



Peskino

Pour que chacun y trouve son bonheur, Le Catamaran et Le Peskino ont décidé de s'associer et de créer ensemble une carte commune.

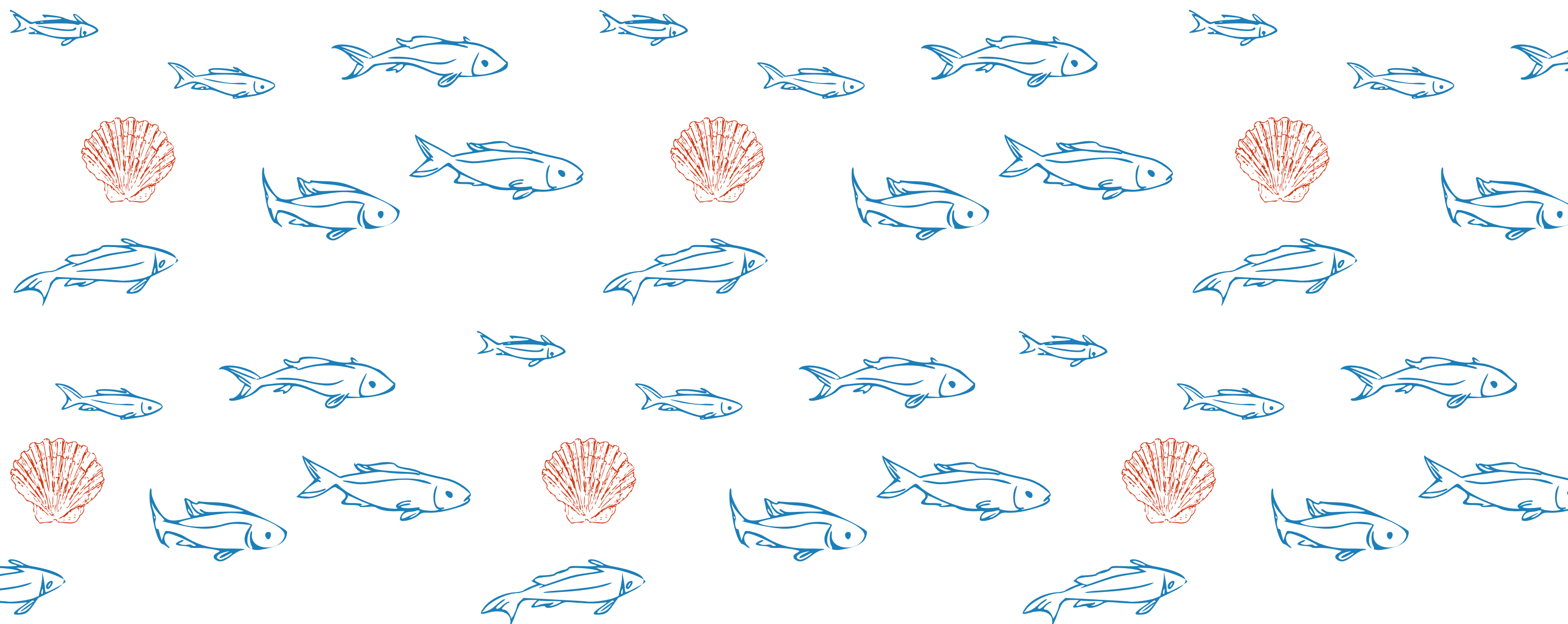
Nos valeurs sont un état d'esprit et nous avons choisi de les garder pour cette nouvelle carte. Nous travaillons essentiellement des produits frais et locaux. Pour se faire nous travaillons en direct avec notre mareyeur, Louis&Georges, basé directement sur la criée de Saint-Quay-Portrieux. C'est chaque matin que notre chef se rend sur place pour sélectionner les poissons et crustacés que vous retrouvez sur notre menu. Nos Huitres et Moules viennent de Lanmodez, Chez notre Partenaire "La Paimpolaise du Large".

La mer nous donne tout et pour lui rendre nous avons fait le choix d'adopter une attitude éco-responsable.

