

## Nos Entrées

Foie gras, insert de truite fumée du Trieux, Compotée d'oignons et grenadine	17,00€
Gravlax de Saumon à la betterave, Crème de Moutarde à l'ancienne et Miel	14,00€
Burrata, Tomates anciennes, Gaspacho de Pastèque	13,00€
Tarte fine aux Légumes confits, Chèvre & Anchois	13,00€
Terrine maison de Foies de Volaille et Cacahuètes	9,50€
Soupe de Poissons maison, Rouille, Croûtons & ail	9,90€

### Nos Grandes Salades Gourmandes à 13,50€

**Salade Bistrot :**

Salade, Chèvre chaud, Lard, Tomates, Fruits rouges & Miel

**Salade Tonton Guy :**

Riz, Crevettes roses, Mangue, Lait de coco, Menthe & Soja

**Salade Italienne :**

Salade, Jambon italien, Parmesan, Tomates confites, Basilic, Mozzarella

## Nos Plats à la Carte

### Nos Viandes

Souris d'Agneau braisée au thym citron et miel, Cocos de Paimpol	25,00€
Filet de Canette, Pommes fondantes, Miel & 4 épices	19,50€
Faux Filet à la Plancha, Frites maison & Salade Sauce au choix	18,00€
Noix de Joue de Porc à l'Orange et au Curry, Carottes fanes	18,00€

### Nos Poissons

*« 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. »*

Cabillaud confit à basse température, Tapenade et Ratatouille	21,00€
Cocotte de Calamars à l'Armoricaine, Riz pilaf	17,00€
La Pêche du Jour (Selon Arrivage)	16,00€

### Notre Poisson Noble

Filet de Bar, Risotto et Crème d'Asperge.

26,00€

## Coquillages & Crustacés

### Nos Plateaux de Fruits Mer

#### Le Plateau pour 2

62,00€

12 Huîtres, Crevettes, Langoustines, Bulots, 1 Araignée ou 1 Tourteau (selon la saison)

#### Le Plateau du Moussaillon (1 Personne)

39,00€

6 Huîtres, Crevettes, Langoustines, Bulots, ½ Araignée ou ½ Tourteau (selon la saison)

### Le Homard de nos Côtes en Vivier

(Prix à l'Ardoise)

- Flambé (alcool de votre choix)
- Ou Rôti au Beurre de Baratte

### Nos Fruits de Mer

#### Nos Huitres de Lanmodez

« La Paimpolaise du Large » n°3

- Les 6 11,50€
- Les 9 15,00€
- Les 12 19,50€

L'Assiette de Bulots 12,50€

L'Assiette de Crevettes Roses 15,00€

L'Araignée **Ou** Le Tourteau 20,00€  
(selon la saison)

Soupe de Poissons maison 9,90€

#### Nos Moules de Bouchot

Accompagnées de Frites maison

Marinières 13,00€

Sauce Curry 14,50€

Sauce Roquefort 14,50€

A la Bretonne (crème et lard) 15,00€

« 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 Desserts

Sélection de Fromages AOC	8,90€
Café <b>Ou</b> Thé Gourmand	8,90€
Biscuit Breton, Dôme fraise et Coulis de Fraise	8,50€
Pavlova aux Fruits frais, Glace framboise & Chantilly	8,50€
Biscuit Basilic, Crèmeux Chocolat blanc citronné, Gelée de fraise	8,50€
Mi-cuit & sa Crème Anglaise	7,90€
Far Breton, Caramel au Beurre Salé	7,90€
Dessert du jour	7,00€



### Nos Coupes Glacées élaborées par notre Glacier Adam

**Glaces :** Chocolat, Vanille, Café, Caramel au Beurre salé, Pistache, Coco, Menthe-Chocolat, Rhum-Raisin, Spéculos

**Sorbets :** Passion, Framboise, Fraise, Cassis, Citron Vert



### Les Classiques

1 Boule	2,80€
2 Boules	4,90€
3 Boules	6,00€
Supplément Chantilly	1,50€

### Nos Spécialités à 9,00€

**Profiteroles :**

Choux, 3 boules Vanille, sauce Chocolat ou Caramel beurre salé

**Banana Split :**

Banane, 1 boule Vanille, 1 boule Chocolat, 1 boule Fraise, Coulis Chocolat & Chantilly

**Poire Belle Hélène :**

Morceaux de Poire, 2 boules Vanille, Coulis Chocolat & Chantilly

**Dame Blanche :** 3 boules Vanille, Coulis Chocolat & Chantilly

**Chocolat Ou Café Liégeois :**

3 boules Chocolat **Ou** Café, Coulis Chocolat **Ou** Moka & Chantilly

**Colonel :** 2 boules Citron Vert & Vodka

## Menu P'tit Louis à 24,00€

Les 6 Huîtres de la Baie n°3  
**Ou** Terrine de Foies de Volaille et Cacahuètes  
**Ou** Tarte fine aux Légumes confits, Chèvre & Anchois

