

Menu Capitaine 29€

ENTRÉES

Pâté croûte « maison »

Recette signature du Chef, salade verte, pickles

ou

Ceviche de Dorade au yaourt grec et fruits de la passion

Herbes fraîches, zestes de citron, grenade

ou

Velouté de courge à la fève de Tonka V

Gressin, noisettes torréfiées, éclats de marrons

ou

Les 6 huîtres "Maison Legris"

PLATS

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

Risotto crémeux, poêlée de légumes à la thaï V

Copeaux de parmesan, herbes fraîches

ou

Émincé de poulet « Breizh Touch »

Crème de curry Celte, Riz Pilaf, herbes fraîches

ou

Parmentier au choix

Le Marin, Le Coin-coin ou le Pig Lover - voir carte

DESSERTS

Moelleux au chocolat blanc et fève de Tonka

Caramel au beurre salé

ou

Riz au lait à la vanille bourbon et caramel au beurre salé

Zestes d'agrumes

ou

Marrakech-Brest

Dacquoise à la rose, mascarpone à la fleur d'oranger, praliné pistaches, éclats pistaches



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



À TABLE !



PARTAGES ET GRIGNOTAGES

La planche à composer selon vos envies :

Sardines grillées au barbecue	12
Sauce Chimichurri, Pickles Zestes de citron vert	
Bocal de cochon « Ferme de Kergo	15
En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)	
Fish Balls	
Accras de poisson blanc aux herbes et citron, sauce tartare	10
Mac & Cheese	
Les 6 : 10	
Les 12 : 19	
Jalapeno balls	
Les 6 : 10	
Les 12 : 19	
Bol de crevettes roses sauce tartare (300gr)	12
Huîtres « Maison Legris »	
Les 6 : 14	
Les 9 : 20	
Les 12 : 25	

Les Toutes Faites !

La Planche « Balls »	22
6 Mac & Cheese ,6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls	
La Planche « Signature »	29

Ceviche de Dorade, Tataki de Thon « Full Moon », Tigre qui pleure

LES ENTRÉES

Tatin de légumes du soleil	9
Huile végétale, salade verte	
Pâté croûte « maison »	9.50
Recette signature du Chef, salade verte, pickles	
Velouté de courge à la fève de Tonka	9
Gressin, noisettes torréfiées, éclats de marrons	
Ceviche de Dorade au yaourt grec et fruits de la passion	12
Herbes fraîches, zestes de citron, grenade	
Tataki de thon « Full Moon »	12
En marinade sucrée-salée, légèrement épicee, gingembre, citron et herbes fraîches	
Duo d'Huîtres et Crevettes roses	19
6 huîtres « Maison Legris », 200 grammes de crevettes roses	

LES VEGGIES

Burger Biquette	15
Buns, Pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, sauce savoniel	
Risotto crémeux, poêlée de légumes à la thaï	19
copeaux de parmesan, herbes fraîches	
Tatin de légumes du soleil	9
Huile végétale	

LES POISSONS

Filets de Maquereaux à la crème de moutarde à l'ancienne	19
Pommes de terre grenailles	
Mi-Cuit de Thon de la Pampa	24
Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches	
Ceviche de Dorade au yaourt grec et fruits de la passion	22
Herbes fraîches, zestes de citron, grenade	
Fricassée d'encornets à l'Espagnol	19
Chorizo, tomates, poivrons, riz pilaf	
Risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques	29
Jus corsé à l'orange	

LES VIANDES

Pièce du Boucher grillée, sauce au choix*	19.50
Frites, salade verte	
Filet de bœuf flambé au poivre	32
Flambé devant vous ! Frites, salade verte	
Filet mignon de porc sauce miel et sarrasin	19.50
Pommes sautées et salade verte	
Tigre qui pleure...	24
Émince de bœuf servi tiède, sauce aigre douce épicee, gingembre, herbes fraîches	
Émincé de poulet « Breizh Touch »	19
Crème de curry breton, Riz Pilaf, herbes fraîches	

* Sauces au choix : Moutarde à l'ancienne, Poivre, Chimichurri, Tartare

LES TARTARES



Brut, généreux, préparé à la minute : Le tartare de Bœuf Charolais haché au couteau servi avec des frites et salade verte

Tartare Classique	19
Viande hachée 180gr, sauce tartare du Chef, condiments	
Tartare qui pleure...	21
Viande hachée 150gr, mi-cuit de Thon 50gr, sauce « Tigre qui pleure », gingembre, condiments, zestes de citron	
Tartare Iodé	23
Viande hachée 180gr, huîtres « Maison Legris », Oyster sauce, feuilles d'huîtres, condiments	

LES PARMENTIERS

Un plat simple, mais fait maison avec beaucoup d'amour : les Parmentiers version Bistrot du Marin !

