

Le Bistrot de Tonton Guy

Bienvenue au bistrot de Tonton Guy, restaurant de l'Hôtel K"Loys***.

Tonton Guy créateur de ce bistrot, en 2003, a souhaité créer son bistrot à son image; Un endroit chaleureux, tourné vers des produits de qualité;

En reprenant les rênes, Jean Marc et Anne souhaitent perpétuer ce bel endroit, en mettant au centre de la table des hommes, et des produits du terroir Paimpolais.



Nos partenaires locaux

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

Notre ferme familiale (tomates, tomates anciennes
Choux fleurs, Brocolis...)

Les Ets Saulnier (les poissons du jour...)

La cale aux épices Paimpol

Notre boulanger: le fournil de l'estuaire à Lézardrieux

Notre glacier Adam

La maison Dauphin (fruits de mer)

Le vieux bourg (beurre de baratte)

Les viviers de St Marc (poissons)

L'île blanche –Lanmodez (Huîtres)

Les Maisons de Louis

CHARME ET AUTHENTICITÉ SUR LE PORT DE PAIMPOL



Les maisons de Louis vous accueille dans son bistrot: « **Le Bistrot de Tonton Guy** »

et
Vous souhaitez la bienvenue!

Nos Apéritifs

Kir breton.....	10cl	4,00 €	Campari.....	5cl	4,00 €
Kir	10cl	4,00 €	Pineau des Charentes.....	5cl	4,00 €
Martini blanc ou rouge.....	5 cl	4,70 €	Rhum blanc ou brun.....	4cl	8,50 €
Ricard ou pastis ou pacific.....	2 cl	4,00 €	Suze.....	8cl	4,00 €
Pommeau de Bretagne.....	5 cl	4,80 €	Porto rouge ou blanc.....	5cl	6,00 €
Chouchen.....	5 cl	4,80 €	Gin.....	4cl	8,20 €
Cocktail de jus de fruits.....	14cl	6,50 €			

Whisky Breton de Pleubian

Le Glann ar Mor.....	4cl	9,80 €
Le Kornog.....	4cl	9,80 €

Whisky

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

Bourbon

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

Verre de côteau de l'aubance (vin moelleux).....	14cl	3,70 €
Américano Maison	14cl	9,80 €
Coupe de champagne.....	14cl	9,80 €
Coupe de crément de loire.....	14cl	7,20 €
Kir Royal.....	14cl	9,80 €
Kir pétillant.....	14cl	7,20 €

Bouteille de champagne 75cl.....	75cl	56,00 €
1/2 bouteille de champagne.....	37,50 cl	28,00 €

Nos Cocktails

Le cocktail de Tonton Guy (Rhum & jus de fruits exotique).....	14cl	9,80 €
Le Spritz (Apérol, Proseco, perrier, orange).....	14cl	8,60 €
Le Bananas (liqueur de banane, vodka, sirop de fraise, citron, jus d ananas)..	14cl	8,60 €
Le sex & the Beach (Vodka, mure, cranberry, ananas).....	14cl	8,60 €

Nos Salades

La salade du bistrot	14,00 €
Chèvre, lard, croûtons, tomates, pignons de pin	
La salade fraîcheur.....	16,00 €
Salade de melon et pastèque, éclat de chèvre frais et fruits rouges	
La Salade Tonton Guy,.....	18,00 €
coco de Paimpol, foie gras, magret fumé, et mélange gourmand	

Nos entrées

Soupe de poisson de nos côtes maison, rouille, croûtons et ails.....	9,80 €
Foie gras nature et son chutney.....	18,00 €
Longuet de volaille à l'estragon, aubergine / mangue et avocat.....	14,00 €
Taboulé aux herbes fraîches et crevettes.....	13,00 €
Melba concombre et fraises, crumble thym / citron.....	15,00 €
Carpaccio de saumon, crème de raifort, huîtres tièdes.....	16,80 €
Bocal Paimpolais, cocos, foie gras, magret fumé et noix.....	16,00 €

