



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

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 thai

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

(Boissons non comprises.)



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



À TABLE !

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



PARTAGES ET GRIGNOTAGES

La planche à composer selon vos envies :

Sardines grillées au barbecue	_____	12
<i>Sauce Chimichurri, Pickles Zestes de citron vert</i>		
Bocal de cochon « Ferme de Kergo »	_____	15
<i>En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)</i>		
Fish Balls	Les 6 : _____	10
<i>Accras de poisson blanc aux herbes et citron, sauce tartare</i>	Les 12 : _____	19
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
<i>6 Mac & Cheese ,6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls</i>		
La Planche « Signature »	_____	29
<i>Ceviche de Dorade, Tataki de Thon « Full Moon », Tigre qui pleure</i>		

LES ENTRÉES

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

LES VEGGIES

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

LES POISSONS

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

LES VIANDES

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

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

LES PARMENTIERS

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

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

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

LES BURGERS

Burger Pesk	_____	17
<i>Buns, steak de poisson blanc « maison », fromage, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce tartare</i>		
Burger Meuhhhhh	_____	17
<i>Buns, steak de bœuf, fromage local, salade, compotée d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne</i>		
Burger Biquette 🌱	_____	15
<i>Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce savorniel</i>		



LES CAFÉS BAROUDEURS

Pour les aventuriers du gout 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 Minth	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 GLACÉES ALCOOLISÉES

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

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

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

Fraisier 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