\*\*\*

Noix de Joue de Porc à l'Orange et au Curry, Carottes fanes  
**Ou** Faux Filet, Frites & Salade  
**Ou** Notre Pêche du Jour

\*\*\*

Far Breton  
**Ou** Mi-cuit et sa Crème Anglaise  
**Ou** Dessert du Jour  
**Ou** Crêpe Beurre sucre **Ou** Caramel au Beurre Salé **Ou** Chocolat  
**Ou** 2 Boules de Glace de notre Glacier Adam

## Menu Tonton Guy à 32,00€

Burrata, Tomates anciennes, Gaspacho de Pastèque  
**Ou** Soupe de poissons maison  
**Ou** les 9 Huîtres de la Baie n°3

\*\*\*

Cabillaud confit à basse température, Tapenade et Ratatouille  
**Ou** Cocotte de Calamars à l'Armoricaine, Riz pilaf  
**Ou** Filet de Canette, Pommes fondantes, Miel & 4 épices

\*\*\*

Notre Sélection de Fromages AOC  
**Ou** Pavlova aux Fruits frais, Glace framboise & Chantilly  
**Ou** Biscuit Breton, Dôme fraise et Coulis de Fraise  
**Ou** Dessert du Jour  
**Ou** Crêpe Beurre Sucre **Ou** Caramel au beurre salé **Ou** Chocolat

## Menu Gourmand à 39,00€

Les 9 Huîtres de la Baie n°3

**Ou** Foie gras, insert de truite fumée du Trieux, Compotée d'oignons et grenadine  
**Ou** Gravlax de Saumon à la betterave, Crème de Moutarde à l'ancienne et Miel

\*\*\*

Notre poisson Noble

**Ou** Souris d'Agneau braisée, thym citron et miel, Cocos de Paimpol

\*\*\*

Notre sélection de Fromages AOC

**Ou** Biscuit Basilic, Crèmeux Chocolat blanc citronné, Gelée de fraise

**Ou** Profiteroles sauce Chocolat ou Caramel beurre salé

**Ou** Café **Ou** Thé Gourmand (Supplément 2,50€)

**Ou** Desserts des Autres Menus

## Menu Enfant à 10,00€ (-12 ans)

Verre de Jus de Fruits (Orange, Pomme **ou** Ananas)

**Ou** Verre de Coca

**Ou** Limonade **Ou** Diabolo **Ou** Sirop à L'Eau

\*\*\*

Poisson du Jour

**Ou** Faux Filet **Ou** Jambon

**Ou** Moules Marinières

(Accompagné de Frites maison **Ou** Légumes)

\*\*\*

Mi-cuit chocolat

**Ou** Crêpe Chocolat **Ou** Beurre Sucre **Ou** Caramel

**Ou** 2 Boules de Glace de notre Glacier Adam

## Formules du Midi (sauf dimanches et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert à 15€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 12€

**Demandez l'ardoise**

## Nos Galettes 100 % Blé Noir accompagnées de salade verte

La Tonton Guy : Truite du Trieux & Ratatouille	14,00€
La K'Loys : Jambon cru, Parmesan, Emmental & Tomates fraîches	13,00€
La 3 Fromages : Chèvre, Emmental, Roquefort	13,00€
La Chèvretine : Chèvre, Oignons, Tomate	12,00€
La Complète : Œuf, Jambon, Fromage	7,00€
L'Extra Complète Tomate Ou Champignons Ou Oignons	8,00€
Œuf, Jambon, Fromage & Tomate Ou Champignons Ou Oignons	
La Jambon Fromage	6,00€

## Nos Crêpes de Froment

La Bistrot :	8,90€
Pommes cuites, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille & Chantilly	
La P'tit Louis :	8,70€
Glace Vanille, Coulis Chocolat Chaud Ou Caramel au beurre salé & Chantilly	
La Spéculoos :	8,70€
Glace Spéculoos, Coulis Chocolat Chaud Ou Caramel au beurre salé & Brisures de Spéculoos	
La Beurre Sucre	3,20€
La Chocolat maison	5,20€
La Banane Chocolat	8,00€
La Caramel au beurre salé maison	5,20€
La Pomme Caramel au beurre salé	8,00€
La Flambée (Cognac, Rhum, Cointreau ou Grand-Marnier)	8,00€

Nos Galettes & Crêpes sont élaborées avec notre recette par :  
La Maison Charpentier Mille & Une Crêpes

Cidre (en bouteille)	la bolée 20cl	37,50cl	75,00cl
La bolée de Paimpol	4,50€	6,50€	12,00€