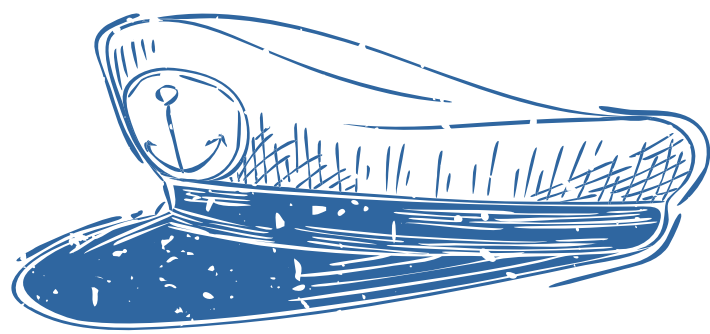




Menu Capitaine 29€

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



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



À TABLE !

(Boissons non comprises.)

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 Accras de poissons blancs	Les 6 : _____10
aux herbes et citron, sauce tartare	Les 12 : _____19
Mac & Cheese	Les 6 : _____8
Balls de coquillettes au fromage	Les 12 : _____15
Jalapeno balls Beignets de piment	Les 6 : _____9
légèrement épicés au fromage	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'huitre, persil, échalotes, cornichon, sauce tartare</i>	

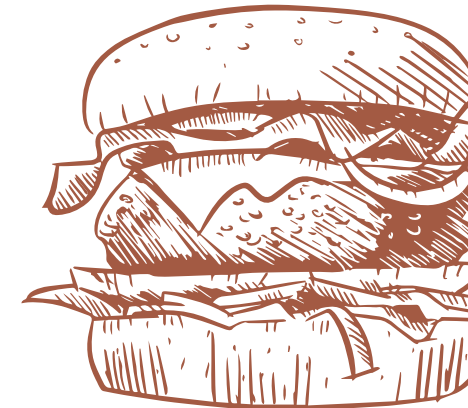


MOULES

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>	

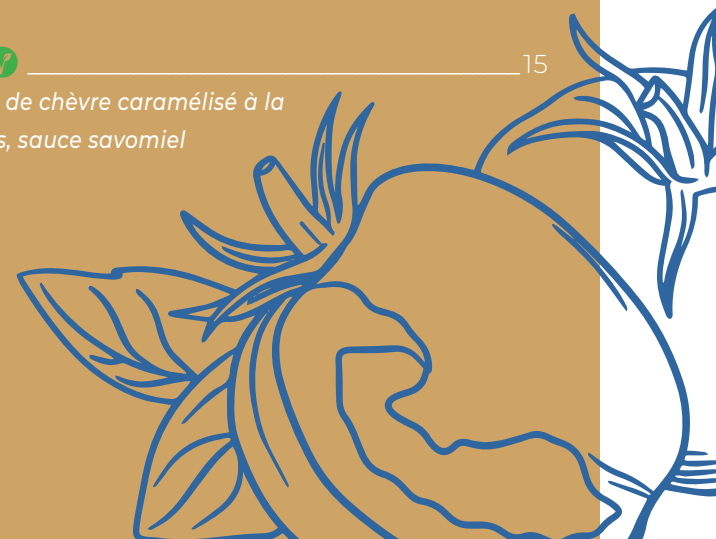
BURGERS

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 <i>Chocolat chaud, sirop de châtaigne, chantilly</i>	4.70
Le Choco Noisette <i>Chocolat chaud, sirop de noisette, chantilly</i>	4.50
Le Café Viennois <i>Café 100% Arabica, chantilly</i>	3.90
Le Café Amaretto <i>Café 100% Arabica, sirop d'Amaretto, chantilly</i>	4.50
Le Café Caramel , <i>Café 100% Arabica, sirop de caramel, chantilly</i>	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...

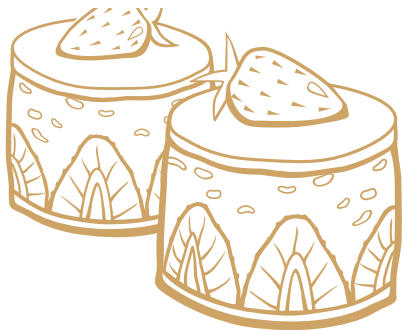
Cognac VSOP ou Calvados	7
Cognac XO	12
Armagnac ou Gnôle N°5 <i>(eau de vie de cidre)</i>	9
Deljoy <i>(Liqueur de Cognac aux agrumes)</i>	9.50
Menthe Pastille ou Pepper Minth	7.50
Baileys ou Cointreau	7



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



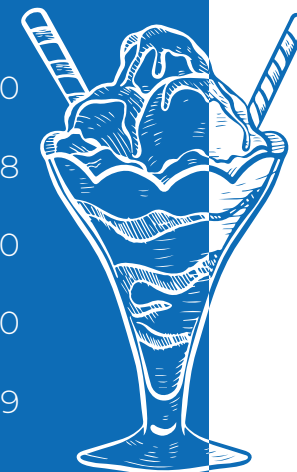
Glaces

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

Menu Tradition 29€

Entrées

**Terrine de Cochon artisanale,
chutney d'oignons acidulé**

Salade verte, pickles

ou

**Gaspacho de melon,
chiffonnade de jambon Serrano**

Billes de mozzarella, pesto verde

ou

Tartare de Daurade « Verts Croquants »

