

Carte Apéritif de L'Islandais

« Je ne pourrais vivre sans Champagne. Dans la victoire je le mérite. Dans la défaite j'en ai besoin. »

Winston Churchill à Odette Pol Roger, 1946

<i>La Coupe de Champagne Haton</i>	9,80€
<i>La Coupe de Pétillant "la petite bulle" en Blanc ou en Rosé</i>	7,50€
<i>L'Islandais : notre planteur amélioré</i>	9,90€
<i>L'Americano : amertume & gourmandise</i>	9,90€
<i>Le Spritz : comme à Rome, Apérol, bulles et orange</i>	9,90€
<i>Le Saint-Germain : liqueur de Sureau et bulles</i>	9,90€
<i>La Caïpirovka : citron vert, sucre glaçons et vodka</i>	9,90€
<i>Cuba Libre : Rhum, coca et citron vert</i>	9,90€
<i>Gin and tonic</i>	9,20€
<i>Ti Punch</i>	9,20€
<i>Le Cocktail de jus de fruits : Pomme, Ananas, Orange</i>	6,90€
<i>La Bouteille de Champagne Brut "Jean Noël Haton"</i>	58,00€
<i>La Bouteille Blanc de Blanc "Jean Noël Haton"</i>	76,00€
<i>La Bouteille de Pétillant "La Petite Bulle" en Blanc</i>	29,50€



Nos 3 Rhums

<i>3 Rivières (Martinique)</i>	9,60€
<i>Fair Bélize</i>	12,50€
<i>Le Diplomatico (Vénézuela)</i>	10,50€

Nos 3 Gins

<i>Saint Maudez (Pleubian)</i>	9,60€
<i>Fair</i>	9,60€
<i>Bulldog Londres</i>	9,60€

Nos Makis Bretons

GALETTE DE SARRASIN, RIZ JAPONAIS, CREVETTES
MANGUE

8,50€ les 6

11,50€ les 9

15,00€ les 12

Notre Cave à Whiskys (4cl)

Les Whiskys Bretons

Single Malt de Pleubian à 10,00€

- **Le Glann Ar Mor**
Vieilli en fût de sauternes
- **Le Kornog**
Tourbé

Whiskys Japonais

à 12,00€



Notre Coup de Cœur

- **La Distillerie NIKKA**



Whiskys d'Ecosse

à 10,00€

- **Dalwhinnie Highlands 15 ans**
Doux et floral
- **Glenkinchie Lowlands 10 ans**
Léger et fruité
- **Cragganmore Speyside 12 ans**
Profond et subtil
- **Oban West Highlands 14 ans**
Ample et iodé
- **Lagavulin Islay 16 ans**
Intense et tourbé
- **Talisker Skye 10 ans**
Puissant et corsé

Autres Whiskys

à 10,20€

- **The Famous Grouse**
Blended Scotch, Ecosse
- **Chivas Regal**
Blended Scotch, 12 ans
- **J&B**
Blended Scotch
- **Glenlivet**
Single malt, 12 ans
- **Jack Daniel's**
Blended, USA, 6 ans

Nos Classiques

- **La Suze 7cl** 4,20€
- **Le Kir royal 10cl** 9,80€
- **Le Kir pétillant** 7,50€
- **Le Kir Muscadet** 4,20€
- **Le Kir Breton** 4,20€
- **Le Porto rouge 5cl** 6,00€
- **Le Porto blanc 5cl** 6,00€
- **Le Martini 7cl** 4,40€
- **Le Ricard 2cl** 4,00€
- **Le Chouchen 5cl** 4,60€
- **Le Pommeau 5cl** 4,60€

Nos Verres de vins à l'Apéritif

BLANCS SECS

Muscadet Vieille vigne

Chéreau Carré

5,50€

BLANC MOELLEUX

Coteaux de l'Aubance

Maison Brault

6,50€

ROSE

Côtes de Provence

Château Minuty

5,60€

ROUGE

Ménetou Salon

Maison Pierre Clément

6,60€

Nos Classiques

- | | | | |
|-------------------|-------|------------------------------------|-------|
| La Suze 7cl | 4,20€ | le Porto rouge ou blanc 5cl | 6,00€ |
| Le Kir royal 10cl | 9,80€ | le Martini 7cl | 4,40€ |
| Le Kir pétillant | 7,60€ | le Ricard 2cl | 3,90€ |
| Le Kir Muscadet | 4,20€ | le Chouchen 5cl | 4,70€ |
| Le Kir Breton | 4,20€ | le Pommeau 5cl | 4,70€ |

