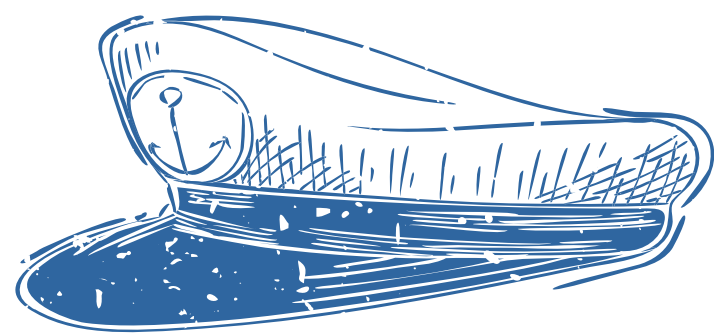




Menu Capitaine 29€

ENTRÉES

Pâté croute « maison »

Recette signature du Chef, salade verte, pickles

ou

Ceviche de Dorade

Tartare de Dorade, yaourt grec au fruit de la passion, graines de grenade, zeste de citron, ciboulette

ou

Tatin de légumes du soleil

Huile végétale, salade verte

PLATS

Filets de Maquereaux à la Plancha Sauce vierge

Poêlée de légumes

ou

Pièce du Boucher grillée, sauce au choix

Frites, salade verte

ou

Mi-Cuit de Thon de la Pampa

Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches

ou

Petits légumes de saison

Légumes grillés au barbecue, cuits, crus, pickles, yaourt acidulé au fruit de la passion, herbes fraîches

DESSERTS

Far Breton

ou

Charlotte aux Fraises de Plougastel,

coulis de fruits rouges

ou

Mousse au Chocolat noir du Chef,

Chantilly et caramel au beurre salé

(Boissons non comprises.)



“Tous les vendredis soirs et samedis soirs.
au Bistrot du Marin.
on récompense le Style :
en Marinière.
le patron paye sa tourrni’ !”



À TABLE !

Prix nets en Euros, taxes et service compris.

PARTAGES ET GRIGNOTAGES

Planche à composer.

Sardines à l'huile artisanales de Douarnenez BIO, _____	9
<i>Citron ou Piment ou Huile d'olive</i>	
Sardines grillées au barbecue, _____	12
<i>Sauce Chimichurri, Pickles, Zeste de citron vert</i>	
Bocal de cochon « Ferme de Kergo » _____	15
<i>En terrine, filière locale, chutney cerises échalotes (190gr)</i>	
Fish Balls <i>Accras de poissons blancs</i> Les 6 : _____	10
<i>aux herbes et citron, sauce tartare</i> Les 12 : _____	19
Mac & Cheese Les 6 : _____	8
<i>Balls de coquillettes au fromage</i> Les 12 : _____	15
Jalapeno balls <i>Beignets de piment</i> Les 6 : _____	9
<i>légèrement épicés au fromage</i> Les 12 : _____	17
Bol de crevettes roses _____	12
<i>Sauce tartare (300gr)</i>	
Huîtres « Maison Legris » Les 6 : _____	14
Les 9 : _____	20
Les 12 : _____	25

Les ENTRÉES

Tatin de légumes du soleil  _____	9
<i>Huile végétale, salade verte</i>	
Pâté croute « maison » _____	9.50
<i>Recette signature du Chef, salade verte, pickles</i>	
Maquereaux en escabèche bretonne _____	10
<i>Marinade au cidre fermier breton, pommes de terre, carotte, oignon, huile végétale</i>	
Ceviche de Dorade _____	12
<i>Tartare de dorade, yaourt grec au fruit de la passion, graines de grenade, zeste de citron, ciboulette</i>	
Tataki de Thon « Full Moon » _____	12
<i>En marinade sucrée-salée, légèrement épicée, gingembre, citron et herbes fraîches</i>	

SALADES GOURMANDES

Salade Cocotte _____	17
<i>Salade, tomates, croutons, œuf dur, poulet, oignons frits, légumes, gressin, pickles sauce, savomiel</i>	
Salade Grand Bleu _____	19
<i>Salade, tomates, croutons, tataki de thon, tartare de dorade, légumes, yaourt grec au fruit de la passion, pickles</i>	
Salade Veggie  _____	15
<i>Salade, légumes grillés au barbecue, œuf dur, tomates, croutons,oignons frits, sauce blanche aux herbes fraîches, gressin</i>	

UIANDES

Pièce du Boucher grillée, sauce au choix _____	19.50
<i>Frites, salade verte</i>	
Belle Entrecôte grillée (350gr) sauce Chimichurri _____	29
<i>Frites, salade verte</i>	
Filet mignon de porc à la Bretonne _____	20
<i>Sauce cidre et andouille de Guéméné, pommes sautées et salade verte</i>	
Tigre qui pleure... _____	24
<i>Émincé de bœuf servi tiède, sauce aigre-douce épicée, gingembre, coriandre</i>	
Émincé de poulet comme un bourguignon _____	19
<i>Sauce au vin rouge, échalotes, carotte, lardons, champignons, frites</i>	

