

# 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 restaurant

\*Le Glacier Adam

# Nos partenaires locaux

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

**Nous les remercions pour cette collaboration**

Notre Ferme familiale située à Paimpol  
(Tomates, tomates anciennes, Choux fleurs, Brocolis...)

La Maison Dauphin située à Paimpol  
(Fruits de mer)

Le Vieux Bourg à 60 km du restaurant  
(Beurre de baratte )

Les Ets Saulnier à Paimpol  
(Poissons du jour...)

Vivier St Marc à Tréveneuc à 23 km de Paimpol  
(Poissons côtiers)

La Cale aux épices Paimpol  
(Poivres et épices du monde)

L'île blanche –Mr Violas à Lanmodez à 12 km de Paimpol  
(Huîtres)

Bio Coop à Paimpol  
(Céréales, Fruits à coques)

Notre glacier Adam à Paimpol  
(Nos glaces)

## 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

15,50 €

## Nos Entrées

**Foie gras** chutney poire et dattes  
au vinaigre de miel, pain d'épice

16,50 €

Trilogie de **Saint Jacques** terre & mer

En Cromesquis; En robe de lard fumé; Et en tartare saveur vanillée

19,00 €

**Gambas, houmous de coco de Paimpol**, Œuf de tobico  
pamplémousse au poivre de Cimes (Vietnam)

14,50 €

**Truite fumée du Trieux**, guacamole et framboises

14,00 €

**Velouté Dubarry**, Sommités de choux fleurs,  
bisque de Homard en vinaigrette

12,00 €

**Terrine de campagne** à l'andouille de Guéméné  
et pain de campagne

9,50 €

**Makis bretons** (Sarrasin riz japonais guacamole et crevette )

Les 6 8,00 €

Les 9 11,00 €

Les 12 14,00 €

## Nos plateaux de fruits de mer

Pour 2 personnes (12 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, amandes, 1 homard breton de nos côtes)	98,00 €
Pour 2 personnes (12 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, amandes)	62,00 €
Pour 1 personne (6 huîtres, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, amandes)	38,50 €

## 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	11,50 €
Assiette de crevettes roses	14,50 €
Buisson de langoustines	24,50 €
Araignée ou tourteau mayonnaise (selon la saison)	19,50 €
Soupe de poisson maison	9,90 €

## Nos crustacés de nos côtes en vivier

**Le homard :** (prix à l'ardoise)

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

**Garniture :** Purée de pomme de terre et légumes

## Menu à 23,00 €

Les 6 **Huîtres** de Lanmodez

**Velouté Dubarry**, Sommités de choux fleurs,  
bisque de Homard en vinaigrette

**Terrine de campagne** sauce tartare

\*\*\*\*\*

**Fish and chips** frites de légumes anciens, sauce tartare

ou, **Faux-filet** sauce au choix

ou, **Aiglefin**, velouté de butternut,

marrons fondants, pommes de terre et jus d'herbes

\*\*\*\*\*

Far Breton , **Ou** Kouign Amann maison,

**Ou** Mi cuit au chocolat,

**Ou** 2 boules de glace, **Ou** crêpe (beurre sucre, chocolat, caramel)

## Menu à 32,00 €

Les 9 **huîtres** de Lanmodez

**Foie gras** chutney poire, dattes

**Gambas, houmous de coco de Paimpol**

**Truite fumée** du trieux

\*\*\*

**Filet de bœuf** petit épeautre roquette, jus de viande

Ou, **St Jacques** snackées risotto chorizo ibérique

Écume de chorizo doux

Ou, **Joues de porc** confites au miel,

crème de panais à la fève de Tonka

\*\*\*

Fromage AOP , **Ou** millefeuille vanille,

**Ou** Ananas poché rhum/vanille, sorbet gingembre,

siphon pina colada, **Ou** Crèmeux dulcey, poire pochée,

pain de Gènes et sablé sarrasin, **Ou** les desserts du menu à 23,00 €

## Menu à 40,00 €

**Choisissez votre entrée  
dans tout le choix des entrées à la carte**

**Ou l' Assiette du pêcheur**  
(crevettes, langoustines, huîtres et bulots)

\*\*\*

**Filet de Saint Pierre,**  
Céleri et potimarron confit, coquillages et sa sauce cacahuète

**Ou, Ris de veau** champignons sauvages  
et pommes de terre grenailles

**Ou, Duo de Saint Jacques et ormeau**  
Purée de pommes de terre, salsifis en persillade

\*\*\*

Fromage, **Ou** dessert au choix parmi les 2 autres menus,  
**Ou** café gourmand (sup.de 2.30 €)

## Le coin des enfants 10,00 €

Nuggets, Steak Haché , Poisson ou Jambon accompagné  
de frites ou de légumes+ dessert+ boisson  
(verre de jus de pomme ,d'orange ou de coca ou capri sun)

