

L' Islandais



L' Islandais Pourquoi?

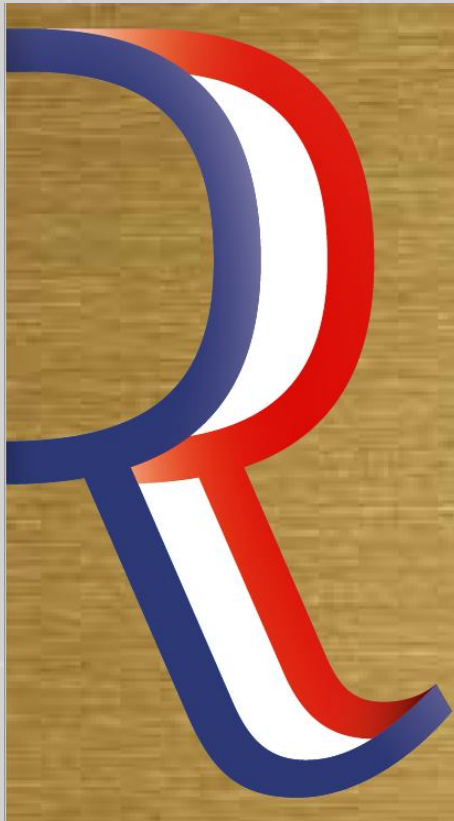
Au temps des pêcheurs Paimpolais qui partaient pour l'Islande pêcher la morue durant de longs mois, notre arrière grand-père, encore appelé «Conan- biscuit », fabriquait les biscuits pour l'Islande dans les greniers de la ferme familiale.

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)

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

Nos Entrées

Foie gras, cake à l'échalote, chutney raisins, figues et oignons rouges 17,00 €

Trilogie de **Saint Jacques** terre & mer 19,00 €

En Cromesquis, marinée aux agrumes, 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, radis, guacamole, orange 14,00 €

Velouté Dubarry, chantilly de marrons, sommités de choux-fleur 9,50 €

Terrine de campagne à l'andouille de Bretagne fumée
et pain de campagne maison 9,50 €

Assiette Végétarienne selon l'inspiration de notre chef 7,50 €

Suggestion à partager

Makis bretons

(Galette de Sarrasin, riz japonais, guacamole et crevettes)

Les 6 8,00 €

Les 9 11,00 €

Les 12 14,00 €

Nos plateaux de fruits de mer

Plateau royal 2 personnes (12 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, praires, 1 homard breton de nos côtes)	98,00 €
Pour 2 personnes (12 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, praires)	62,00 €
Pour 1 personne (6 huîtres, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, praires)	39,00 €

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

Assiette de bulots	12,50 €
Assiette de crevettes roses	15,00 €
Araignée ou tourteau mayonnaise (selon la saison)	20,00 €
Soupe de poisson maison	9,90 €

Le homard de nos côtes en vivier

(prix à l'ardoise)

- Flambé (*alcool de votre choix*)
- ou - A la vapeur
- juste cuit au beurre de baratte

Garniture : Purée de pommes de terre et légumes

Menu à 24,00 €

Les 6 **Huîtres** de Lanmodez

Ou, **velouté Dubarry**, chantilly de marrons,
sommités de choux-fleur

Ou, **Terrine de campagne** sauce tartare

Fish and chips, frites de légumes anciens, sauce tartare

Ou, **Dorade Grise**, Crème de panais à l'huile de noisette,
butternut et jus de persil

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

Ou, **Plat végétarien**

Far Breton Ou, Kouign Amann maison Ou, Mi-cuit cœur caramel,

Riz au lait et ses fruits de saison Ou, 2 boules de glace

Ou, crêpe (beurre sucre, chocolat ou caramel)

Menu à 33,00 €

Les 9 **huîtres** de Lanmodez

Ou, **Foie gras** cake à l'échalote,
chutney raisins, figes et oignons rouges

Ou, **Gambas, houmous de cocos de Paimpol**

Cabillaud, bisque de langoustines à l'orange,
potimarron, et céleri confit

Ou, **St Jacques**, risotto parmesan, chorizo,
écume de poivrons rouges

Ou, **Selle d'agneau** en croûte persillée, lard confit,
choux et cocos de Paimpol

Fromages AOC, Ou Chaud froid chocolat et café

Ou, Feuille à feuille chocolat, confit mandarine, et crèmeux intense, Ou
les desserts du menu à 24,00 €

Menu à 40,00 €

Les 9 **huîtres** de Lanmodez

Ou

Trilogie de **Saint Jacques** terre & mer

En Cromesquis, marinée aux agrumes , et en tartare saveur vanillée

Ou

Foie gras, cake à l'échalote, chutney raisins, figues et oignons rouges

Le poisson Noble

Ou

Sole meunière, pommes de terre vapeur

Ou

Ris de veau, champignons sauvages, pommes de terre grenaille et pulpe d'ail noir

Ou,

Filet de bœuf Purée de pommes de terre au Comté et olives Tagiach

Fromages AOC

ou, Baba revisité au Limoncello,

ou, Dessert autour du champagne

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 maison, 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

Filet de bœuf, Purée de pommes de terre au Comté et olives Tagiach	24,00 €
Ris de veau, champignons sauvages, pommes de terre grenaille et pulpe d'ail noir	23,00 €
Entrecôte grillée, gratin dauphinois et salade, sauce au choix	22,00 €
Selle d'agneau en croûte persillée, lard confit, choux et cocos de Paimpol	20,00 €
Steak tartare au couteau, frites et salade	19,50 €
Bavette de veau, frites ou gratin dauphinois, sauce au choix	17,00 €