POISSONS

Filets de Maquereaux à la Plancha Sauce vierge _____	19
<i>Poêlée de légumes</i>	
Dos de Cabillaud, Yaourt grec aux fruits de la passion et herbes fraîches _____	23
<i>Poêlée de légumes</i>	
Mi-Cuit de Thon de la Pampa _____	24
<i>Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches</i>	
Retour de pêche _____	25
<i>Recette signature du Chef, selon arrivage</i>	
Ceviche de Dorade _____	22
<i>Tartare de dorade, yaourt grec au fruit de la passion, graines de grenade, zeste de citron, ciboulette</i>	

TOUT CRUS

Une belle assiette de 120gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade. Notre viande est française, de race « AUBRAC » tendre et savoureuse.



Carpa' Basilico _____	16
<i>Pesto « Maison », citron, gressin</i>	
Carpa' Tout Rouge _____	19
<i>Pesto « Maison », tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, citron, gressin</i>	
Carpa' qui pleure... _____	18
<i>Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, citron, gressin</i>	

Tartare Surf & Turf _____	23
<i>Viande hachée à la minute, Thon, feuille d'huître, persil, échalotes, cornichon, sauce tartare</i>	

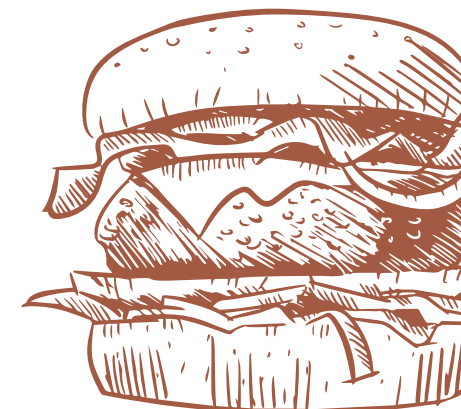


MOULES

Moules Marinière _____	14.90
<i>Vin blanc, échalotes, persil</i>	
Moules aux algues _____	16
<i>Vin blanc, échalotes, persil et crème d'algues</i>	
Moule à la Bretonne _____	17.50
<i>Cidre fermier Breton, échalotes, persil, andouille de Guéméné</i>	
Moule à la Bourguignonne _____	16.50
<i>Vin Blanc, échalotes, persil, sauce bourguignonne (vin rouge et échalotes)</i>	
Moule au beurre d'ail _____	16.50
<i>Vin Blanc, échalotes, persil, beurre à l'ail, chapelure de pain</i>	

BURGERS

Pesk _____	17
<i>Buns, steak de poissons blancs « maison », fromage local, compotée d'échalotes, salade, pickles, sauce tartare</i>	
Meuhhhhh _____	17
<i>Buns, steak de bœuf « Minute », fromage local, salade, compotée d'échalotes, sauce moutarde à l'ancienne</i>	



VEGGIES

Petits légumes de saison  _____	14
<i>Légumes grillés au barbecue, cuits, crus, pickles, yaourt acidulé au fruit de la passion, herbes fraîches</i>	
Salade Veggie  _____	15
<i>Salade, légumes grillés au barbecue, œuf dur, tomate, croutons,oignons frits, sauce blanche aux herbes fraîches, gressin</i>	
Tatin de légumes du soleil  _____	9
<i>Huile végétale</i>	
Burger Biquette  _____	15
<i>Buns, Pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, sauce savomiel</i>	



UN TEMPS À VIENNOIS ?

Le Choco Viennois Chocolat chaud, chantilly	3.90
Le Choco Châtaigne Chocolat chaud, sirop de châtaigne, chantilly	4.70
Le Choco Noisette Chocolat chaud, sirop de noisette, chantilly	4.50
Le Café Viennois Café 100% Arabica, chantilly	3.90
Le Café Amaretto Café 100% Arabica, sirop d'Amaretto, chantilly	4.50
Le Café Caramel Café 100% Arabica, sirop de caramel, chantilly	4.30

Chaud devant !

Café , 100% Arabica	2.10
Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette	2.20
Double café	4.20
Café crème	2.50
Thé ou Tisane	3.5

Maison Damman : Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine

Dernier Caprice 4cl

Un dernier souffle d'audace avant de larguer les amarres...

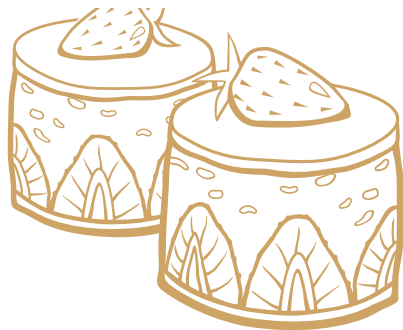
Cognac VSOP ou Calvados	7
Cognac XO	12
Armagnac ou Gnôle N°5 (eau de vie de cidre)	9
Deljoy (Liqueur de Cognac aux agrumes)	9.50
Menthe Pastille ou Pepper Minth	7.50
Baileys ou Cointreau	7



Prix nets en Euros, taxes et service compris.