## Nos Viandes d'origine Bretonne

<b>Entrecôte grillée</b> gratin dauphinois et salade, sauce au choix	21,00 €
<b>Faux filet</b> , gratin dauphinois et salade, sauce au choix	17,00 €
<b>Filet de bœuf</b> petit épeautre roquette, jus de viande	24,00 €
<b>Steak tartare</b> au couteau, frites et salade	19,50 €
<b>Ris de veau</b> champignons sauvages et pommes de terre grenailles	23,00 €
<b>Joues de porc</b> confites au miel, crème de panais à la fève de Tonka	19,00 €
<i>Sauce: Échalote, béarnaise, au poivre ou roquefort</i>	

## Nos Poissons

<b>Fish and chips</b> frites de légumes anciens, sauce tartare	17,50 €
<b>Notre poisson Noble</b> du jour selon arrivage	« prix à l'ardoise »
<b>Aiglefin</b> , velouté de butternut, marrons fondants, pommes de terre et jus d herbes	16,00 €
<b>Filet de Saint Pierre</b> , céleri et potimarron confit, coquillages et sa sauce cacahuète	24,00 €
<b>Saint Jacques snackées</b> risotto chorizo Ibérique, écume de chorizo doux	23,50 €
<b>Duo de Saint Jacques et ormeau</b> , purée de pommes de terre, salsifis en persillade	29,50 €
<b>Sole meunière</b> , pommes de terre vapeur	26,00 €

## Nos Desserts et Fromage

<b>Café gourmand</b> et ses gourmandises	8,90 €
Sélection de <b>fromages affinés</b> AOC	8,80 €
Far Breton, caramel au beurre salé , glace sarrasin et chantilly	7,80 €
Mi Cuit de chocolat noir Inaya et sa boule de glace cookie	8,50 €
Véritable baba au Rhum aux agrumes japonais confits	8,50 €
Ananas poché rhum / vanille, sorbet gingembre et siphon pina colada	8,90 €
Millefeuille vanille et fève de tonka	9,50 €
Crèmeux dulcey, poire pochée, pain de gène et sablé sarrasin	9,50 €
Véritable Kouign amann et sa glace cacahuète	8,50 €
Dessert du jour	7,80 €

*Toutes nos glaces servies dans nos desserts sont faites maison*

## Notre poisson Noble



# Nos Coupes Glacées de notre glacier Adam

Place de la république – Paimpol

## Nos parfums

**Glaces** : chocolat, café, vanille, rhum-raisin, snickers, sarrasin  
caramel, noix de coco, menthe-chocolat, pistache,  
cookies, schtroumpf

**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 ( <i>*dispo selon la saison</i> )	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 €

### **Les Profiteroles façon Islandais**

Glace vanille, cacahuète, cookies, nappage chocolat chaud ou caramel, chantilly

### **La Coupe La belle île**

2 boules glace snickers, 1 b cookies, banane en fruit, cacahuètes grillées,  
morceaux de cookies, caramel 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

### **La Bounty**

Glace chocolat, noix coco, chocolat chaud et chantilly

# Nos Spécialités de Galettes de Blé Noir *accompagnées de salade*

*PLAT TYPIQUE DE LA REGION* élaboré par 1001 crêpes



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 cookies, 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 €

*Toutes nos glaces servies dans nos crêpes sont faites maison*

# Vins Rouges

	Verre	37,5cl	75cl
<b>VAL DE LOIRE</b>			
AOP Touraine Gamay « Dom de la chaise ».....		13,00 €.....	20,00 €
AOP Saumur Champigny « Dom les Elettes».....	4,20 €.....	16,00 €.....	26,00 €
AOP St Nicolas de Bourgueil « Dom de la Rodaie ».....	4,20 €.....	16,00 €.....	26,00 €
AOP Menetou Salon « domaine de Chatenoy »..... de la Maison Pierre Clément	5,40 €.....	19,00 €.....	34,00 €
AOP Sancerre rouge « les cailloux blanc » .....			36,00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
AOC Côte du Rhône « Les Templiers » .....	4,20 €.....	13,00 €.....	20,00 €
<b>LANGUEDOC</b>			
AOC Pic St Loup « Mas de L'oncle ».....			34,00 €
<b>BEAUJOLAIS BOURGOGNE</b>			
AOP Brouilly « La Motte ».....		17,50 €.....	34,00 €
AOC Haute Côte de Beaune « Domaine Berger Rive ».....			34,00 €
<b>BORDEAUX</b>			
AOP Côtes de Bourg « Château le Nègre ».....	5,00 €.....	16,00 €.....	26,00 €
Médoc cru Bourgeois « Château St Hilaire » .....			35,00 €
AOC Puissegin St Emilion «Hautes Cimes » ...	6,00 €.....	20,00 €.....	36,00 €
AOC Clos Trimoulet .St Emilion Grand cru.....			46,00 €
AOC Pessac Léognan « L'orangerie de Ferran ».....			49,00 €
AOC Margaux « château paveil de Luze » .....	29,50 € .....		55,00 €
AOP Saint Estèphe « Château Le Crock».....			49,80 €
<b>Vin du mois</b> en rouge, rosé et blanc.....			19,00 €

