RESTAURANT • BRASSERIE

Bienvenue au

RESTAURANT DU PORT

QUAI MORAND - 22500 PAIMPOL

02 96 20 82 76

RETROUVEZ-NOUS SUR

Pour l'apéro !

PLANCHES À PARTAGER OU PAS...

Planche de charcuteries et fromages ..... 19.50€

Planche Océane
Saumon fumé, huîtres, crevettes, bulots ..... 21.50€

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Millésimé 12 cl .. 12.00€
Pastis de St-Tropez 2 cl ..... 4.00€
Ricard 2 cl ..... 4.00€
Martini blanc ou rouge 5 cl ..... 4.00€
Porto rouge ou blanc 5 cl ..... 4.00€
Suze 5 cl ..... 4.00€
Campari 5 cl ..... 4.00€
Kir Breton 12 cl ..... 4.00€
Kir vin blanc 12 cl ..... 4.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise
Kir pétillant 12 cl ..... 5.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise
Pommeau de Bretagne 5 cl ..... 4.00€

SOFT DRINKS

Plancoët Intense 33 cl ..... 4.00€
Plancoët Cristal 33 cl ..... 4.00€
Breizh Cola 33 cl ..... 4.50€
Breizh Cola Zéro 33 cl ..... 4.50€
Limonade 25 cl ..... 4.50€
Ice Tea 25 cl ..... 4.50€
Schweppes Agrum' 25 cl ..... 4.50€
Schweppes 25 cl ..... 4.50€
Orangina 25 cl ..... 4.50€
Jus de fruits Granini 25 cl ..... 4.50€
Orange, ananas, abricot, fraise, tomate

WHISKYS

JB 4 cl ..... 6.00€
Jameson 4 cl ..... 6.50€
Oban 14 ans 4 cl ..... 7.00€
Cardhu 12 ans 4 cl ..... 8.00€
Lagavulin 16 ans 4 cl ..... 9.00€
Talisker Port Ruighe 4 cl ..... 8.00€

COCKTAILS

Gin tonic 12 cl ..... 9.50€
Spritz 16 cl ..... 9.50€
Lillet Spritz 16 cl ..... 9.50€
Mojito 12 cl ..... 9.50€
Mojito Royal 12 cl ..... 12.00€
Mojito Desperados 33 cl ..... 12.00€
Ti punch 4 cl ..... 9.50€
Virgin mojito sans alcool 12 cl ..... 7.00€
L'Océan 12 cl ..... 9.50€
Pétillant, curaçao, orange
Planteur maison sans alcool 16 cl ..... 7.00€
Planteur maison avec alcool 16 cl ..... 9.50€
Américano maison 12 cl ..... 11.50€

CHAMPAGNES

Coupe de Faÿ Berjot Millésimé 12 cl ..... 12.00€
Champagne Faÿ Berjot Millésimé 75 cl ..... 70.00€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Loburg	4.00€	7.80€
Leffe	4.50€	8.80€
Monaco, Panaché	4.00€	7.80€
Picon Bière	4.50€	8.50€

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Blanche Hermine 33 cl ..... 6.00€
Duchesse Anne 33 cl ..... 6.00€
Jupiler 00 25 cl ..... 4.50€
Desperados 33 cl ..... 6.50€
La Bolée de Paimpol 33 cl ..... 4.50€

Retrouvez **notre carte des vins** au dos de ce menu.

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres de Paimpol creuses N°2

- **Les 6** ..... 13.00€
- **Les 9** ..... 19.00€
- **Les 12** ..... 25.00€

Crevettes Roses 250 gr ..... 11.50€

Bulots à l'aïoli 300 gr ..... 11.50€

Langoustines 300 gr ..... 22.00€

Araignée ou Tourteau environ 1 kg ..... 25.00€

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Selon arrivages

Assiette dégustation ..... 12.50€
2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes

Assiette du pêcheur ..... 23.50€
3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes, 6 bulots

Plateau du matelot 1 personne ..... 43.00€
6 huîtres, 1/2 crabe, 6 langoustines, 6 crevettes, 6 bulots

NOS ENTRÉES

Soupe de poissons maison et ses accompagnements ..... 12.50€

Rillettes maison de poisson et ses toasts ..... 12.50€

Terrine de campagne maison à la pistache ..... 12.50€

Tartare de saumon, fines herbes et citron vert ..... 15.50€

Pâté en croûte du chef (griottes et foie gras) et son chutney de figues ..... 15.50€