DERNIERS PLAISIRS...



DESSERTS SOLIDES

Kouign Amann « maison » , caramel au beurre salé	7.50
Far Breton	7
Charlotte aux Fraises de Plougastel , coulis de fruits rouges	8
Café gourmand	8
Mousse au Chocolat noir du Chef , chantilly et caramel	7

DESSERTS LIQUIDES

Quand les grands classiques sucrés français se réinventent en Cocktails alcoolisés... Gourmands, élégants et surprenants... à savourer à la paille ou à petites gorgées !

Crème brûlée à la vanille bourbon	9
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur au biscuit petit beurre, sirop de vanille, lait, sucre cassonnade caramélisée</i>	
Fraisier de Plougastel	10
<i>2cl de vodka, liqueur à la fraise de Plougastel, purée de fraises, liqueur Biscuit petit beurre, lait</i>	
Financier à la pistache	10
<i>2cl de Rhum ambré, Amaretto, liqueur biscuit petit beurre, sirop de pistache, lait</i>	
Tartelette citron meringuée	9
<i>4cl de Limoncello, liqueur au biscuit petit beurre, sucre de canne, jus de citron vert, lait, zestes de citron</i>	
Tarte à l'abricot du Roussillon	10,5
<i>4cl de liqueur d'abricot du Roussillon, liqueur au biscuit petit beurre, sirop d'Amaretto, lait</i>	



CAFÉS BAROUDEURS

« Pour les aventuriers du goût et les voyageurs en quête de chaleur, ces cafés venus d'ailleurs ont chacun leur caractère... à boire comme une escale, à savourer comme un détour. »

Breizh Coffee , 4cl de whisky breton, expresso, chantilly	8.50
Irish Coffee , 4cl de Jamson, expresso, chantilly	9
Bourbon Coffee , 4cl de Bourbon redemption, expresso, chantilly	11
Diplo Coffee , 4cl de Rhum Diplomatico, expresso, chantilly	10
Russian Coffee , 4cl de Vodka Guillotine Premium, expresso, chantilly	10
French Coffee , 4cl de Cognac VSOP, expresso, chantilly	9
Calva Coffee , 4cl de Calvados, expresso, chantilly	9



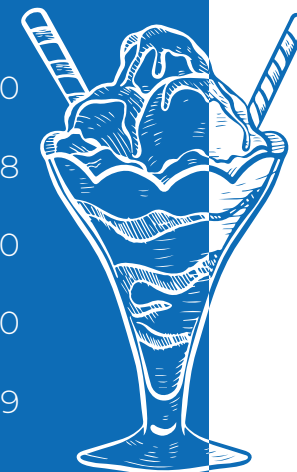
Glaces

Coupe 1 boule	2.90
Coupe 2 boules	5.50
Coupe 3 boules	7.50
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1.50

Les parfums : vanille, chocolat noir, fraise, caramel

Coupes Glacées

Barbe Rouge (en saison)	9.50
<i>Glace vanille, glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly</i>	
Barbe Blanche	8
<i>Glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>	
Barbe Noire	8.50
<i>Glace chocolat, glace vanille, glace caramel, caramel au beurre salé, amandes effilées, chantilly</i>	
Boulet de Canon	9,50
<i>Glace vanille, Glace caramel au beurre salé, glace chocolat, coulis de caramel, chocolat chaud, cacahuètes, chantilly</i>	
Jambe de bois	9
<i>Glace vanille, glace caramel, coulis de caramel, amandes effilées chantilly</i>	



COUPES GLACEES ALCOOLISEES

La Plougastel (en saison)	10.50
<i>Glace Vanille, glace fraise, fraises de Plougastel, Liqueur Bretonne « Fraises de Plougastel » 18° 4cl, chantilly</i>	
La Cara'Breizh	9.50
<i>Glace Vanille, glace caramel, Liqueur bretonne « Fleur de caramel » 18° 4cl, graines de sarrasin torréfiées chantilly</i>	
La Madeleine	11.00
<i>Glace Vanille, Liqueur bretonne « Biscuit Petit Beurre » 18° 4cl, Amaretto « Disarrono » 2cl, amandes effilées chantilly</i>	



La Breizh Touch 4cl,

« Ici, on ne termine pas un festin, sans un clin d'œil à la Bretagne... Nos liqueurs artisanales de la Maison Triskell font danser les papilles... et parfois les convives ! »

Liqueur « Fraises de Plougastel » , 18°	7.50
Liqueur « Fleur de Caramel » , 20°	7
Liqueur « Biscuit Petit Beurre » , 18°	7
Liqueur « Menthe Poivrée » , 24°	7