Nos Salades Gourmandes

- SALADE DU TERROIR 21,00 €
Saint Jacques, gésiers confits, foie gras poêlé et ses pommes de terre tièdes
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD 15,50 €
Chèvre chaud, tomates, poitrine fumée, pommes de terre tièdes sur un lit de verdure

Nos Entrées

- FOIE GRAS 17,00 €
Chutney mangue, ananas, oignons rouges & pains d'épices
- GRAVLAX DE SAUMON 16,00 €
Crème d'Aneth et son crumble
- GAMBAS 15,00 €
Houmous de butternuts, marrons et joue de bœuf
- TERRINE À L'ABRICOT 09,80 €
Pain aux fruits
- CRÈME DE BROCOLIS À L'HUILE D'OLIVE 17,00 €
Magret fumé et sa chips de galette de blé noir
- ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 8,50 €
Selon l'inspiration du chef
- SOUPE DE POISSON 10,50 €

Nos Makis Bretons

GALETTE DE SARRASIN, RIZ JAPONAIS, CREVETTES,
MANGUE

8,50€ les 6

11,50€ les 9

15,00€ les 12

Nos plateaux de fruits de mer

- **PLATEAU ROYAL 2 PERSONNES** 98,00 €
12 huîtres, 1 araignée *ou* 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots,
1 homard breton de nos côtes
- **PLATEAU DE FRUITS DE MER 2 PERSONNES** 65,00 €
12 huîtres, 1 araignée *ou* 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots
- **PLATEAU DE FRUITS DE MER 1 PERSONNE** 39,00 €
6 huîtres, 1/2 araignée *ou* 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots

Nos assiettes de fruits de Mer

- **NOTRE ASSIETTE DÉCOUVERTE**

6 huîtres, 3 langoustines, 6 bulots, 3 crevettes

26,00 €

- **HUÎTRES "LA PAIMPOLAISE DU LARGE" N°3
DE LANMODEZ**

- 6 huîtres • 11,70 €
- 9 huîtres • 15,50 €
- 12 huîtres • 19,80 €

- **ASSIETTE DE BULOTS** 12,80 €
- **ASSIETTE DE CREVETTES ROSES** 15,50 €
- **ARAIGNÉE *OU* TOURTEAU MAYONNAISE** 20,00 €
Selon la saison
- **SOUPE DE POISSON** 10,50 €

Le homard de nos Côtes en vivier

• PRIX À L'ARDOISE •

- **FLAMBÉ (ALCOOL DE VOTRE CHOIX)
OU À LA VAPEUR
OU JUSTE CUIT AU BEURRE DE BARATTE**

Garniture : Ecrasé de pommes de terre et légumes

Nos Viandes d'origine Bretonne

- ENTRECÔTE BRETONNE GRILLÉE 23,50 €
Frites ou gratin dauphinois, sauce au choix
- RIS DE VEAU 24,50 €
Aubergine grillée, Pommes de terre grenaille, ail noir
- LA POTÉE DU CHEF 20,00 €
Choux et cocos, lard confit, jarretton, saucisse, pommes de terre et carottes
- STEAK TARTARE AU COUTEAU 19,80 €
frites et salade
- BAVETTE DE VEAU 17,50 €
Frites ou gratin dauphinois, sauce au choix

• SAUCES : ÉCHALOTE, AU POIVRE OU ROQUEFORT •

Plat Végétarien



- RISOTTO D'ARTICHAUT 15,00 €
Tomates confites, jus d'olive Taggach

Nos Poissons

- DUO DE ST JACQUES ET ORMEAUX 34,00 €
Écrasé de pommes de terre et petits légumes en persillade
- DUO DE GAMBAS ET SAINT JACQUES 28,50 €
Écrasé de pommes de terre et petits légumes en persillade
- SAINT-JACQUES SNACKÉES 23,50 €
Purée de patates douces au vinaigre de framboise, marrons rôtis au beurre demi-sel, lard grillé
- LIEU JAUNE 19,50 €
Butternuts aux noisettes et noix de pécan, bisque de langoustines à l'orange
- FISH AND CHIPS À LA PHILOMENN ROUSSE 17,80 €
Frites, sauce tartare

Nos Desserts et Fromages

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,00€
- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS AOC 9,00€
- MILLEFEUILLE REVISITÉ 8,60€
- CHAUD FROID 8,60€
Chocolat Vanille Praliné Maison
- MI CUIT AU CHOCOLAT 8,60€
Accompagné de sa glace Cookies
- BABA AU RHUM 8,60€
- VÉRITABLE KOUIGN AMANN 8,60€
Accompagné de sa glace Cacaahuète
- FAR BRETON 8,30€
Glace et coulis caramel au beurre salé, chantilly
- DESSERT DU JOUR 8,30€