Nos moules de bouchots

(En saison)

Moules marinières avec frites.....	12,50 €
Moules à la crème avec frites.....	14,00 €
Moules à la bretonne avec frites.....	14,00 €



Notre poisson noble

Nos Saveurs de la mer (coquillages et crustacés)



Le homard flambé ou grillé (prix à l'ardoise)

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..... 23,50 €

L'assiette de crevettes roses..... 14,00 €

L'assiette de bulots..... 11,00 €

L'araignée ou le tourteau sauce mayonnaise.....19,50 €

La soupe de poisson.....9,80 €

Nos Poissons

Le poisson Noble	(ardoise)
La pêche du jour	16,00 €
Saumon frais (label rouge) mi cuit,..... vierge et sa texture de fenouil	17,00 €
Daurade, linguines au beurre d'algues et jus de viande.....	18,00 €

Nos Viandes (VBF)

Faux filet grillé, pommes de terre frites, salade.....	16,80 €
Entrecôte grillée, pommes de terre frites, salade.....	24,00 €
Filet de bœuf, échalote confites, frites et salade.....	26,00 €
Côte de cochon(label rouge) écrasé de pomme de terre.....	22,00 €
Carré d'agneau, miel et romarin, mousseline de carottes	26,00 €

Le bœuf peut être accommodé des sauces suivantes

- *Gribiche*
- *Roquefort*
- *Aux poivres*
- *au beurre de baratte aux cèpes*

Nos Fromages et desserts

Notre sélection de fromages AOC à l'assiette avec salade	8,50 €
Le café ou le thé gourmand et ses mignardises.....	8,50 €
Sablé breton croustillant fruits rouges et son cheesecake citron.....	8,90 €
Crème de nougat, biscuit chocolat et sa tuile grué cacao.....	8,90 €
Crème brûlée caramel et sa boule de glace spéculos.....	8,50 €
Mi cuit au chocolat servi avec sa crème anglaise.....	8,20 €
Le traditionnel Far Breton.....	7,90 €
Salade de fruits rouges, sorbet poivron & framboise, à l'huile d'olive vanillée	8,50 €

Menu Bistrot 23,00 €

Les 6 **huîtres** de la baie n°3

Ou, **Taboulé** aux herbes fraîches et crevettes roses

Ou, **Longuet de volaille** à l'estragon,

Aubergine / mangue et avocat

La Pêche du jour

Ou, **Faux filet** grillé, frites et salade

Ou, **Daurade**, linguines au beurre d'algues et jus de viande

Dessert du jour, ou salade de fruits rouges

ou, Mi cuit au chocolat et crème anglaise,

Ou, Crêpes beurre sucre, chocolat ou caramel

Ou, 2 boules de glace de notre glacier Adam*

Menu Tonton Guy 33.50 €

Melba **concombre et fraises**, crumble thym et citron

Ou, Bocal Paimpolais, cocos, foie gras, magret fumé et noir

Saumon frais (label rouge) mi cuit, vierge et sa texture de fenouil

Ou, **Côte de cochon** (label rouge) écrasé de pommes de terre

Notre sélection de fromages AOC à l'assiette

Ou, Crème brûlée caramel et sa boule de glace spéculos*

Ou, Sablé breton croustillant fruits rouges et son cheesecake citron

Ou les desserts du menu à 23,00 €

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par

Notre glacier « Adam » Place de la république –22500 Paimpol



Menu gourmand 39.00 €

9 Huîtres

Ou, **Carpaccio de saumon**, crème de raifort, huîtres tièdes

Ou, **Foie gras** et son chutney

Ou, **Melba concombre et fraises**, crumble thym et citron

Le poisson noble

Ou,

Le filet de bœuf échalote confites, frites et salade

Ou,

Le carré d'agneau, miel et romarin, mousseline de carottes

Sablé breton croustillant fruits rouge et son cheesecake citron

Ou, Crème brûlée caramel et sa boule de glace spéculos

Ou, Crème de nougat, biscuit chocolat et sa tuile grué cacao

Ou, café ou thé gourmand (sup.2.20€)