Le Marin	17
Écrasé de pommes de terre au beurre, Dorade, herbes fraîches, citron confit, gingembre, chapelure, salade verte	
Le Coin-Coin	17
Écrasé de pommes de terre au beurre, éffiloché de Canard à l'orange Chapelure, salade verte	
Le Pig Lover	15
Écrasé de pommes de terre au beurre, rondelles de saucisses rennaise, compotée d'oignons à la bretonne Chapelure, salade verte	

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' Basilico

Fines tranches de Bœuf, Pesto « Maison », citron, gressin

Carpa' Tout Rouge

Fines tranches de Bœuf, Pesto « Maison », tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, citron, gressin

Carpa' qui pleure...

Fines tranches de Bœuf, Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, citron, gressin

LES BURGERS

Burger Pesk	17
Buns, steak de poisson blanc « maison », fromage, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce tartare	
Burger Meuhhhh	17
Buns, steak de bœuf, fromage local, salade, compotée d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne	
Burger Biquette	15
Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce savoniel	



LES 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 redomption, 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

Chaud devant !

Café, 100% Arabica	2.10
Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette	2.20
Double café	4.20
Café crème	2.50
Café ou Chocolat Viennois	4.50
Thé ou Tisane	3.5

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



Un Dernier Caprice 4cl

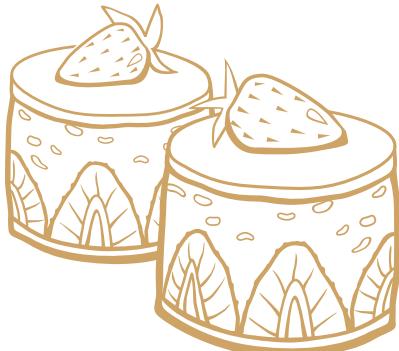
Un dernier souffle d'audace avant de larguer les amarres...

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 Mynth	7.50
Baileys ou Cointreau	7



Prix nets en Euros, taxes et service compris.

DERNIERS PLAISIRS...



LE COIN DES GOURMANDS

Le Marin Voyage beaucoup, il vous a ramené dans son paquetage des recettes venues d'ici et ... d'ailleurs

Marrakech-Brest	8,50
Dacquoise à la rose, mascarpone à la fleur d'oranger, praliné pistaches, éclats pistache	
Retour du Japon	9
Biscuit Joconde au thé matcha, compotée mangue passion, mousse Yuzu, coulis de passion	
Baba au Rhum aux épices et agrumes	9,50
Arrosé généreusement à table !	
Moelleux au chocolat blanc et fève de Tonka	8
Caramel au beurre salé	
Riz au lait à la vanille bourbon et caramel au beurre salé	7
Zestes d'agrumes	
Café ou Thé Gourmand	8,50
Un café ou un thé accompagné de ses mignardises du moment	



Les 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, citron vert, caramel

Les Coupes Glacées

Barbe Rousse	9
Glace vanille x2, crème de marron, noisette torréfiées et chantilly	
Barbe Blanche	8
Glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	
Barbe Noire	8
Glace chocolat x2, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	
Boulet de Canon	9,50
Glace vanille, Glace caramel au beurre salé, glace chocolat, coulis de caramel, chocolat chaud, cacahuètes, chantilly	
Jambe de bois	8
Glace vanille, glace caramel, coulis de caramel, amandes effilées chantilly	



LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES

L'Amiral	9
Glace citron vert x2, Vodka 4cl	
La Cara'Breizh	9,50
Glace Vanille, glace caramel, Liqueur bretonne «Fleur de caramel» 18° 4cl, graines de sarrasin torréfiées chantilly	

La Madeleine	11.00
Glace Vanille, Liqueur bretonne « Biscuit Petit Beurre » 18° 4cl, Amaretto « Disarrono » 2cl , amandes effilées chantilly	



LES COCKTAILS DESSERTS

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



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