Crottin au chèvre rôti au miel, salade croquante et jambon de pays ..... 14.50€

Saint-Jacques à la fondue de poireaux et magret fumé ..... 17.00€

Saumon fumé "Fumoir de Paimpol" et ses accompagnements ..... 18.50€

Foie gras de canard aux épices douces, chutney de figues ..... 19.00€

NOS SALADES

La Paimpolaise ..... 26.50€
St-Jacques, saumon fumé, copeaux de foie gras, crevettes, langoustine, salade, croûtons, tomates

L'Océane ..... 23.50€
Saumon fumé, crevettes, crudités, blinis, crème ciboulette, croûtons

La Trois fromages ..... 22.50€
Toast de Chèvre, Bleu, Maroilles, salade, tomates, fruits frais, jambon de pays

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).
PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS TARTARES

Tous nos tartares sont servis avec des frites / salade.

Tartare de bœuf « filet américain » 180 gr ..... **20.50€**

Tartare de faux-filet préparé 200 gr ..... **25.50€**

Tartare de saumon 180 gr ..... **21.50€**

Tartare de thon au sésame et citron vert 180 gr ..... **28.50€**

Nos Plats
DE VIANDE

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, abattus en France.

1/2 magret de canard au poivre ..... **18.50€**
Poêlée du moment

Le Burger Montagnard ..... **21.50€**
Steak de bœuf, Tomme de Savoie, oignons, lard, frites, salade

Le suprême de poulet fermier ..... **23.50€**
Sauce poivre, frites, salade

Le suprême de poulet fermier ..... **25.50€**
Label Rouge au vin du Jura et morilles, purée maison

Faux-filet race à viande grillé 300 gr ..... **27.50€**
Beurre persillé, frites, salade

Le ris de veau croustillant du chef ..... **30.00€**
Sauce morilles

Supplément frites ou salade ..... **3.00€**

Nos Plats
DE POISSON

Nos poissons proviennent de La Marée pour Tous à Vezin-le-Coquet.

Pavé de saumon grillé au sumac ..... **20.50€**
Vierge sweet chili sauce, tagliatelles

Pavé de cabillaud ou Lieu jaune ..... **22.50€**
Selon arrivage - À l'andouille de Guémené, écrasé de pomme de terre

Poêlée de Saint-Jacques de la baie .. **26.50€**
Fondue de poireaux, pâtes de chez David Le Ruyet, hum au top...

Gambas sauvages rôties ..... **26.50€**
Poêlée du moment, sauce vierge

Duo St-Jacques et gambas ..... **28.50€**
en persillade, tagliatelles

Pavé de thon mi-cuit pané ..... **28.50€**
Au sésame, vierge de tomate, poêlée du moment

Supplément frites ou salade ..... **3.00€**

NOS MOULES

servies avec des FRITES !

Nous servons des moules de bouchot de la Baie, la saison démarre courant juin.
Vous pourrez donc les déguster à partir de la mi-juin jusqu'en octobre selon l'année.

Moules marinières 800 gr ..... **17.50€**

Moules à la crème 800 gr ..... **18.50€**

Moules au roquefort 800 gr ..... **18.50€**

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).
PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Formules du midi

Sauf week-end et jours fériés

Plat du jour (viande ou poisson)	**14.50€**
Entrée + **Plat du jour** ou **Plat du jour** + **Dessert**	**18.50€**
Entrée + **Plat** + **Dessert**	**21.50€**

Entrée

Petite dégustation
de fruits de mer (2 huîtres,
3 bulots, 3 crevettes)

ou

Terrine de campagne maison

ou

Rillettes de poisson maison
et ses toasts

ou

Soupe de poissons maison
et ses accompagnements

Plat

Poisson du jour

ou

Viande du jour

Supplément frites ou salade 3€

Dessert

Far breton,
caramel beurre salé

ou

Riz au lait,
caramel beurre salé

ou

Fromage blanc,
coulis de fruits rouges

ou

Coupe de glace
2 boules

Menu à 33.90€

Entrée

6 Huîtres n°2 de Paimpol

ou

Tartare de saumon
aux herbes fraîches
et citron vert

ou

Bulots à l'aïoli

ou

La terrine du chef
et son chutney de figues

ou

Crottin de chèvre rôti
au miel

Plat

Pavé de cabillaud ou
lieu jaune selon arrivage
à l'andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre

ou

Le Suprême de poulet
fermier, frites, salade

ou

Pavé de saumon grillé
au sumac, tagliatelles
vierge sweet chili

ou

Le 1/2 magret de canard
rôti, sauce au poivre
Poêlée du moment

Supplément frites ou salade 3€

Dessert

Crème brûlée
à la vanille

ou

Profiteroles
au chocolat

ou

Tiramisu breton

ou

Assiette de
fromages affinés
(3 morceaux)

