loy's*** et son bistro
- *Le Glacier Adam

Nos partenaires locaux

Voici les établissements que nous avons sélectionner afin de vous garantir la fraîcheur de nos préparations.

La ferme familiale (tomates, et tomates anciennes)
Nos fermes bretonnes (viandes)
Les Ets Saulnier (les poissons du jour...)
La cale aux épices Paimpol
L'île blanche –Lanmodez (Huîtres)

La maison Dauphin (fruits de mer)
Le vieux bourg (beurre de baratte)
Terre Azur (poisson de ligne)
Le glacier Adam

Nos Salades Gourmandes

Salade du terroir

Saint Jacques, gésiers confits, foie gras poêlé
et ses pommes de terre tièdes

19,90 €

Salade de Chèvre chaud

Chèvre chaud, tomates, poitrine fumée, pommes de terre tièdes
sur lit de verdure

15,00 €

Nos Entrées

Foie gras Yuzu et pain brioché

16,00 €

Homard céleris en rémoulade

roquette au poivre de voatsiperifery (Madagascar)

18,00 €

Gambas, houmous de coco de Paimpol, avocat

pamplemousse au poivre de Cimes (Vietnam)

13,50 €

Truite fumée du Trieux, guacamole et framboise

13,50 €

Œuf miroir crispy d'oignon et jambon Bellota

9,80 €

Terrine de campagne, sauce tartare et pain de campagne

7,20 €

Makis bretons (Sarrasin riz japonais guacamole et crevette)

Les 6

5,00 €

Les 9

8,00 €

Les 12

10,00 €

Nos plateaux de fruits de mer

Pour 2 personnes (12 huîtres, 1 araignée, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 1 homard breton de nos côtes)	98,00 €
Pour 2 personnes (12 huîtres, 1 araignée, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)	58,00 €
Pour 1 personne (6 huîtres, 1/2 araignée, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)	36,00 €

Nos fruits de mer

huîtres "LA PAIMPOLAISE DU LARGE" N°3 de Lanmodez

Les 6 : 11,20 €

Les 9 : 14,50 €

Les 12 : 19,00 €

Assiette de bulots	11,00 €
Assiette de crevettes roses	13,50 €
Buisson de langoustines	22,00 €
Araignée mayonnaise	19,00 €
Soupe de poisson	9,80 €

Nos crustacés de nos côtes en vivier

Le homard et la langouste : (prix à l'ardoise)

- Flambé (*alcool de votre choix*)
- ou - Vapeur
- juste cuit au beurre de baratte

Garniture au choix: Petits légumes, Purée, Caviar d'aubergine
ou frites de légumes

Menu à 21,00 €

Les 6 **Huîtres** de Lanmodez
Œuf miroir et jambon Bellota
Terrine de campagne sauce tartare

Fish and chips
Faux-filet sauce au choix
Pavé de merlu

Far Breton
Ou Mi cuit au chocolat,
Ou croustillant banane sarrazin
Ou 2 boules de glace ou crêpe (beurre sucre, chocolat, caramel)

Menu à 30,00 €

Les 9 **huîtres** de Lanmodez
Foie gras et yuzu
Gambas, houmous de coco de Paimpol
Truite fumée du trieux

Filet de bœuf
St Jacques snakées
Joues de porc

Fromage AOP Ou marron coco et citron vert
Ou Forêt noire revisitée
Ou millefeuille vanille
Ou les desserts du menu à 21,00 €

Menu à 39,90 €

Foie gras et yuzu

Homard céleris rémoulade et roquette

Ou **Assiette du pêcheur**

(crevettes, langoustines, huîtres et bulots)

Encornet farcis

Ris de veau

Ou, **Duo de St Jacques et ormeaux** en persillade

Sélection de **fromages AOP**,

Dessert au choix (café gourmand supplément de 2.20 €)