Menu Bambino (-12 ans) 10,00 €

Et son verre de limonade ou de jus d orange ou un Capri sun

Faux filet frites maison

Ou Jambon frites, ou poisson du jour

2 boules de glace de notre glacier Adam*

Ou crêpe beurre sucre ou Mi cuit au chocolat



*Nos glaces et sorbets sont élaborés par
notre glacier « Adam » Place de la république –22500 Paimpol



Nos Crêpes de froment

Plats typiques de la région : notre recette a été confiée à la Maison Charpentier : « Mille & une Crêpes »

La Bistrot (pomme cuite, caramel au beurre salé, glace vanille(*), chantilly) . 8,90 €

La Tonton Guy (boule vanille(*) arrosée de chocolat chaud, chantilly) 8,70 €

La beurre, sucre 3,20 €

La caramel maison au beurre salé 5,20 €

La chocolat 5,20 €

La crêpe pomme caramel 8,00 €

La banane chocolat 8,00 €

La flambée Cognac, Rhum, Cointreau, ou Grand Marnier 8,00 €

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par
notre glacier « Adam » Place de la république – 22500 Paimpol



Nos Coupes glacées de notre glacier « Adam »



Choisissez votre parfum!

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache,
menthe/chocolat, rhum/raisin, spéculos

Sorbets : Passion, framboise, fraise, cassis, citron.

1 boule 2,60 €

2 boules 4,80 €

3 boules 5,80 €

Supplément chantilly 2,50 €

Fraise ou Pêche Melba (servi en saison) 8,80 €

Banana Split..... 8,80 €

(Banane, 1 boule vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud et chantilly)

Poire belle Hélène 8,80 €

(Poire, 2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)

Dame Blanche) 8,80 €

(3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)

Chocolat ou café liégeois 8,80 €

(2 boules chocolat ou café, 1 vanille, chocolat chaud ou moka et chantilly)

Colonel 8,80 €

(2 boules citron et vodka)

La Cave de Tonton Guy

Vins Blancs

	verre	37,50 cl	75 cl
IGP OC - 100% Chardonnay - « Les Orchys » <i>Élégant, aux notes de fleurs blanches, à la finale fraîche et citronnée</i>	4,50 €		22,00 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie – Vieilles Vignes « Comte Leloup de Chasseloir » de la maison Chereau Carré <i>Les amandes avec des notes beurrées auxquels se mêlent les fruits à chairs blanches et les agrumes</i>	4,50 €	15,50 €	26,00 €
AOP Touraine Sauvignon « La Prévoté » <i>Très pâle, au nez bien marqué par le buis et le pamplemousse, sec et vif en bouche</i>		13,00 €	21,50 €
AOP Cheverny « Les Borderies » <i>La fraîcheur citronnée du Sauvignon, attendrie par les notes de tilleul du Chardonnay</i>		17,00 €	29,50 €
AOP Sancerre Blanc « Dom. Des Clairneaux » - Grande Réserve <i>Un vin racé avec une belle rondeur en milieu de bouche et une finale bien fraîche</i>	5,50 €	19,00 €	37,00 €
AOP Côtes du Rhône Blanc <u>Bio</u> « Les 3 Garçons » <i>Un vin racé avec une belle rondeur en milieu de bouche et une finale bien fraîche</i>			26,50 €
AOP Bourgogne Petit Chablis « Laroche » <i>Long et frais en bouche, au nez de beurre et de noisette</i>		21,00 €	38,00 €
AOP Coteau de l'Aubance « Dom. Saint Anne » Moelleux	4,70 €		28,00 €

Vins Rosés

	verre	37,50 cl	75 cl
IGP Val de Loire – 100% Grolleau Gris « O.V.N.I, J.Mourat »	4,50 €		22,00 €
AOP Côtes de Provence « Ch. Minuty – Cuvée Côté Presqu'île <i>Tendre avec des arômes de fleurs et fruits rouges frais</i>		16,00 €	28,50 €

