

L' Islandais



L' Islandais Pourquoi?

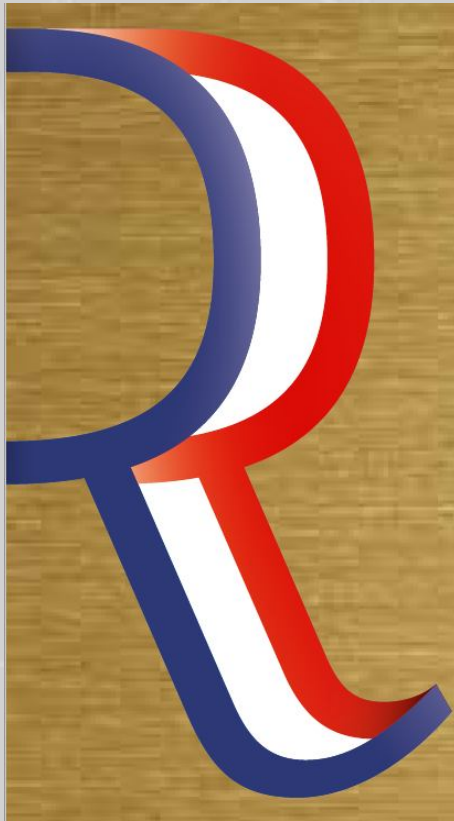
Au temps des pêcheurs Paimpolais qui partaient pour l'Islande pêcher la morue durant de longs mois, notre arrière grand-père, encore appelé «Conan- biscuit », fabriquait les biscuits pour l'Islande dans les greniers de la ferme familiale.

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 crêperie, moulerie
- *L'Hotel K'Loy's*** et son restaurant "chez Tonton Guy"
- *Le Glacier Adam glacier et salon de Thé



Nous avons fait le choix de la transparence. Notre cuisine ouverte sur la rue vous permet de prendre conscience du travail accompli afin de vous servir au mieux.

Notre Chef de cuisine, Florian, est Maître restaurateur. Ses préparations vous garantissent une cuisine entièrement faite maison et sa volonté de travailler avec nos producteurs locaux .

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

Nous les remercions pour cette Collaboration

Notre glacier Adam à Paimpol
(Nos glaces)

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, à Ploëuc sur Lié
(Beurre de baratte)

Les Etablissements Le Saulnier à Paimpol
(Poissons du jour...)

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

La Cale aux épices à 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)

La ferme du Trieux à Paimpol
(Truite fumée)

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	14,50 €
Chèvre chaud, tomates, poitrine fumée, pommes de terre tièdes sur lit de verdure	
Salade César	14,50 €
Tomates, poulet, anchois, croûtons à l'ail et salade	

Nos Entrées

Foie gras et son chutney ananas- mangues, pain d'épice.	16,50 €
Trilogie de Saint Jacques terre & mer	19,00 €
En Cromesquis, en robe de lard fumé, et en tartare saveur vanillée	
Gambas, houmous de cocos de Paimpol , lomo ibérique, pamplémousse au poivre de Cimes (Vietnam)	14,50 €
Truite fumée du Trieux , basilic, fraises, combawa	14,00 €
Filets de Maquereaux , cake citron, jus gras de câpres	9,50 €
Terrine de campagne à l'andouille de Bretagne fumée et pain de campagne maison	9,50 €
Assiette Végétarienne selon les aspirations de notre chef	7,50 €
Makis bretons (Galette de Sarrasin, riz japonais, guacamole et crevettes)	
Les 6	8,00 €
Les 9	11,00 €
Les 12	14,00 €

Nos moules en saison

Les Moules frites sauce Maison	14,00 €
(Lait de coco, gingembre, citronnelle).	

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 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

Les 6 : 11,20 € Les 9 : 15,00 € Les 12 : 19,50 €

Assiette de bulots	12,00 €
Assiette de crevettes roses	14,50 €
Araignée ou tourteau mayonnaise (selon la saison)	19,90 €
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 - A la vapeur
- juste cuit au beurre de baratte

Garniture : Purée de pomme de terre et légumes

Menu à 23,00 €

Les 6 **Huîtres** de Lanmodez

Ou, **Filets de Maquereaux**, cake citron, jus gras de câpres

Ou, **Terrine de campagne** sauce tartare

Ou, **Assiette végétarienne**

Fish and chips, frites de légumes anciens, sauce tartare

Ou, **Merlu**, caviar d'aubergine au curry, billes de pomme de terre,
crème d'estragon au raifort

Ou, **Faux filet** Ou, **Bavette de veau**, frites ou gratin dauphinois

Ou, **Plat végétarien**

Far Breton Ou, Kouign Amann maison Ou, Mi cuit au chocolat,
Ou, 2 boules de glace Ou, crêpe (beurre sucre, chocolat ou caramel)

Menu à 32,00 €

Les 9 **huîtres** de Lanmodez

Ou, **Foie gras** chutney ananas- mangues, pain d'épice

Ou, **Gambas, houmous de coco de Paimpol**

Ou, **Truite fumée** du Trieux

Pavé de lieu jaune, risotto de céleri rave,

tombée de jeunes pousses d'épinard au chorizo

Ou, **St Jacques** snackées purée de patate douce au vinaigre
de framboise, lomo ibérique, crème de citron jaune

Ou, **Entrecôte grillée** gratin dauphinois et salade, sauce au choix

Ou, **Filet de canette** aubergines grillées, eryngiis,
confiture de tomates et pommes de terre grenaille

Fromages AOP Ou, millefeuille vanille,

Ou, Déclinaison autour du citron

Ou, Crème brûlée revisitée, crumble cacahuète,

Ou, les desserts du menu à 23,00 €

Menu à 40,00 €

9 huîtres

Ou

Trilogie de **Saint Jacques** terre & mer

En Cromesquis, en robe de lard fumé, et en tartare saveur vanillée

Ou

Foie gras et son chutney ananas- mangues, pain d'épice.