Menu à 70,00 € à partager à deux Accord mets et vin

Makis

Mont d'or Médaille d'or, Pomme de terre

Robe des champs charcuterie

Ou

Cote de bœuf Maturée

oignon confit, frites de légumes anciens

Millefeuille vanille de Madagascar et fève de Tonka

Ou **Baba au rhum** aux agrumes

*
*
*
*
*
*
*
*

Le coin des enfants 10,00 €
Nuggets, , Poisson ou Jambon accompagné de frites ou de légumes + dessert + boisson

Nos Viandes d'origine Bretonne

Entrecôte grillée gratin dauphinois et salade, sauce au choix	19,50 €
Filet de bœuf oignons rosés confit et purée de pomme de terre à la graisse de canard	22,00 €
Steak tartare au couteau dans le filet, frites et salade	19,50 €
Joue de porc , panais et raisin (viande d'origine Française)	15,50 €
Ris de veau champignons sauvage et pomme de terre grenailles	23,00 €

Nos Poissons

Fish and chips frites de légumes anciens, sauce tartare	17,50 €
Notre poisson Noble du jour selon arrivage	« prix à l'ardoise »
Merlu de ligne caviar d'aubergines, wakamé sauce au curry de madras	16,00 €
Encornets farcis aux légumes, riz vénéré et ail Doux	23,00 €
Saint Jacques snackées Risotto de céleris, copeaux de parmesan et jambon ibérique	23,50 €
Duo de Saint jacques et ormeau en persillade, Purée de pommes de terre et légumes croquants	29,00 €

Nos Desserts et Fromage

Café gourmand et ses gourmandises	8,90 €
Sélection de fromages affinés AOC	8,80 €
Far Breton, caramel au beurre salé et chantilly	7,50 €
Mi Cuit de chocolat noir Inaya et sa boule de glace vanille	8,00 €
Véritable baba au Rhum aux agrumes confits	8,50 €
Forêt noire revisitée	8,90 €
Marrons coco citron vert	9,00 €
Millefeuille vanille et fève de tonka	9,50 €
La Mûre et le Chocolat	9,50 €
Croustillant banane sarrasin sauce chocolat	9,50 €
Dessert du jour	7,50 €

Nos Coupes Glacées de notre glacier Adam

Glaces : chocolat, café, vanille, nougat-miel, rhum-raisin, caramel, noix de coco, menthe-chocolat, pistache

Sorbets : fraise, cassis, citron vert, framboise, fruit de la passion

Nos Classiques

Coupe 2 boules	4,80 €	
Banana Split	8,60 €	
Poire Belle-Hélène	7,80 €	
Café ou Chocolat Liégeois	7,80 €	
Pêche ou Fraise Melba	7,80 €	
Dame Blanche	7,80 €	
Colonel	8,80 €	
Iceberg 2b. menthe-chocolat, Get 27, chantilly.....		8,80 €
Coupe Antillaise 2b. rhum-raisin, ananas, Rhum, chantilly		7,80 €

Nos spécialités à 9,00 €

La coupe Phare des Héaux de Bréhat

2 b coco, 1 b chocolat, banane fruit, coco râpée, chocolat chaud et chantilly

La coupe Phare des Sept - îles

2 b caramel, 1 b nougat miel, nappage caramel au beurre salé et chantilly

La coupe Phare du Grand Léjon

1 b passion, 1 b framboise, 1 b citron et morceaux de fruits

Nos Spécialités de Galettes de Blé Noir

accompagnées de salade



La Paimpolaise (Noix de Saint-Jacques et embeurrée de poireaux.....)	14,00 €
La cochonne (guéméné, saucisse, lardons, fromage, salade)	14,00 €
3 fromages (fromage le bleu, fromage rapé, Curé Nantais, salade et miel)	13,00 €
La kervor (fromage le bleu, noix, miel).....	9.80 €