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu à 40.50€

LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Entrée

Carpaccio de St-Jacques, huile d'olive bio et herbes fraîches, zeste de citron vert

ou

Saint-Jacques à l'Armoricaine

Plat

Farandole de Saint-Jacques en trois recettes

ou

Saint-Jacques à la fondue de poireaux, pâtes « Le Ruyet »

Supplément frites ou salade 3€

Dessert

Au choix à la carte

11.00€ – 10 ANS Menu enfant

Plat

Poisson du jour / pâtes

ou

Steak haché / frites

Dessert

Glace 2 boules

ou

Riz au lait

Menu à 47.90€

Entrée

9 Huîtres n°2 de Paimpol

ou

Saint-Jacques à la fondue de poireaux et magret fumé

ou

Assiette de saumon fumé et ses accompagnements

ou

Foie gras de canard aux épices douces, chutney de figues

Plat

Gambas sauvages rôties, poêlée du moment sauce vierge

ou

Duo de St-Jacques et gambas en persillade, tagliatelles

ou

Pavé de thon mi-cuit pané au sésame, vierge de tomate

ou

Le Faux-filet race à viande sauce poivre, poêlée du moment

ou

Ris de Veau croustillant à ma façon, poêlée du moment (supplément 2.00€)

ou

Le suprême de poulet fermier Label Rouge au vin du Jura et morilles, purée maison

Supplément frites ou salade 3€

Dessert

Au choix à la carte

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Desserts

Far breton ..... 6.50€
Caramel beurre salé

Verrine fromage blanc fermier ..... 6.50€
Coulis de fruits rouges

Riz au lait ..... 6.50€
Caramel beurre salé

Profiteroles au chocolat ..... 8.50€

Crème brûlée à la vanille ..... 7.50€

Tiramisu breton ..... 7.50€

Traou Mad Pomme ..... 8.50€
Caramel beurre salé, glace vanille

Assiette de fromages affinés ..... 9.50€
Servis avec salade verte

Café ou Thé Gourmand ..... 9.50€
Assortiment de pâtisseries maison

NOS COUPES GLACÉES

Coupe de glace 2 boules ..... 6.00€
2 boules de glace au choix

La Dame Blanche ..... 8.50€
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, meringue

Chocolat ou café liégeois ..... 8.50€
3 boules de glace, sauce, chantilly

La Breizh ..... 8.50€
3 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, pomme chaude, sablé breton

La Pistachio ..... 8.50€
1 boule vanille, 2 boules pistache, coulis de fruits rouges, chantilly

La Coupe Élodie ..... 8.50€
3 boules framboise, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

La Coconut ..... 8.50€
2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

La 3 fruits rouges ..... 8.50€
1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly

Nos parfums
GLACES & SORBETS

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Pistache
- Framboise
- Rhum-raisin
- Citron vert
- Poire
- Menthe chocolat
- Coco
- Cassis
- Fraise

L'Antillaise ..... 9.50€
1 boule rhum-raisin, 2 boules vanille, rhum, banane

La Colonel ..... 9.50€
2 boules citron vert, vodka

La William ..... 9.50€
2 boules sorbet poire, poire William

L'after Eight ..... 9.50€
2 boules menthe chocolat, pipper mint

Supplément chantilly ou sauce chocolat : 2.00€

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).
PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins Blancs