Le poisson Noble

Ou

Sole meunière, pommes de terre vapeur

Ou

Ris de veau champignons sauvages
et pommes de terre grenaille

Ou,

Filet de bœuf risotto de sarrasin et d'épautre,
jus de viande, copeaux de parmesan

Fromages **ou**, Véritable baba au Rhum aux agrumes japonais
confits **ou**, Nougat glacé **ou**, Mi Cuit de chocolat noir Inaya et sa boule
de glace cookie **ou**, Millefeuille vanille et fève de tonka
ou, 3 boules de glace **ou**, les desserts des autres menus
ou, café gourmand (+ 2.30 €)

Le coin des enfants 10,00 € (-12 ans)

Nuggets, Steak Haché , Poisson ou Jambon
accompagné de frites ou de légumes

+ dessert

+ boisson

(verre de jus de pomme ,d'orange ou de coca)

Nos Viandes d'origine Bretonne

Entrecôte grillée , gratin dauphinois et salade, sauce au choix	21,50 €
Bavette de veau , frites ou gratin dauphinois, sauce au choix	18,00 €
Faux Filet , frites ou gratin dauphinois, sauce au choix	18,00 €
Filet de bœuf , risotto de sarrasin et d'épautre, jus de viande, copeaux de parmesan	24,00 €
Steak tartare au couteau, frites et salade	19,50 €
Ris de veau , champignons sauvages et pommes de terre grenaille	23,00 €
Filet de canette , aubergines grillées, eryngiis (champignons Japonais) confiture de tomates de la ferme et pommes de terre grenaille	18,00 €

Sauces: Échalote, barbecue, au poivre ou roquefort

Plat végétarien selon les aspirations de notre chef 14,50 €

Nos Poissons

Fish and chips , frites de légumes anciens, sauce tartare	17,50 €
Notre poisson Noble selon arrivage	« prix à l'ardoise »
Merlu , caviar d'aubergine au curry, billes de pomme de terre, crème d'estragon au raifort	16,00 €
Pavé de lieu jaune , risotto de céleri rave, tombée de jeunes pousses d'épinard au chorizo	17,00 €
Saint Jacques snackées Purée de patate douce au vinaigre de framboise, lomo ibérique, crème de citron jaune	23,50 €
Ormeau, Saint Jacques et praires farcies en persillade , Purée de pomme de terre	33,00 €
Sole meunière , pommes de terre vapeur	26,50 €

Nos Desserts et Fromage

Café ou Thé gourmand	8,90 €
Sélection de fromages affinés 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 €
Déclinaison autour du citron (crémeux, mousse, tuile, sorbet, sponge cake)	8,90 €
Millefeuille vanille et fève de tonka	8,50 €
Crème brûlée revisitée, crumble cacahuètes	8,50 €
Véritable Kouign amann et sa glace cacahuète	8,50 €
Nougat glacé	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	8,60 €
Café ou Chocolat Liégeois	8,60 €
Pêche * ou Fraise *Melba (<i>*dispo selon la saison</i>)	8,60 €
Dame Blanche	8,60 €
Colonel	8,80 €
Iceberg 2b. menthe-chocolat, Get 27, chantilly...	8,80 €
Coupe Antillaise 2b. rhum-raisin, ananas, Rhum, chantilly	8,80 €
Nougat glacé.....	8,50 €

Nos spécialités à 9,50 €

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 (Andouille de Bretagne, saucisse, lardons, fromage, salade)	15,00 €
3 fromages (fromage bleu, fromage rapé, Curé Nantais, salade et miel)	12,00 €
La kervor (fromage 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 €
Andouille de Bretagne fumée	6,90 €
Andouille de Bretagne fumée, 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 maison (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
VAL DE LOIRE			
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 €
VALLÉE DU RHÔNE			
AOC Côte du Rhône « Les Templiers »	4,20 €	13,00 €	20,00 €
LANGUEDOC			
AOC Pic St Loup « Mas de L'oncle »			34,00 €
BEAUJOLAIS BOURGOGNE			
AOP Brouilly « La Motte »		17,50 €	34,00 €
AOC Haute Côte de Beaune « Domaine Berger Rive »			34,00 €
BORDEAUX			
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 €
Vin du mois en rouge, rosé ou 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
VAL DE LOIRE	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 €	37,50 €
	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	7,00 €.....		39,50 €
BORDEAUX	AOC Bordeaux blanc Château Gantonnet.....			22,50 €
VALLEE DU RHONE	AOC Côte du Rhône Bio « les 3 garçons ».....			26,80 €
LANGUEDOC ROUSSILLON	IGP St Guilhem de désert réserve mas de l'oncle			24,50 €
BOURGOGNE	AOP Bourgogne Aligoté Les Planchants	5,20 €.....	15,50 €.....	28,50 €
	AOP Chablis Olivier Savary	6,00 €.....	19,50 €.....	37,00 €
ALSACE	Riesling « dom Hubert Beck ».....	6,00 €.....		28,50 €
ANJOU	Coteau de l'Aubance « dom Sainte Anne » Vin moelleux	6,00 €.....		28,50 €

Vins Rosé

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

Vins de pays en carafe (IGP)

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