Les classiques

Galette Beurre	2,90 €
Complète (Oeuf, jambon, fromage)	6,90 €
Super Complète (Oeuf, jambon, fromage, tomates)	7,80 €
Complète Champignons (Oeuf, jambon, fromage, champignons) ...	7,80 €
Complète Oignons (Oeuf, jambon, fromage, oignons)	7,80 €
La Chèvre chaud	7,80 €
Saucisse du Pays	6,80 €
Saucisse, fromage	8,90 €
La Guéméné (tranches d'andouille)	6,90 €
Guéméné, fromage	8,90 €
Jambon, fromage.....	6,00 €

Nos Spécialités de Crêpes

La Bréhatine (Pomme, caramel , glace nougat miel, chantilly)	8,80 €
L'Islandaise (Poire, chocolat, chantilly)	8,80 €
Crêpe Flapy (Boule de glace vanille arrosée de chocolat chaud ou de caramel)	7,80 €
La gourmande (banane, amandes grillées, chocolat chaud, chantilly)	7,80 €
La Marie (caramel, chocolat, chantilly).....	7,80 €
Crêpe Pomme Caramel maison.....	7,80 €
Crêpe Banane, Chocolat	7,80 €
Crêpe Miel, Citron	6,50 €

Les classiques

Crêpe beurre , sucre	3,00 €
Crêpe caramel maison au beurre salé	5,00 €
Crêpe confiture (abricot, fraise, myrtille, rhubarbe)	4,80 €
Crêpe chocolat, amandes grillées.....	6,80 €
Crêpe chocolat	4,80 €
Crêpe crème de marron	5,80 €
Crêpe Flambée (Cognac, Rhum, Calvados, Cointreau ou Grand-Marnier)...	7,50 €
Supplément Chantilly.....	2,50 €

Vins Rouges

	Verre	37,5cl	75cl
VAL DE LOIRE			
AOP Touraine Gamay « Dom de la chaise ».....	12,80 €	19,80 €	
AOP Saumur Champigny « Dom les Elettes».....	4,00 €	15,80 €	25,80 €
AOP St Nicolas de Bourgueil « Dom de la Rodaie ».....	4,00 €	15,80 €	25,80 €
AOP Menetou Salon <i>domaine de Chatenoy</i>	5,20 €	18,50 €	33,00 €
AOP Sancerre rouge « les cailloux blanc »	19,80 €		35,00 €
VALLÉE DU RHÔNE / LANGUEDOC			
AOC Les Costières de Nîmes. château St Benezet Terra Vitis (agriculture raisonnée)	4,00 €	12,80 €	19,00 €
AOC Pie St Loup Mas de L'oncle.....			
BEAUJOLAIS BOURGOGNE			
AOP Brouilly Château des Tours.....	17,00 €	33,00 €	
AOC Haute Côte de Beaune Domaine Berger Rive.....			33,00 €
BORDEAUX			
Côtes de Bourg « Château le Nègre ».....	4,80 €	15,50 €	25,50 €
AOC Haut Médoc cru Bourgeois			38,00 €
« Château Le bourdieu Vertheuil »			
AOC Lussac St Emilion Grand Ricombre.....	5,80 €	19,00 €	35,00 €
AOC St Emilion Grand cru Chateau Bellerose Figeac.....			45,00 €
AOC Pessac Léognan château tour léognan (second de Carbonnieux).....			49,00 €
AOC Margaux château paveil de Luze 2010.....		19,00 €	55,00 €
AOP Saint Estèphe « Château Moutinot ».....			49,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tous nos produits sont TTC, service compris*

