

A la carte

NOS FRUITS DE MER

HUÎTRES La Paimpolaise du Large

Tailles	Par 6	Par 9	Par 12
N°1	10€	15€	18€
N°2	9€	13€	16€
N°3	8€	11€	14€

CREVETTES ROSES

Environ 200g servies avec notre mayonnaise maison.....8,00€

LANGOUSTINES

Environ 200g servies avec notre mayonnaise maison.....19,50€

BULOTS

Environ 400g servis avec notre mayonnaise maison.....12,90€

ARAIGNÉE ou TOURTEAU (selon la saison)

Environ 800g servi(e) avec notre mayonnaise maison.....19,90€

NOS PLATEAUX

PLATEAU ROYAL

1/2 Homard, 1/2 araignée ou tourteau, 4 huîtres creuses N°2,
4 langoustines, 6 crevettes roses, 100g de bulots.....69,00€

PLATEAU CATAMARAN

1/2 araignée ou tourteau, 4 huîtres creuses N°3,
4 langoustines, 6 crevettes roses, 100g de bulots.....39,00€

PLATEAU LA PAIMPOLAISE DU LARGE

4 huîtres creuses N°3, 4 huîtres creuses N°2,
6 crevettes roses, 100g de bulots.....26,00€

NOS ENTREES

PLANCHE DE LA MER (à partager ou non)

Saumon fumé maison, huitres, crevettes roses, bulots,
terrine24,00€

SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon d'Écosse Label Rouge.....12,50€



NOS PLATS

SOLE MEUNIÈRE

Env. 350gr Garniture au choix : gratin de pommes de terre,
pommes de terre grenailles au sel de Guérande, frites de
patates douces.....34,90€

DEMI HOMARD

Env. 250gr Garniture au choix : gratin de pommes de terre
pommes de terre grenailles au sel de Guérande, frites de
patates douces.....39,90€

PLAT DU JOUR

Retour de pêche et la garniture du chef.....19,50€

COTE DE VEAU

Sauce chimichurri aux algues. Garniture au choix : gratin de
pommes de terre, pommes de terre grenailles au sel de
Guérande, frites de patates
douces.....24,00€

SUPPLEMENT GARNITURES

Bol de pommes de terre grenailles au sel de Guérande.....4,00€

L'assiette de frites de patates douces.....4,00€
avec sauce cheddar, cébette et oignons crispy.....+1,50€

Gratin de pomme de terre.....4,00€

NOS INCOURTOURNABLES

La Cotriade Estivale :

Saint Jacques, Poisson d'arrivage de la criée,
légumes de saison.26,90€

FORMULE DU MIDI (servie en semaine uniquement)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert.....19,50€
Entrée / Plat / Dessert.....24,50€

DESSERTS ET GLACES

LES DESSERTS

BREIZH MILK SHAKE au lait ribot

Saveur au choix : fruits rouges, fruits exotiques.....6,00€

LE FONDANT AU CAMEL

Cœur coulant de caramel, coulis de caramel, chantilly.....7,00€

LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Avec sa boule de glace vanille.....6,50€

DESSERT DU JOUR

Voir ardoise du jour.....6,50€

LE KOUIGN AMANN

servi avec sa boule de glace au lait ribot.....7,50€



LES GLACES

LES 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€

LA FRAICHEUR

Glace fraise, glace framboise et glace passion, chantilly.....8,00€

LA BRETONNE

Glace caramel, sauce caramel, pommes caramélisées, chantilly.....9,00€

L'ARMORICAINE

Glace vanille, sauce caramel, morceaux de brownie, chantilly.....9,00€

LA TROPIC

Glace coco, passion et citron vert, chantilly8,00€

LA CHOCOLAT LIEGEOIS

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly8,00€

LA CAMEL LIEGEOIS

Glace caramel, sauce caramel, chantilly.....8,00€

LA DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly.....8,00€

LA GOURMANDE

Glace chocolat, glace caramel, glace café, chantilly.....8,00€

LA BOUNTY

Glace coco, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly.....8,00€

LA COLONEL

Glace citron, vodka.....8,00€

Peskinno

MENU

À PARTAGER (OU PAS)

L'APÉRIFISH

10 accras de morue maison et fritures d'éperlans.....12,00€

LES ACCRAS DE MORUE

10 accras de morue maison, sauce piquante.....8,80€

FRITURES D'ÉPERLANS

.....5,00€

NOS BURGERS

Nos burgers sont servis seuls, vous pouvez choisir votre accompagnement en supplément

LE LORD

Bun'n'roll (pain feuilleté), cheddar mûré, Saumon d'Écosse Label Rouge, sauce BBQ maison, carottes, mesclun, compotée d'oignons maison.....14,00€

LE GAMBAS

Pain spicy tomate, cheddar mûré, gambas en tempura, avocat, mangue, mayonnaise wasabi maison, compotée d'oignons maison.....15,00€

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.....11,50€

LE BOUCHER

Pain brioché, cheddar mûré, steak haché façon bouchère (120gr origine France), sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun.....11,50€

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, cébette12,50€

LE ST JACQUES

Pain aux céréales, compotée d'oignons, cheddar mûré, St Jacques, sauce tartare maison, mesclun.....15,50€

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

frites de patates douces..... 4,00€
pommes de terre grenailles4,00€
salade verte3,50€
Frites de patates douces avec sauce cheddar 5,00€



MAIS ENCORE

LE FISH & CHIPS

Filet de merlu de chez Louis et Georges en fish&chips, frites de patates douces, sauce tartare maison18,00€

LES MOULES MARINIÈRES

(uniquement en Juillet et Aout)
servies avec frites de patates douces12,90€

LES MOULES DU PESKINO

(uniquement en Juillet et Aout)
Sauce au cheddar mûré, servies avec frites de patates douces.....14,90€

PETIT MOUSSAILLON

Menu enfant jusqu'à 10 ans.....12,00€

Nuggets de poulet ou Pesk & Chips

avec pommes de terre grenailles OU frites de patates douces
+ 1 boule de glace

Au choix

+ 1 boisson

(jus de fruit, sirop à l'eau ou soda)