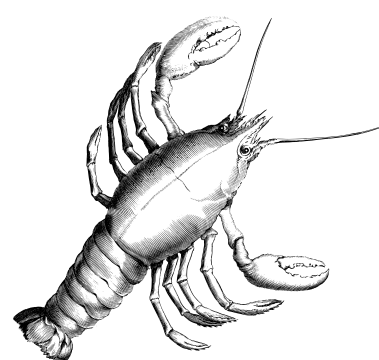
C'est une équipe passionnée prête à vous faire frétiler les papilles à travers des mets et des vins sélectionnés avec goûts.

Bienvenue et bon voyage à bord du Catamaran.

Les équipages
du Catamaran et du Peskino



Les Fruits de Mer



Tous nos fruits de mer sont sélectionnés par notre mareyeur. Toutes les cuissons se font à l'eau de mer.

LES PLATEAUX

Le Plateau du PESKINO -La part- ½ Araignée, 4 huitres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 10 Crevettes Roses, 100g de Bulots	24,0€
Le Plateau LA PAIMPOLAISE DU LARGE –La part- 4 huîtres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 4 huîtres creuses N°2 la "Paimpolaise du Large" bulots crevettes roses	26,0€
Le Plateau CATAMARAN -La part- ½ Araignée, 4 Langoustines, 4 Huîtres Creuses N°3 "la Paimpolaise du Large", 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots	39,0€
Le Plateau ROYAL -La part- ½ Homard (250 grammes environ), ½ Araignée ou Tourteau, 4 Huîtres Creuses N°2 la "Paimpolaise du Large", 4 Langoustines, 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots	69,0€
<i>La Suggestion du Caviste : Le Muscadet d'A.Vallet, Sec et Vif - 4,00€</i>	

COMPOSEZ VOS PLATEAUX OU FAITES VOUS PLAISIR

Les Huîtres "la Paimpolaise du Large"
L'huître creuse est élevée, dans la Baie de Paimpol à Lanmodez, majoritairement avec les anciennes méthodes de production, la rendant très sauvage avec un goût unique.

	Par 6	Par 9	Par 12
N°1 : Pour les connaisseurs	10€	15€	18€
N°2 : Charnues et Généreuses	9€	13€	16€
N°3: Goût fin et Iodé	8€	11€	14€

L'Assiette de Bulots (400gr), mayonnaise maison	12,9€
Tourteaux entier (environ 900 grammes), mayonnaise maison (sur commande)	19,9€
Araignée entière (environ 1 kilo), mayonnaise maison	14,0€
L'assiette de Crevettes Roses (environ 200 grammes), mayonnaise maison	8,0€
Assiettes de Langoustines (environ 200 grammes)	19,5€

La Suggestion du Caviste : Le Sauvignon, Château Roquefort, Fruité et Minéral - 5,00€

La Carte



LES ENTRÉES À PARTAGER (ou pas!)

L'APÉRIFISH , 10 accras de Morue maison et fritures d'éperlans	11,50€
<i>La Suggestion du Caviste : Le Muscadet d'A. Vallet, Sec et Vif - 4,00€</i>	
LES ACCRAS DE MORUE MAISON (10 pcs), sauce piquante	8,80€
<i>Rosé IGP Var Bio, Sec et Fuité - 5,50€</i>	
FRITURES D'ÉPERLANS	6,00€
<i>Le Muscadet d'A. Vallet, Sec et Vif - 4,00€</i>	
PLANCHE DE LA MER - Saumon fumé maison, huitres creuses N°3 "La Paimpolaise du Large", Crevettes Roses, Bulots, Terrine	24,0€
<i>Quincy, Domaine de Villalain, sec et fruité - 6,50€</i>	
SAUMON FUMÉ MAISON - Saumon d'Ecosse Label Rouge	12,5€
<i>Corse Blanc, Frais et Fruité - 4,50€</i>	



LES PLATS

SOLE MEUNIÈRE - environ 350g, cuite au beurre	34,9€
<i>La Suggestion du Caviste : Chablis William Nahar, Gourmandise et fraîcheur - 10€</i>	
HOMARD DE LA CRIÉE DE SAINT-QUAY - grillé au beurre	
- Le Demi Homard	39,9€
- Le Homard entier	75,0€
<i>Côtes du Rhône Blanc, Arôme de fruits exotiques - 6€</i>	
PLAT DU JOUR - Retour de la pêche du jour accompagné de la garniture du chef	19,5€
CÔTE DE VEAU - Sauce Chimichurri aux algues	24,0€
<i>Côtes du Rhône Rouge, Bio, Maison Jaboulet, Généreux et Gourmand - 6,00€</i>	
Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :	
Gratin de Pommes de Terre, Frite de Patate Douce, Pommes de Terre Grenailles au sel de Guérande, Risotto ou Ratatouille	
Supplément Garniture	4,00€
Frites de Patates Douces avec Sauce Cheddar, cébette et oignons crispy	5,00€