	12 cl	75 cl
VAL DE LOIRE		
Menetou-Salon La Dame de Châtenoy Bio, Isabelle et Pierre Clément	7.00€	36.00€
AOP Sancerre Blanc Domaine Durand		38.00€
Quincy Domaine Tatin (Coup de cœur)	8.00€	44.00€
AOP Muscadet sur Lie Domaine de l'Aiguillette Mouzillon		24.00€
AOP Muscadet Vieilles Vignes Domaine de l'Aiguillette		26.00€
BORDEAUX		
AOP Entre-Deux-Mers Château Turcaud		26.00€
RHÔNE		
AOP Crozes-Hermitage Les Ramades, Tardieu-Laurent	7.00€	40.00€
BOURGOGNE		
AOP Pouilly-Fuissé Maison Albert Bichot		48.00€
Chablis Églantière Durup AOP		44.00€
ALSACE		
AOP Riesling Schlumberger		23.00€
AOP Gewurztraminer Schlumberger	7.00€	39.00€
SUD-OUEST		
Chardonnay Les fruits sauvages, Abbotts & Delaunay	6.00€	23.00€
Classic Côtes-de-Gascogne Domaine Tariquet (sec)		24.00€
Côtes-de-Gascogne mœlleux Bio Domaine de Laxé	6.00€	24.00€

Vins Rosés

	12 cl	75 cl
LOIRE		
AOP Cabernet d'Anjou Le Luron de la tour Bio		23.00€
CORSE		
IGP Umanu Vignerons Corsicans	6.00€	25.00€
MÉDITERRANÉE		
IGP Méditerranée Rosé Insolence		24.00€

Vins Rouges

	12 cl	75 cl
VAL DE LOIRE		
AOP Chinon Réserve, Baudry Dutour		24.00€
Saint Nicolas de Bourgueil Entre vin et marée (floral et fruité)	7.00€	34.00€
Saint Nicolas de Bourgueil Le Fondis, Amirault (Coup de cœur)		45.00€
RHÔNE		
AOP Côtes-du-Rhône Les Lauzières		25.00€
Costières de Nîmes L'Ermite d'Auzan Bio (souple, fruité, épicé)		28.00€
Saint-Joseph Les Côteaux Domaine Durand (fruits rouges, notes poivrées)		65.00€
AOP Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire		76.00€
BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Domaine Louis Tête		29.00€
Juliénas Les Crots Domaine Pascal Aufranc (fruits frais, souple, gourmand)	7.00€	36.00€
LANGUEDOC		
AOP Pic St-Loup Vieilles vignes Domaine Lancyre		34.00€
Saint-Chinian Intuition Domaine de Viranel (aromatique, fin)		31.00€
Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana (fruits noirs, caractère)		39.00€
BORDEAUX		
Côtes de Bourg Ô de Macô	6.00€	25.00€
AOP Château du Hâ Haut Médoc Bio		28.00€
AOP Saint-Emilion Château Barberousse	7.00€	37.00€
Lalande de Pomerol Château Âme de Musset (onctueux, final épicé)		59.00€
BOURGOGNE		
AOP Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot		95.00€
Hautes Côtes de Beaunes Domaine Durand Loïc (gourmand, belle longueur en bouche)		49.00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca	2.50€
Café ou déca allongé	2.60€
Double expresso ou déca	5.00€
Viennois	4.50€
Café crème ou déca crème	2.60€
Chocolat chaud	4.00€
Thé ou infusion	4.00€

EAUX MINÉRALES

Plancoët Plate 50 cl	4.50€
Plancoët Plate 100 cl	5.50€
Plancoët Gazeuse 50 cl	4.50€
Plancoët Gazeuse 100 cl	6.00€

RHUMS

Diplomático 4 cl	8.00€
Don Papa 4 cl	8.00€
Zacapa 23 ans 4 cl	14.00€
Damoiseau XO 4 cl	14.00€

COGNACS

Cognac ABK6 VSOP 4 cl	8.00€
Cognac Hennessy VS 4 cl	9.00€
Cognac Hennessy XO 4 cl	25.00€

DIGESTIFS

Calvados Avallen 4 cl	8.00€
Poire William 4 cl	8.00€
Menthe Pastille 4 cl	8.00€
Get 27 4 cl	8.00€
Baileys 4 cl	8.00€
Irish Coffee 8 cl	9.50€

Création et impression : Communicolor - 02 96 42 24 85 - 03/25

Vins en Carafe

25 cl / 6.50€ — 50 cl / 11.00€

IGP Blanc Sauvignon, Comté Tolosan

IGP D'Oc, Rosé de Provence

IGP D'Oc, Rouge Merlot Caprice

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.