*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
<b>VAL DE LOIRE</b>	AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - vieilles vignes ..... « comte Leloup de Chasseloir » de la maison Chereau Carré			27,50 €
	AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie « la Griffé »..... de la maison Chéreau Carré	4,20 €.....	13,50 €.....	22,00 €
	AOP Touraine Sauvignon « dom des caillots »..... de la maison Chereau Carré	4,40 €.....	13,50 €.....	22,00 €
	AOP Saumur Blanc les Plantagenêts.....		14,50 €	22,50 €
	APFC Pouilly fumé les Riaux .....		19,50 €	36,50 €
	AOP Menetou Salon « domaine de Chatenoy »..... de la maison P Clément	6,00 €.....	18,50 €.....	36,50 €
	AOP Sancerre Blanc « Les Cailloux blancs » ..... de la maison Chereau Carré	6,00 €.....	20,00 €.....	36,50 €
<b>BORDEAUX</b>	AOC Bordeaux blanc Château Gantonnet.....			22,50 €
<b>VALLEE DU RHONE</b>	AOC Côte du Rhône Bio « les 3 garçons ».....			26,80 €
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>	IGP St Guilhem de désert réserve mas de l'oncle .....			24,50 €
<b>BOURGOGNE</b>	AOP Bourgogne Aligoté Les Planchants .....	5,20 €.....	15,50 €.....	28,50 €
	AOP Chablis Olivier Savary .....	6,00 €.....	19,50 €.....	37,00 €
<b>ALSACE</b>	Riesling « dom Hubert Beck ».....	6,00 €.....		28,50 €
<b>ANJOU</b>	Coteau de l'Aubance « dom Sainte Anne » ..... Vin moelleux	6,00 €.....		28,50 €

# Vins Rosé

<b>PROVENCE</b>	IGP méditerranée BIO Demoiselle sans Gène .....			19,50 €
	AOC Côtes de Provence château Minuty <i>cuvée côté presque île</i> .....	16,00 €.....		29,00 €
	AOC Tavel bio domaine lafond roc-épine.....	17,00 €.....		32,00 €

## Vins de pays en carafe (IGP)

<b>AU VERRE</b> «Blanc, Rouge, Rosé» 14cl.....	4,20 €
<b>LE PICHET DE L'ISLANDAIS</b> «Blanc, Rouge, Rosé» 25cl.....	7,50 €
<b>LE PICHET DE L'ISLANDAIS</b> «Blanc, Rouge, Rosé» 50cl.....	12,20 €

# Champagnes et Pétillants

La bouteille de Champagne Brut Jean Noël Haton .....	57,00 €
La Coupe 14cl.....	9,90 €
la bouteille de champagne Ruinard brut .....	85,00 €
La bouteille de champagne Ruinard blanc de blanc .....	120,00 €
La bouteille de Pétillant méthode traditionnelle Soir de fête.....	26,50 €
La Coupe de Pétillant de Loire 14cl.....	7,00 €

## Boissons Chaudes

Le Café nature ou décaféiné.....	2,30 €	Le Cappuccino.....	6,00 €
L'infusion - Le thé .....	3,20 €	L'Irish Coffee.....	9,90 €
Le Chocolat chaud.....	3,60 €	Le chocolat viennois.....	5,90 €

## Boissons Diverses

L'eau de Plancoët, Plancoët à bulles et San Pellegrino...	5,60 € le litre
L'eau de Plancoët, Plancoët à bulles et San Pellegrino...	3,80 € la demie bouteille
Jus de Fruits 25cl.....	4,40 €
(ananas, raisin, abricot, pomme, pamplemousse, orange, poire, tomate)	
Perrier 33cl Coca-Cola 33cl, Orangina 25cl, Ice Tea 25cl, Schweppes 25cl..	4,40 €

## Bières

En pression La Bière étrangère	25 cl	Grimbergen .....	4,60 €
Les bières Bretonnes	25 cl	Philomenn Rousse	4,60 €
		Philomenn Blonde...	4,40 €
En bouteille 33cl:	Heineken 5° .....	4,90 €	
	Pelforth 6,5° .....	5,30 €	
	Kronembourg sans alcool .....	4,90 €	
En bouteille 33cl	La Philomenn de Minihi Tréguier	5,60 €	
	* Spoum 9° (triple fermentation)	* Blanche 5.6°	

## Cidre

Pour accompagner vos galettes

Le cidre fermier de Prat Rouz la bouteille de 75cl ..... 13,00 €

Le cidre breton Val de Rance la bouteille de 75cl..... 12,00 €

le pichet de 50 cl ..... 9,00 €

la bolée de 25cl ..... 4,50 €

## Digestifs (5cl)

A découvrir: Irish coffee maison	9,80 €		
La fine de Bretagne	9,70 €		
Le Bas-Armagnac .....	8,20 €	Les Liqueurs .....	7,90 €
Le Cognac VSOP .....	8,20 €	Les Eaux de vie .....	7,90 €
Le Cognac XO.....	9,90 €	Le Grand Marnier .....	7,90 €
Le Cointreau .....	8,50 €	Le calvados hors d âge.....	10,00 €
Le Get 27 ou 31 .....	7,90 €	La Vodka 4cl.....	8,90 €