*Toutes nos Glaces servies dans nos desserts sont faites Maison.
Elles sont fabriquées dans la cuisine de L'Islandais.*

**D'AUTRES PARFUMS SONT PROPOSÉS
CHEZ NOTRE ARTISAN GLACIER PÂTISSIER**

• ADAM •

MAISON FONDÉE EN 2012

**SITUÉE PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
À PAIMPOL**





Nos Coupes Glacées

• DE NOTRE GLACIER ADAM •

• NOS PARFUMS DE GLACES :

Chocolat, Café, Vanille, Rhum-Raisin, Cacahuète, Caramel au beurre salé, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Pistache, Cookies et Schtroumpf

• NOS PARFUMS DE SORBETS :

Fraise, Cassis, Citron vert, Framboise, Fruit de la passion

Nos Classiques

- Coupe 2 boules • 4,80€
- Banana Split • 8,70€
- Poire Belle-Hélène • 8,70€
- Café Ou Chocolat Liégeois • 8,70€
- Dame Blanche • 8,70€
- Colonel • 9,00€
- Iceberg • 9,00 €

(2 boules Menthe-Chocolat, Get 27, Chantilly)

- Coupe Antillaise • 9,00€

(2 b. Rhum-Raisin, Ananas, Rhum, Chantilly)

Nos spécialités

- LES PROFITEROLES FAÇON ISLANDAIS • 9,80€
Glace vanille, cacahuète, cookies, nappage chocolat chaud ou caramel, chantilly
- LA COUPE "LA BELLE ÎLE" • 9,80 €
2 boules glace Snickers, 1 boule Cookies, banane en fruit, cacahuètes grillées, Morceaux de cookies, caramel au beurre salé et chantilly
- LA COUPE "PHARE DES SEPT-ÎLES" • 9,80€
2 boule Caramel, 1 boule Cookies, nappage caramel au beurre salé et chantilly
- LA COUPE PHARE DU GRAND LÉJON • 9,80€
1 boule passion, 1 boule framboise, 1 boule citron et morceaux de fruits
- LA BOUNTY • 9,80 €
Glace chocolat, noix coco, chocolat chaud et chantilly

Menu à 25,00€

Les 6 Huîtres de Lanmodez

Ou Crème de brocolis à l'huile d'olive, magret fumé et ses chips

Ou Terrine à l'abricot pain aux fruits

Ou Assiette végétarienne



Fish and chips à la Philomenn rousse, frites, sauce tartare

Ou Poisson du jour

Ou Bavette de veau, frites ou gratin dauphinois

Ou Risotto d'artichaut, tomates confites, jus d'olive Taggach



Far Breton **Ou** Kouign Amann **Ou** Mi-cuit au chocolat,

Ou 2 Boules de glace **Ou** Crêpe (beurre sucre, chocolat ou caramel)

Ou Dessert du jour (sauf le dimanche)

Le Coin des enfants 11,00 € (-12 ans)

• VERRE DE JUS DE POMME, D'ORANGE OU DE COCA •

Steak Haché **Ou** Poisson **Ou** Jambon

Accompagné de frites **Ou** de Légumes



Mi cuit au chocolat

Ou crêpe **Ou** 2 boules de glace

Menu à 36,00€

Les **9 huîtres** de Lanmodez

Ou

Gambas, houmous de butternuts, marrons et joue de bœuf

Ou

Gravlax de Saumon, crème d'aneth et son crumble

Ou

Foie gras, Chutney mangue,
ananas, oignons rouges, pain d'épices (*supplément 2,00€*)



Lieu Jaune, Butternuts aux noisettes et noix de pécan,
bisque de langoustines à l'orange

Ou

St Jacques snackées, purée de patates douces
au vinaigre de framboise, marrons rôtis
au beurre demi-sel, lard grillé

Ou

La Potée du Chef, choux et cocos,
lard confit, jarreton, saucisse



Fromages AOC

Ou Millefeuille revisité

Ou Chaud froid chocolat vanille praliné maison

Ou Baba au rhum

Ou Café gourmand (+2,50€)

Ou les Desserts du menu à 25,00€

Nos Spécialités de Galettes 100% Blé Noir

. ACCOMPAGNÉES DE SALADE .