LES INCONTOURNABLES

LA COTRIADE ESTIVAL - Saint Jacques, Poisson d'arrivage de la Criée, légumes de saison	26,9€
<i>Pinot gris, Sec et Gourmand à la fois - 7,00€</i>	
FORMULE DU PÊCHEUR - Servie uniquement le midi en semaine	
- Entrée / Plat ou Plat / Dessert	19,5€
- Entrée / Plat / Dessert	24,5€

Peskinno

Disponible en vente à emporter sur notre site internet

LES BURGERS

LE KINO - Pain brioché, cheddar mûré, filet de merlu de chez Louis et Georges façon fish&chips, sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun	11,5€
LE SAINT-JACQUES - Pain aux céréales, compotée d'oignons, cheddar mûré, St Jacques, sauce tartare maison, mesclun	15,5€
LE CHEESE - Pain à l'encre de seiche, cheddar mûré, filet de merlu de chez Louis et Georges façon fish&chips, sauce tartare maison, sauce cheddar mûré, compotée d'oignons maison, mesclun, oignons crispy, cébette	12,5€
LE LORD - Bun'n'roll (pain feuilleté), cheddar mûré, Saumon d'Écosse Label Rouge, sauce BBQ maison, carottes, mesclun, compotée d'oignons maison	14,0€
LE GAMBAS - Pain spicy tomate, cheddar mûré, gambas en tempura, avocat, mangue, mayonnaise wasabi maison, compotée d'oignons maison	15,0€
LE BOUCHER - Pain brioché, cheddar mûré, steak haché façon bouchère (120gr origine France), sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun	11,5€

Laissez vous tenter par nos Bières Locales, Pression 33cl - 5€

Tous nos Burger sont accompagnés d'une garniture au choix :

Frite de Patate Douce ou Pommes de Terre Grenailles	4,00€
Salade Verte	3,50€
Frite de Patates Douces avec sauce Cheddar	5,00€

LES PLATS

LE FISH & CHIPS - Filet de merlu de chez Louis et Georges en fish&chips, servi avec frites de patates douces, sauce tartare maison	18,0€
LOBSTER ROLL - Brioche beurrée, chair de Homard bleu de nos côtes, sauce cocktail, salade, avocat, citron vert et sauce chili, servi avec frites de patates douces	20,0€
LES MOULES MARINIÈRES - servies avec frites de patates douces	12,9€
LES MOULES DU PESKINO - Sauce au cheddar mûré, servies avec frites de patates douces	14,9€

LE PETIT MOUSSAILLON

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Nuggets de Poulet ou Pesk & Chips - servis avec des Pommes de Terre Grenailles OU des frites de Patates Douces	12,0€
+ Dessert - 1 boule de Glace au choix	
+ Boisson	

Les Desserts

DESSERTS

LE BREIZH MILK SHAKE AU LAIT RIBOT - Saveur au choix ; Fruits Rouges ou Exotiques	6,00€
LE FONDANT CAMEL - Coeur Coulant de Caramel, coulis de Caramel, Chantilly maison	7,00€
LE COEUR COULANT AU CHOCOLAT - Accompagné de sa boule de Glace Vanille	6,50€
LE KOUIGN AMANN - Servi avec sa Boule de Glace au Lait Ribot	7,50€
LE DESSERT DU JOUR - Voir Menu du Pêcheur	6,50€

Osez la coupe de Champagne pour accompagner votre dessert - Charles Mignon - 9,00€