Vins Blancs

		Verre	37,5cl	75cl
VAL DE LOIRE	AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - vieilles vignes « comte Leloup de Chasseloir » de la maison Chereau Carré			27,00 €
	AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie « la Griffre »..... de la maison Chéreau Carré	3,90 €.....	13,00 €.....	21,50 €
	AOP Touraine Sauvignon « dom des caillots »..... de la maison Chereau Carré	3,90 €.....	13,00 €.....	21,50 €
	AOP Saumur Blanc les Plantagenêts.....			
	AOP Menetou Salon « dom de Chatenay »..... de la maison P Clément	5,50 €.....	18,00 €.....	36,00 €
	AOP Sancerre Blanc « Les Cailloux blancs » de la maison Chereau Carré	5,50 €.....	19,00 €.....	36,00 €
BORDEAUX	AOC bordeaux blanc Château Gontonnet.....			22,00 €
VALLEE DU RHONE	AOC Côte du Rhône Réserve Perrin.....			26,50 €
LANGUEDOC ROUSSILLON	IGP St Guiphem de désert.....			24,00 €
BOURGOGNE	AOP Bourgogne Aligoté Les Planchants AOP Chablis Olivier Savary	4,80 €.....	15,00 €.....	28,00 € 37,00 €
ALSACE	Riesling « dom Hubert Beck ».....	5,50 €.....		28,00 €
ANJOU	Coteau de l'Aubance « dom Sainte Anne » Vin moelleux	5,00 €.....		28,00 €

Vins Rosé

PROVENCE	IGP méditerranée BIO Demoiselle sans Gène	12,00 €.....		19,00 €
	AOC Côtes de Provence château Minuty <i>cuvée côté presqu'île</i>	16,00 €.....		28,50 €
	AOCTavel BIO prieuré de Montézargues	17,00 €.....		32,00 €

Vins de pays en carafe (IGP)

AU VERRE «Blanc, Rouge, Rosé» 14cl.....	4,00 €
LE PICHET DE L'ISLANDAIS «Blanc, Rouge, Rosé» 25cl.....	6,80 €
LE PICHET DE L'ISLANDAIS «Blanc, Rouge, Rosé» 50cl.....	11,80 €

Champagnes et Pétillants

La bouteille de Champagne Brut Jean Noël Haton	56,00 €
La Coupe 14cl.....	9,60 €
La bouteille de Pétillant méthode traditionnelle Soir de fête.....	26,00 €
La Coupe de Pétillant de Loire 14cl.....	7,00 €

Boissons Chaudes

Le Café nature ou décaféiné.....	2,20 €	Le Cappuccino.....	5,50 €
L'infusion - Le thé	3,00 €	L'Irish Coffee.....	9,80 €
Le Chocolat chaud.....	3,00 €	Le chocolat viennois.....	5,50 €

Boissons Diverses

L'eau de Plancoët, Plancoët à bulles et San Pellegrino...	5,30 € le litre
L'eau de Plancoët, Plancoët à bulles et San Pellegrino...	3,50 € la demie bouteille
Jus de Fruits 25cl.....	4,00 €
(ananas, raisin, abricot, pomme, pamplemousse, orange, poire, tomate)	
Perrier 33cl Coca-Cola 33cl, Orangina 25cl, Ice Tea 25cl, Schweppes 25cl..	4,00 €

Bières

En pression La Bière étrangère	25 cl	Grimbergen	4,50 €
Les bières Bretonnes	25 cl	Philomenn Rousse	4,50 €
		Philomenn Blonde...	4,30 €
En bouteille: Heineken 5°	4,80 €	Pelforth 6,5°	5,20 €
		Kronembourg sans alcool	4,80 €
en bouteille 33cl à 5,50 €	La Philomenn de Minihi Tréguier *	Spoum 9° (triple fermentation)	* Blonde 5.6°

Cidre

Pour accompagner vos galettes

Le cidre fermier de Prat Rouz la bouteille de 75cl 12,00 €

Le cidre breton Val de Rance la bouteille de 75cl.....	10,50 €
le pichet de 50 cl	7,50 €
la bolée de 25cl	3,80 €

Digestifs (5cl)

A découvrir: Irish cofee maison	9,60 €		
La fine de Bretagne	9,50 €		
Le Bas-Armagnac	7,50 €	Les Liqueurs	7,50 €
Le Cognac VSOP	7,50 €	Les Eaux de vie	7,50 €
Le Cognac XO.....	9,50 €	Le Grand Marnier	7,50 €
Le Cointreau	7,50 €	Le calvados hors d âge.....	9.90 €
Le Get 27 ou 31	7,50 €	La Vodka 4cl.....	6,90 €