- LA PAIMPOLAISE *Noix de Saint-Jacques et embeurrée de poireaux* 14,50€
- LA COCHONNE *Andouille de Bretagne, saucisse, lardons, fromage* 15,50€
- LA 3 FROMAGES *Fromage bleu, fromage rapé, Curé Nantais et miel* 13,00€
- LA KERVOR *Fromage bleu, noix, miel* 9,90€

Galettes Classiques

- GALETTE BEURRE 3,00€
- COMPLÈTE *Œuf, jambon, fromage* 7,20€
- SUPER COMPLÈTE *Œuf, jambon, fromage, tomates* 8,00€
- COMPLÈTE CHAMPIGNONS *Œuf, jambon, fromage, champignons* 8,00€
- COMPLÈTE OIGNONS *Œuf, jambon, fromage, oignons* 8,00€
- LA CHÈVRE CHAUD 8,00€
- SAUCISSE DU PAYS 7,00€
- SAUCISSE, FROMAGE 9,00€
- ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMÉE 7,00€
- ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMÉE, FROMAGE 9,50€
- JAMBON, FROMAGE 6,50€
- SAUCISSE DU PAYS 7,00€

Nos Spécialités de Crêpes

- LA BRÉHATINE *Pomme, caramel, glace cookies, chantilly* 8,90€
- L'ISLANDAISE *Poire, chocolat, chantilly* 8,90€
- CRÊPE FLAPY *Boule de glace vanille arrosée de chocolat chaud ou de caramel* 7,90€
- LA GOURMANDE *Banane, amandes grillées, chocolat chaud, chantilly* 7,90€
- LA MARIE *Caramel, chocolat, chantilly* 7,90€
- LA CRÊPE POMME Caramel MAISON 7,90€
- LA CRÊPE BANANE, CHOCOLAT 7,90€
- LA CRÊPE MIEL, CITRON 6,80€

Crêpes Classiques

- CRÊPE BEURRE, SUCRE 3,00€
- CRÊPE Caramel MAISON AU BEURRE SALÉ 7,00€
- CRÊPE CONFITURE MAISON *Abricot, fraise, myrtille ou rhubarbe* 7,90€
- CRÊPE CHOCOLAT, AMANDES GRILLÉES 7,90€
- CRÊPE CHOCOLAT 7,90€
- CRÊPE CRÈME DE MARRON 7,90€
- CRÊPE FLAMBÉE *Cognac, Rhum, Calvados, Cointreau ou Grand-Marnier* 9,00€
- SUPPLEMENT CHANTILLY 2,50€

Boissons Chaudes

Le Café ou décaféiné	2,30€	L'Irish Coffee	10,00€
L'infusion - Le thé	3,30€	Le Chocolat Viennois	5,50€
Le Chocolat chaud	3,50€	Le Café Viennois	5,50€
Le Cappuccino	4,50€		

Boissons Fraîches

L'Eau de Plancoët plate, Plancoët à bulles ou San Pellegrino	1/2 Litre 4,00€
L'Eau de Plancoët plate, Plancoët à bulles ou San Pellegrino	1 Litre 5,80€
Jus de Fruits 25cl :	

Ananas, raisin, abricot, pomme, pamplemousse, orange, poire, tomate	4,50€
Perrier 33cl Coca-Cola 33cl, Orangina 25cl, Ice Tea 25cl, Schweppes 25cl	4,30€

Bières En Pression

- Les Bières Bretonnes 25cl :
 - > Philomenn Rousse 6° 4,60€
 - > Philomenn Blonde 6° 4,50€
- Les Bières étrangères 25cl :
 - > Grimbergen 6.7° 4,80€

Bières En Bouteille 33cl

- La Philomenn de Minihy Tréquier :
 - > Spoum 9° (Triple Fermentation) 5,60€
 - > Blanche 5.6° 5,60€
- La Bonne Humeur Bio, Artisanale & Paimpolaise !
 - > Blonde 5.6° 5,60€
- Heineken 5° 5,00€
- Pelforth 6.5° 5,50€
- Kronembourg sans alcool 5,00€

Nos Cidres pour accompagner vos Galettes

- Le Cidre Breton Val de Rance :
 - La Bouteille de 75cl° 12,20€
 - Le Pichet de 50cl 9,20€
 - La bolée de 20cl 4,60€
- Le Cidre Fermier de Prat Rouz :
 - La Bouteille de 75cl 13,20€

Nos Digestifs (5cl)

- Le Bas-Armagnac 8,50€
- Le Cognac VSOP 8,50€
- Le Cognac XO 10,00€
- Le Cointreau 8,60€
- Le Get 27 ou 31 8,00€
- Les Liqueurs 8,60€

Irish Coffee
Maison
10€

La Fine de
Bretagne
10€

- Les Eaux de vie 8,60€
- Le Grand Marnier 8,60€
- Le Calvados hors d'âge 10,50€
- La Vodka 4cl 9,00€