Vins Rouges

AOP Saumur Champigny « Les Chanteraines »

Souple et frais, au nez de framboise. Sa bouche est ronde et fruitée

AOP Chinon « Couly Dutheil »

Souple et frais au nez de petites baies rouges et de violette

AOP Ménetou Salon « Le Grand Cerf »

Robe grenat aux reflets violine. Nez un peu kirsché, avec des notes de cire

AOP Côtes du Rhône « La Renjardière »

AOP Crozes Hermitage Bio « David Reynaud »

Souple et velouté, au nez intense de poivre, de fruits noirs, avec des notes lardées

AOP Languedoc Bio « Hecht & Bannier »

D'une jolie robe rouge carmin, nez de fruits rouges suivis de nuances épicées et poivrées

AOC Bourgogne Epineuil – 100% Pinot Noir - « Dom. De Marsoif »

Nez ouvert sur des notes fruitées de bourgeon de cassis/mûre et de fruits rouges compotées

AOP Côtes de Bourg « Ch. Barbe »

Un joli vin avec des notes boisées de vanille, coco et café grillé

AOP Montagne St Emilion

AOP St Emilion Grand Cru « Ch. Trimoulet »

AOP Haut Médoc – Cru Bourgeois « Ch. Le Bourdieu Vertheuil »

AOP St Estephe Chateau Beau site

Vins du Mois

Vin Blanc, rouge, ou rosé

Vins du Pays en pichet

Vin Blanc, rouge, ou rosé en pichet

verre

37,50 cl

75 cl

15,00 €

25,00 €

17,50 €

31,50 €

5,50 €

18,50 €

33,00 €

4,50 €

13,00 €

20,00 €

39,00 €

5,50 €

28,00 €

36,50 €

16,00 €

27,00 €

19,00 €

35,00 €

45,00 €

22,00 €

38,00 €

29,00 €

55,00 €

verre

37,50 cl

75 cl

5,50 €

18,00 €

verre

25 cl

50 cl

3,70 €

5,50 €

11,00 €

Nos autres boissons

Les Bières

La Demi Pression 1664 (25cl)	3,90 €
La Demi Pression Grimbergen... (25cl)	4,20 €
La Kro pur Malt sans alcool(25cl)	4,50 €
La Dremwell(33cl)	5,00 €
La Pelforth Brune(33cl)	4,50 €
La 1664 Blanche(33cl)	4,50 €
La Heineken.....(25cl)	4,50 €

Les Boissons chaudes

Café ou déca	2,10 €
Café allongé	2,20 €
Noisette	2,20 €
Thé ou infusion	2,90 €
Chocolat	2,80 €
Café viennois	4,60 €
Grog	4,60 €

L'eau

	1 litre	50cl
Plancoët (eau locale)	5,00 €	3,00 €
Plancoët à bulle (eau locale)	5,00 €	3,00 €
San Pellegrino	5,00 €	3,00 €

Les Softs

Coca Cola (33cl)	3,80 €
Coca Cola Light (33cl)	3,80 €
Perrier (33cl)	3,80 €
Orangina (25cl)	3,80 €
Schweppes (25cl)	3,80 €
Schweppes agrume (25cl)	3,80 €
Ice Tea (25cl)	3,80 €

Les Jus de fruits 25cl 3,80 €

Raisin, pomme, poire, ananas, tomate, pamplemousse, abricot, Orange

Les Digestifs

Irish Coffee 9,50€	Cognac 4 cl 10,00€
Calvados 4 cl 9,50€	Bailey's4 cl 7,00€
Armagnac4 cl 9,50€	Get 27 ou 314 cl 8,50€
Marie Brizard 4 cl 9,00€	Cointreau4 cl 8,50€
Grand Marnier4 cl 7,50€	Eau de vie4 cl 7,50€

Cognac :

- Xo Supérieur (37 ans d'âge)4 cl	12,00 €
- Cognac VS4 cl	9,50 €