COUPES GLACÉES

LA FRAÎCHEUR - Glace Fraise, Framboise et Passion, Chantilly maison	8,00€
LA BRETONNE - Glace Caramel, sauce Caramel, Pommes Caramélisées, Chantilly maison	9,00€
L'ARMORICAINE - Glace Vanille, sauce Caramel, morceaux de Brownie, Chantilly maison	9,00€
LA TROPIC - Glace Coco, Passion et Citron Vert, Chantilly maison	8,00€
LA CHOCOLAT LIÉGEOIS - Glace Chocolat, sauce Chocolat, Chantilly maison	8,00€
LA CAMEL LIÉGEOIS - Glace Caramel, sauce Caramel, Chantilly maison	8,00€
LA DAME BLANCHE - Glace Vanille, sauce Caramel, Chantilly maison	8,00€
LA GOURMANDE - Glace Chocolat, Caramel et Café, Chantilly maison	8,00€
LA BOUNTY - Glace Coco, Chocolat, sauce Chocolat, Chantilly maison	8,00€
LA CLASSIQUE COLONEL - Glace Citron et Vodka	8,00€

Composez votre Coupe Glacée, Parfums au Choix :

Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise, Framboise, Passion, Citron Vert, Café, Pistache, Coco, Lait Ribot

La Boule	3,00€
Deux Boules	5,60€
Trois Boules	7,60€
Supplément Chantilly	0,50€

Les Boissons

BIÈRES

Les Bières de Saint-Quay - Brasserie Uncle

Pression

La Saint-Quaylifornia



33 cl - 5,00€

50cl - 8,00€

Bouteille - 33 cl

La Witbier - bière de blé

4,50€

La New Zealand ALE

4,50€

Telenn Du

4,30€

EAUX

Plancoët 1L- Plate ou Pétillante

5,00€

Plancoët 0,5L - Plate ou Pétillante

4,00€

Plancoët- Intense - 0,33cl

3,50€

SOFTS

Sodas 33cl - Breizh Cola, Breizh Cola Zero,

3,50€

Ice Tea, Schweppes Tonic, Schweppes

Agrume

Limonade - BIO Schlore

4,80€

Jus de Fruit au choix - Poire, Pêche, Fraise,

4,50€

Pomme

Diabolo

3,00€

Sirop à l'eau

2,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso

1,90€

Noisette

2,00€

Café Crème

2,80€

Double Expresso

3,80€

Décaféiné

2,00€

Thés

3,50€

Chocolat Chaud

4,00€

Irish Coffee

10,00€



LES APÉRITIFS

Ty Jaune

3,50€

Martini Blanc ou Rouge - 6cl

4,50€

Campari

4,00€

Suze

4,50€

Porto Rouge ou Blanc

4,00€

Les Kirs -

Crème de Cassis, Mûres, Framboise, Pêche

ou Cerise

Vin Blanc 3,00€

Royal 9,80€

Pétillant 4,30€

Breton 3,00€

Coupe de Champagne

9,00€

Coupe de Cidre

4,00€

Whisky

Jack Daniel's 8,00€

Classic Laddie 12,00€

Autres Alcools

Rhum Blanc 6,00€

Rhum Ambré 6,00€

Gin 7,00€

Tequila 6,00€

Vodka 7,00€

LES DIGESTIFS

Cognac

10,00€

Armagnac

10,00€

Boujaron

10,00€

Get 27

5,00€

Les Cocktails

COCKTAILS

APEROL SPRITZ - Aperol, Promosso, Perrier	9,00€
HUGO SPRITZ - Liqueur de Sureau, Promosso, Perrier	9,00€
MOJITO - Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier	9,00€
GIN TONIC - Gin, Citron pressé, Sirop de Sucre de Canne, Schwepps Tonic	9,00€
LE JUNE TONIC - Liqueur de Gin infusé à la pastèque, Schwepps Tonic	9,50€
AMERICANO - Martini Rouge, Martini Blanc, Campari	9,00€
BELLINI - Champagne, Liqueur et Nectar de Pêche	9,00€
TEQUILA SUNRISE - Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine	8,50€
TI PUNCH - Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne	8,00€
PORN STAR MARTINI - Vodka, Passion, Vanille, Citron, Champagne	10,5€
ESPRESSO MARTINI - Vodka, Espresso, Liqueur de Café, Sirop de sucre de Canne	10,5€
LE COCKTAIL DU BARMAN - Laissez vous surprendre par notre Barman	8,50€

