

## Nos Entrées

Foie gras, insert de truite fumée du Trieux Compotée d'oignons et grenadine	17,00
Saint-Jacques, fondue de poireaux Vinaigrette à l'huile de truffe, combava	15,00€
Crème de cocos de Paimpol, huîtres tièdes Fève de Tonka et chorizo	12,00€
Tatin de pommes et boudin noir Jeunes pousses	13,00€
Terrine maison de foies de volaille et cacahuètes	9,50€
Soupe de Poissons maison avec sa Rouille, Croûtons & ail	9,90€

## Nos Viandes

Souris d'agneau braisée, thym citron et miel, cocos de Paimpol	25,00€
Dos de chevreuil, compotée de choux rouge, poivrade, châtaignes	22,00€
Côte de Veau prise dans le carré, jus gras, pommes Grenaille,	21,00€
Faux Filet à la plancha, frites maison & salade Sauce au choix	18,00€
Filet de poulet jaune lardé et farci aux champignons, Écrasé de pommes de terre au beurre de cèpes	16,00€

## Nos Poissons

Saint-Jacques, beurre blanc à la clémentine, écrasé de cerfeuil tubéreux	24,00€
Cabillaud, crumble de chorizo, Mousseline de panais vanillé et lait de coco	19,50€
Filet de raie, risotto de fregola sarda, parmesan, jus de viande	17,00€
La Pêche du Jour (Selon Arrivage)	16,00€

## Notre Poisson Noble

## Nos Moules de Bouchot accompagnées de Frites maison

Moules Marinières	12,00€
Moules à la sauce Curry	14,00€
Moules au Roquefort	14,00€
<b>Moules à la Bretonne (crème, lard &amp; noix)</b>	<b>14,00€</b>

## Côté Coquillages & Crustacés

### Nos Plateaux de Fruits Mer

**Plateau pour 2 Personnes 62,00€**

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

**Plateau pour 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** Vapeur
- **Ou** au Beurre de Baratte

### Nos Fruits de Mer

Les Huitres « La Paimpolaise du Large » n°3 de Lanmodez

- |          |        |
|----------|--------|
| - 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 (selon la saison) 20,00€

Soupe de Poissons maison 9,90€

## Nos Desserts

Sélection de Fromages AOC	8,90€
Café <b>Ou</b> Thé Gourmand	8,90€
Pain d'épice, poire au vin et chantilly mascarpone	8,50€
Tarte citron et meringue française	8,50€
Sablé Breton, crémeux chocolat noir et confit mandarine	8,50€
Mi-cuit et sa crème anglaise	7,90€
Far Breton, Caramel au Beurre Salé	7,90€
Dessert du jour	7,00€

### Nos Coupes Glacée élaborés par notre Glacier Adam – Paimpol

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

**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 de chocolat & chantilly

#### Poire Belle Hélène

Morceaux de Poire, 2 boules vanille, Coulis de chocolat & Chantilly

**Dame Blanche** 3 boules vanille, Coulis de chocolat & chantilly

#### Chocolat Ou Café Liégeois

3 boules chocolat **Ou** Café, Coulis de chocolat **Ou** Moka & Chantilly

**Colonel** 2boules Citron Vert & Vodka

---

## Menu Bistrot à 24,00€

Le midi, formule E+P ou P+D à 20€ (sauf dimanches et jours fériés)

Les 6 Huîtres de la Baie n°3

**Ou** Terrine de foie de volaille et cacahuètes

**Ou** Tatin de pommes et boudin noir, jeunes pousses

\*\*\*

Filet de poulet jaune lardé et farci aux champignons, écrasé de pommes de terre

**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 34,00€

Saint-Jacques, fondue de poireaux, vinaigrette à l'huile de truffe, combava

**Ou** soupe de poissons maison

**Ou** Les 9 Huîtres de la Baie n°3

\*\*\*

Saint-Jacques, beurre blanc à la clémentine, écrasé de cerfeuil tubéreux

**Ou** Côte de veau prise dans le carré, jus gras, pommes grenailles

\*\*\*

Notre Sélection de Fromages AOC

**Ou** Pain d'épice, poire au vin, chantilly mascarpone

**Ou** Profiteroles sauce chocolat ou caramel au beurre salé

**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** Crème de cocos, huître tièdes, fève de Tonka et chorizo

\*\*\*

Notre poisson Noble

- Ou** Cabillaud, crumble de chorizo, mousseline de panais vanillé et lait de coco  
**Ou** Souris d'agneau braisée, thym citron et miel, cocos de Paimpol  
**Ou** Dos de chevreuil, compotée de choux rouge, poivrade, châtaignes

\*\*\*

Notre sélection de Fromages AOC

- Ou** Sablé breton, crémeux chocolat noir et confit mandarine  
**Ou** Tarte citron et meringue française  
**Ou** Café **Ou** Thé Gourmand (supplément 2,50€)

## 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

(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
-

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

La Tonton Guy: Saint-Jacques, fondue de poireaux	14,00€
La 3 Fromages : Chèvre, Emmental, Roquefort	13,00€
La Chèvreline : Chèvre, Oignons, Tomate	12,00€
La Complète : Œuf, Jambon, Fromage	7,00€
La Super Complète : Œuf, Jambon, Fromage, Tomate	8,00€
La Complète Champignons : Œuf, Jambon, Fromage, Champignons	8,00€
La Complète Oignons : Œuf, Jambon, Fromage, Oignons	8,00€
La Jambon Fromage	6,00€

## Nos Crêpes au Froment

La Bistrot Pommes cuites, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille & Chantilly	8,90€
La Tonton Guy Boule Vanille, Coulis de Chocolat Chaud <b>Ou</b> Caramel au Beurre Salé & Chantilly	8,70€
La Beurre Sucre	3,20€
La Banane Chocolat	8,00€
La Caramel au Beurre Salé maison	5,20€
La Pomme Caramel au Beurre Salé	8,00€
La Chocolat maison	5,20€
La Flambée (Cognac, Rhum, Cointreau <b>ou</b> Grand-Marnier)	8,00€

**Nos Galettes & Crêpes sont élaborées avec notre recette par :**  
**La Maison Charpentier « Mille & une Crêpes**