*Brunoise de pomme verte, dés de
kiwi, vinaigrette d'agrumes*

Plats

**Pavé de Saumon à la Grec,
poêlée de légumes de saison**

Yaourt Grec à l'aneth, menthe fraîche et citron vert

ou

Pièce du Boucher grillée (200gr)

Frites, salade verte, sauce au choix

ou

**Filet de Poulet « basse température »
façon Tex-Mex**

Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »

ou

Dos de Cabillaud à la plancha, sauce Vierge

Écrasé de pommes de terre au beurre

Desserts

Mousse au Chocolat noir

Chantilly et caramel au beurre salé

ou

Vacherin aux fruits rouges

ou

Coupe Cara'Breizh

Glace vanille, caramel au beurre salé, meringue, chantilly

APÉRO ?

20cl, whisky coca, gin tonic...

Coupe de champagne 13

12cl Louis Roederer

Kir Royal 13.5

12cl cassis, mûre,
pêche, framboise

Kir Vin Blanc 4.5

12cl cassis, mûre,
pêche, framboise

Kir Pétillant 4.9

12cl cassis, mûre,
pêche, framboise

Pastis artisanal 2cl 4.5

« L'Acolyte »

Porto Rouge ou Blanc 4

5cl Ramos Pinto

Martini Rouge ou Blanc 4.5

6cl

Campari, Suze 6cl 4.5

Long Drink 8.5

SOFTS & EAUX

**Coca, Coca Zéro,
Orangina** 3.9

33cl

La French S'il vous plaît 4.8

25cl

Soda naturel français, Tonic,
Ginger Beer ou Agrumes

Jus de Fruits Granini 3.9

25cl

Abricot, ACE, Pamplemousse,
Ananas, Fraise, Orange, Pomme

Limonade 20cl 3

Diabolo 20cl 3.2

Menthe, Fraise, Grenadine,
Citron, Vanille, Pêche

Thonon ou Vals 33cl 3.9

75cl 5.9

CITRONNADES & THÉS GLACÉS 35 cl



Thé Blanc glacé « Healthy » Pêche-Hibiscus 4.8

Thé Vert glacé « Detox » Menthe-Citron 4.8

Citronnade glacée « Healthy » Gingembre 4.8

BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS 25cl 50cl

Moulin Beach (Pils 5°) 3.90 7.50

Binouze du Marin (Pale Ale Bzh 4°) 4.20 8

Mam Pitaine (blanche Bzh 5°) 4.70 8.80

Thoren (Ipa Bzh 5.5°) 4.30 8.20

Saint Idesbald (Bière d'Abbaye 6.5°) 4.30 8.20

BOUTEILLES

Heineken 0° 25cl 3.90

Desperados ou Bière Fruits Rouges 33cl 7.50

Cidre « Cidricchus L'Original » Brut 33cl 7.50

75cl 18

Hard Cider Pomme/Framboise 33cl 8.50

« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits » BZH

Hard Cider Pomme/Gingembre 33cl 8.50

« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits » BZH

BFF





Les entrées

- Tomate Di Buffala à l'italienne** _____ 14
Tomate « Noire de Crimée », di buffala AOP, pesto verde
- Terrine de Cochon artisanale, chutney d'oignons acidulé** _____ 9
Salade verte, pickles
- Sashimi de Saumon frais, tzatziki « maison »** _____ 13
Marinade aux écorces d'agrumes
- Gaspacho de melon, chiffonnade de jambon Serrano** _____ 12
Billes de mozzarella, pesto verde
- Tartare de Daurade « Verts Croquants »** _____ 11
Brunoise de pomme verte, dés de kiwi, vinaigrette d'agrumes

LES SALADES GOURMANDES

- Salade César** _____ 17
Salade, tomates, concombre, poulet « basse température », croûtons, copeaux de parmesan, sauce César « maison »
- Salade Dolce Vita** _____ 18
Roquette, tomates, chiffonnade de jambon Serrano, billes de mozzarella, tomates séchées, pesto verde, gressin
- Salade Fusion** _____ 18
Salade, tomates, concombre, tataki de thon, sashimi de saumon, dés de hareng fumé, tzatziki « maison », citron
- Salade Botanique** _____ 15
Salade, quinoa, tomates, concombre, fêta, pesto verde, oignons rouges, graines de courges

BURGERS

- Burger Tradi'** _____ 17
Buns, steak haché minute, salade, tomate, cheddar local, oignons rouges, mayo pesto
- Burger Veggie** _____ 16
Buns, steak d'épeautre, roquette, tomates séchées, cheddar local, tzatziki « maison »

LES VIANDES

- Quasi de Veau « basse température » jus de viande corsé** _____ 25
Écrasé de pommes de terre au beurre
- Filet de Bœuf grillé, jus truffé** _____ 32
Frites, salade verte
- Pièce du Boucher grillée (200gr)** _____ 19,5
Frites, salade verte, sauce au choix
- Côte de cochon de l'Argoat, jus corsé au thym et romarin** _____ 23
Pommes de terre sautées
- Filet de Poulet « basse température » façon Tex-Mex** _____ 19
Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »
- Les Sauces :** Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Moutarde à l'ancienne, Échalottes confites

LES TARTARES



Bœuf de race Charolaise, finement haché au couteau et servi avec des frites, dans la plus pure tradition des brasseries.