Sauces: Échalote, au poivre ou roquefort

Plat végétarien selon l'inspirations de notre chef

14,50 €

Nos Poissons

Notre poisson Noble selon arrivage	« prix à l'ardoise »
Sole meunière, pommes de terre vapeur	26,50 €
Ormeau, Saint Jacques et praires farcies en persillade, purée de pommes de terre	33,00 €
Saint Jacques snackées risotto parmesan, chorizo, écume de poivrons rouges	23,50 €
Cabillaud, bisque de langoustines à l'orange, potimarron, et céleri confit	19,00€
Fish and chips, frites de légumes anciens, sauce tartare	17,50 €
Dorade Grise, Crème de panais à l'huile de noisette, butternut et jus de persil	17,00 €

Nos Desserts et Fromage

Café ou Thé gourmand	8,90 €
Sélection de fromages affinés AOC	8,90 €
Dessert autour du champagne	8,50 €
Mi Cuit de cœur caramel et sa boule de glace	8,50 €
Baba revisité au Limoncello	8,50 €
Chaud froid chocolat, café	8,50 €
Feuille à feuille chocolat, confit mandarine, et crémeux intense au Glann Armor	8,50 €
Véritable Kouign amann et sa glace cacahuète	8,50 €
Riz au lait et ses fruits de saison	7,90 €
Far Breton, caramel au beurre salé , glace sarrasin et chantilly	7,90 €
Dessert du jour	7,90 €

Notre poisson Noble

28,00€

Duo Saint Jacques et gambas
Purée de pommes de terre
et persillade

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 €

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 cookies, 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 Rouge

	Verre	25cl en pichet	50cl en pichet	75cl
VAL DE LOIRE				
AOP Touraine Gamay « Domaine de la chaise »	4.50 €	8.00 €	15.00 €	21.00 €
AOP Saumur Champigny « Domaine les Elettes»	5.00 €	10.00 €	18.50 €	26.50 €
AOP St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Rodaie »	5.00 €	10.00 €	18.50 €	26.50 €
AOP Menetou Salon « domaine de Chatenoy » de la Maison Pierre Clément	6.50 €	13.00 €	26.00 €	36.00 €
AOP Sancerre rouge « les cailloux blanc »	6.50 €	13.00 €	26.00 €	36.00 €
VALLÉE DU RHÔNE				
AOC Côte du Rhône « Les Templiers »	4.50 €	8.00 €	15.00 €	21.00 €
LANGUEDOC				
AOC Pic St Loup « Mas de L'oncle »	6.50 €	13.00 €	26.00 €	34.50 €
BEAUJOLAIS				
AOP Brouilly « La Motte »	6.50 €	13.00 €	26.00 €	35.00 €
BOURGOGNE				
AOC Haute Côte de Beaune « Domaine Berger Rive »	6.50 €	13.00 €	26.00 €	35.00 €
BORDEAUX				
AOP Côtes de Bourg « Château le Nègre »	5.50 €	9.50 €	18.50 €	26.50 €
Médoc cru Bourgeois « Château St Hilaire »	6.50 €	13.00 €	26.00 €	36.00 €
AOC Puissegin St Emilion «Hautes Cimes »	6.50 €	13.00 €	26.00 €	36.50 €
AOC Clos Trimoulet .St Emilion Grand cru				46,00 €
AOC Pessac Léognan « L'orangerie de Ferran »				49,00 €
AOC Margaux « château paveil de Luze »				55,00 €
AOP Saint Estèphe « Château Le Crock				49,80 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos produits sont TTC, service compris

Vins Blancs

	Verre	25cl en pichet	50cl en pichet	75cl
VAL DE LOIRE				
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - vieilles vignes « comte Leloup de Chasseloir » de la maison Chereau Carré	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie « la Griffes » de la maison Chereau Carré	4.50 €	8.50 €	16.00 €	22.50 €
AOP Touraine Sauvignon « dom des caillots » de la maison Chereau Carré	4.50 €	8.50 €	16.00 €	22.50 €
AOP Saumur Blanc les Plantagenêts	4.50 €	8.50 €	16.00 €	23.00 €
APFC Pouilly fumé les Riaux	6.50 €	13.00 €	26.00 €	39.00 €
AOP Menetou Salon « <i>domaine de Chatenoy</i> » de la maison P Clément	6.50 €	13.00 €	26.00 €	38.00 €
AOP Sancerre Blanc « Les Cailloux blancs » » de la maison Chereau Carré	6.80 €	13.50 €	26.50 €	39.50 €
IGP Chardonnay « domaine de la Chesnaie »	4.50 €	8.50 €	16.00 €	23.00 €
LANGUEDOC ROUSSILLON				
IGP St Guilhem de désert réserve mas de l'oncle	5.00 €	9.00 €	17.00 €	24.50 €
BOURGOGNE				
AOC Bourgogne Aligoté Vignerons de Buxy	5.50 €	10.50 €	20.00 €	28.50 €
AOP Chablis Olivier Savary	6.50 €	13.00 €	26.00 €	37.00 €
ALSACE				
Riesling Hans Schaeffer	6.00 €	10.50 €	20.00 €	28.50 €
ANJOU				
Coteau de l'Aubance « dom Sainte Anne » Vin moelleux	6.00 €	10.50 €	20.00 €	28.50 €

Vins Rosé

PROVENCE				
Vin de France La petite Seine	4.50 €	8.00 €	15.00 €	19.50 €
AOC Côtes de Provence château Minuty <i>cuvée côté presque île</i>	5.50 €	10.50 €	20.00 €	29.00 €
AOC Tavel bio « Prieuré de Montézargues »	6.00 €	12.00 €	24.00 €	32.00 €
Vins de pays en carafe (IGP)				
Blanc ou Rouge ou Rosé	4.20 €	7.50 €	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 €