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ - Sirop d'Orange, Perrier, Schwepps Tonic	7,50€
VIRGIN MOJITO - Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier	8,00€
FIZZ ANANAS - Jus d'Ananas, Sirop de Coco, Limonade	7,00€
ROSE D'ÉTÉ - Jus de Goyave, Sirop de Rose, Perrier	7,00€
LE MOCKTAIL DU BARMAN - Laissez vous surprendre par notre Barman	7,00€

Vins et Bulles

LES VINS

• Les Vins Blancs

Alsace

Pinot Gris, *Domaine Schlumberger* 7,00€ 32,00€

Val de Loire

Muscadet, *Domaine A. Vallet* 4,00€ 21,00€

Quincy, *Domaine de Villalin* 6,50€ 39,00€

Saumur Blanc, *Léna Filliatrau* 28,00€

Folle Blanche Colère 26,00€

Beaujolais

Chardonnay, *J-P Dubost 2022* 7,00€ 32,00€

Bourgogne

Bourgogne Blanc 8,00€ 39,00€

AOC Chablis, *Domaine Millet* 10,00€ 49,00€

St. Veran, *Château de la Greffière* 45,00€

Bordelais

AOC Graves, *Château Brondelle 2020* 26,00€

Sauvignon, *Château Roquefort 2022* 5,00€ 21,00€

Rhône

Crozes Hermitage, *P. Jaboulet* 36,00€

Côtes du Rhône Blanc 29,00€

Condrieu 79,00€

Sud Ouest

Côtes de Gascogne, *Moelleux* 6,00€ 28,00€

Côtes de Gascogne 24,00€

• Les Vins Rosés

Provence

Terre Nouvelle, *IGP Var* 6,00€ 27,00€

Insolence, *Méditerranée* 7,00€ 28,00€

Corse

Domaine Barcelo, *Ile de Beauté* 6,00€ 26,50€

Domaine Umanu, *IGP Ile de Beauté* 5,50€ 25,00€

• Les Vins Rouges

Val de Loire

AOP Saint Nicolas de Bourgueil 6,00€ 29,00€

Saumur Champigny, *Léna Filliatrau* 28,00€

Alsace

Pinot Noir, *Domaine Schlumberger* 6,50€ 31,00€

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits, *Vigne au Roy 2021* 45,00€

Chassagne Montrachet 79,00€

Beaujolais

Morgon, *J-P Dubost 2020* 39,00€

Moulin à Vent, *J-P Dubost 2020* 32,00€

Bordeaux

Graves, *Château Carbon d'Artigues 2016* 7,00€ 39,00€

Haut Medoc 34,00€

Languedoc

AOC Corbières, *Château Etang Tradi.* 31,00€

Rhône

Côtes du Rhône, *Les Petites Canailles Bio* 29,00€

St. Joseph, *Paul Jaboulet 2021* 6,00€ 49,00€

LES PÉTILLANTS

• Les Champagnes

Champagne Roederer Brut Premier, *Magnum* 150,00€

Champagne Louis Roederer, *rosé* 120,00€

Champagne Louis Roederer 15,00€ 95,00€

Champagne Charles Mignon, *Brut* 9,00€ 50,00€

• Les Pétillants

Promosso, *Prosecco et Chardonnay* 5,00€ 25,00€

Muscat pétillant, *rosé* 5,00€ 25,00€

• Les Cidres

Cidre Brut, *75cl* 12,00€

Tilo Brut Bio, *33cl* 4,50€

Tilo Aromatisé, *33cl* 4,50€

Le Bar

LES VINS

• Les Vins Blancs

Val de Loire

Muscadet, <i>Domaine A. Vallet</i>	4,00€	21,0€
Saumur Blanc, <i>Léna Filliatrau</i>	6,00€	28,0€
Folle Blanche Colère	5,50€	26,0€

Bourgogne

St. Veran, <i>Château de la Greffière</i>	9,50€	45,0€
---	-------	-------

Bordelais

AOC Graves, <i>Château Brondelle 2020</i>	5,50€	26,0€
---	-------	-------

Rhône

Côtes du Rhône Blanc	6,00€	29,0€
----------------------	-------	-------

Sud Ouest

Côtes de Gascogne	6,00€	24,0€
-------------------	-------	-------

• Les Vins Rosés

Côtes de Provence

Côtes de Provence	7,00€	28,0€
-------------------	-------	-------

Corse

Domaine Umanu, <i>IGP Ile de Beauté</i>	6,00€	27,0€
Barcelo, <i>Ile de Beauté</i>	5,50€	25,0€