- Tartare Tradition** _____ 19
Viande hachée à la minute, cornichons, persil, échalotes, sauce tartare
- Tartare Smoky** _____ 21
Viande hachée à la minute, cornichons, persil, échalotes, dés de hareng fumé, sauce tartare
- Tartare Alla Romana** _____ 22
Viande hachée à la minute, pesto rosso, tomates séchées, persil, cornichons, échalotes, copeaux de parmesan, sauce tartare



LES POISSONS

- Tataki de Thon mariné à la Thaï** _____ 24
Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »
- Dos de Cabillaud à la plancha, sauce Vierge** _____ 23
Écrasé de pommes de terre au beurre
- Tartare de Dorade « Verts Croquants »** _____ 19
Brunoise de pomme verte, dés de kiwi, vinaigrette d'agrumes
- Pavé de Saumon à la Grec, poêlée de légumes de saison** _____ 19,5
Yaourt Grec à l'aneth, menthe fraîche et citron vert

LES CARPACCIOS



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' Verde** _____ 16
Pesto verde
- Carpa' Mozza'** _____ 18
Pesto verde, mozzarella di buffala
- Carpa' Rosso** _____ 19
Pesto Rosso, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette
- Carpa' Grec** _____ 18
Pesto verde, fêta, oignons rouges, brunoise de pommes vertes



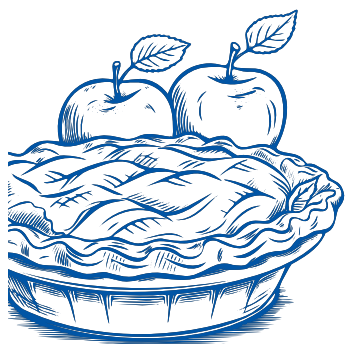
BOISSONS CHAUDES

Café, 100% Arabica, _____	2.10
Café allongé <i>ou</i> Café décaféiné <i>ou</i> Noisette _	2.20
Chocolat chaud _____	3.60
Chocolat Viennois <i>ou</i> café Viennois _____	4.20
Double café _____	4.20
Café crème _____	2.50
Thé <i>ou</i> Tisane _____	3.60
<i>Maison Damman : Earl Grey <i>ou</i> Thé vert menthe <i>ou</i> fruits rouges <i>ou</i> tisane verveine</i>	



DERNIERS PLAISIRS...

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



Le Coin des Gourmands

Crème Brulée à la vanille Bourbon	7.50
Mousse au Chocolat noir, chantilly et caramel au beurre salé	7
Soupe de fraises de Plougastel	8.50
Vacherin aux fruits rouges	7.50
Café gourmand	8
Tarte Tatin	8

LES CAFÉS CORSES

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



La Breizh Touch

4cl, Maison Triskel

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



LES GLACES

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

Les parfums : vanille, chocolat noir, fraise, caramel, pistaches, caramel beurre salé, menthe-chocolat, noix de coco, café, rhum-raisins, cassis, fruit de la passion, citron vert.

Les Coupes Glacées

Café Liègeois Glace café, glace vanille, coulis de café, amandes effilées, chantilly	8	Pêche Melba Glace vanille, pêches fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly	8.50
Chocolat Liègeois Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8	Banana Split Glace chocolat, glace vanille, glace fraise, banane, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8.90
Dame Blanche Glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8.50	Voyage Exotique Sorbet fruit de la passion, sorbet citron vert, sorbet cassis, coulis exotique, amandes effilées, chantilly	8
Guérandaise Glace caramel au beurre salé, glace vanille, glace chocolat, coulis de caramel, amandes effilées, chantilly	8.50	Bora Bora (pour 2 personnes) Sorbet citron, sorbet cassis, glace fraise, sorbet passion, glace noix de coco, fraises fruit, pêche fruit, amandes effilées, chantilly	15
Fraises Melba (en saison) Glace vanille, glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly	9.50		

Les coupes glacées Alcoolisées

Colonel Sorbet citron vert, vodka 4cl	9	La Flibuste Glace Rhum-raisins, glace chocolat, Rhum ambré 4cl, chantilly	9.50
Banquise Glace menthe-chocolat, glace chocolat, liqueur de menthe Pepper Mint 4cl, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	9.50	La Plougastel (en saison) Glace Vanille, sorbet fraise, fraises fruit, Liqueur « Fraises de Plougastel » 4cl, chantilly	10.50

LES DIGESTIFS

4cl

Cognac VSOP ou Calvados	7	Deljoy (Liqueur de Cognac aux agrumes)	9.50
Cognac XO	12	Menthe Pastille ou Pepper Mint	7.50
Armagnac	9	Baileys ou Cointreau	7