• Les Vins Rouges

Val de Loire

Saumur Champigny, <i>Léna Filliatrau</i>	6,00€	28,0€
--	-------	-------

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits, <i>Vigne au Roy</i>	9,00€	45,0€
--	-------	-------

Beaujolais

Moulin à Vent, <i>J-P Dubost 2020</i>	6,50€	32,0€
---------------------------------------	-------	-------

Bordeaux

St. Emilion Grand Cru 2016	10,0€	49,0€
Haut Medoc	7,00€	34,0€

Languedoc

AOC Corbières, <i>Château Etang Tradi.</i>	6,50€	31,0€
--	-------	-------



BIÈRES

Les Bières de Saint-Quay - Brasserie Uncle

PRESSION

La Saint-Quayifornia



33 cl - 5,00€

50cl - 8,00€

West Coast - IPA

33 cl - 6,50€

50cl - 9,50€

LES COCKTAILS

APEROL SPRITZ -

9,00€

Aperol, Promosso, Perrier

HUGO SPRITZ -

9,00€

Liqueur de Sureau, Promosso, Perrier

MOJITO -

9,50€

Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier

CAÏPIRINHA -

9,00€

Cachaca, citron, sucre de canne

GIN TONIC -

9,00€

Gin, Citron pressé, Sirop de Sucre de Canne, Tonic

LE JUNE TONIC -

9,50€

Liqueur de Gin infusé à la pastèque, Tonic

BELLINI -

9,00€

Champagne, Liqueur et Nectar de Pêche

TEQUILA SUNRISE -

8,50€

Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

TI PUNCH -

8,00€

Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne

COCKTAIL DU BARMAN -

9,00€

Laissez vous surprendre !

PORN STAR MARTINI -

10,5€

Vodka, Passion, Vanille, Citron, Champagne

ESPRESSO MARTINI -

10,5€

Vodka, Espresso, Liqueur de Café, Sirop de sucre de Canne



Fruits de Mer

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Le Plateau du PESKINO - 24,0€

La part- ½ Araignée, 4 huitres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 10 Crevettes Roses, 100g de Bulots

Le Plateau la PAIMPOLAISE DU LARGE - 26,0€

La part- 4 huitres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 4 huitres creuses N°2 la "Paimpolaise du Large" bulots crevettes roses

Le Plateau CATAMARAN - 39,0€

La part- ½ Araignée, 4 Langoustines, 4 Huîtres Creuses N°3 "la Paimpolaise du Large", 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots

Le Plateau ROYAL - 69,0€

La part- ½ Homard (250 grammes environ), ½ Araignée ou Tourteau, 4 Huîtres Creuses N°2 la "Paimpolaise du Large", 4 Langoustines, 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots

FRUITS DE MER

L'Assiette de Bulots 12,9€

(400gr), mayonnaise maison

Araignée entière 14,0€

(environ 1 kilo), mayonnaise maison

L'assiette de Crevettes Roses 8,00€

(environ 200 grammes), mayonnaise maison

Assiettes de Langoustines 19,5€

(environ 200 grammes)

LES HUITRES

Les Huîtres "la Paimpolaise du Large"

L'huître creuse est élevée, dans la Baie de Paimpol à Lanmodez, majoritairement avec les anciennes méthodes de production, la rendant très sauvage avec un goût unique.

	Par 6	Par 9	Par 12
N°1 : Pour les connaisseurs	10€	15€	18€
N°2 : Charnues et Généreuses	9€	13€	16€
N°3: Goût fin et Iodé	8€	11€	14€

Tapas

TAPAS A PARTAGER (OU PAS!)

L'APÉRIFISH, 11,5€

10 accras de Morue maison et fritures d'éperlans

LES ACCRAS DE MORUE MAISON 8,80€

(10 pcs), sauce thai

FRITURES D'ÉPERLANS 6,00€

SARDINES PANÉES 9,00€

Sardines fraîches, panure maison

PLANCHE DE LA MER 24,0€

Saumon fumé maison, huitres creuses N°3 "La Paimpolaise du Large", Crevettes Roses, Bulots, Terrine

SAUMON FUMÉ MAISON 12,5€

Saumon d'Ecosse Label Rouge