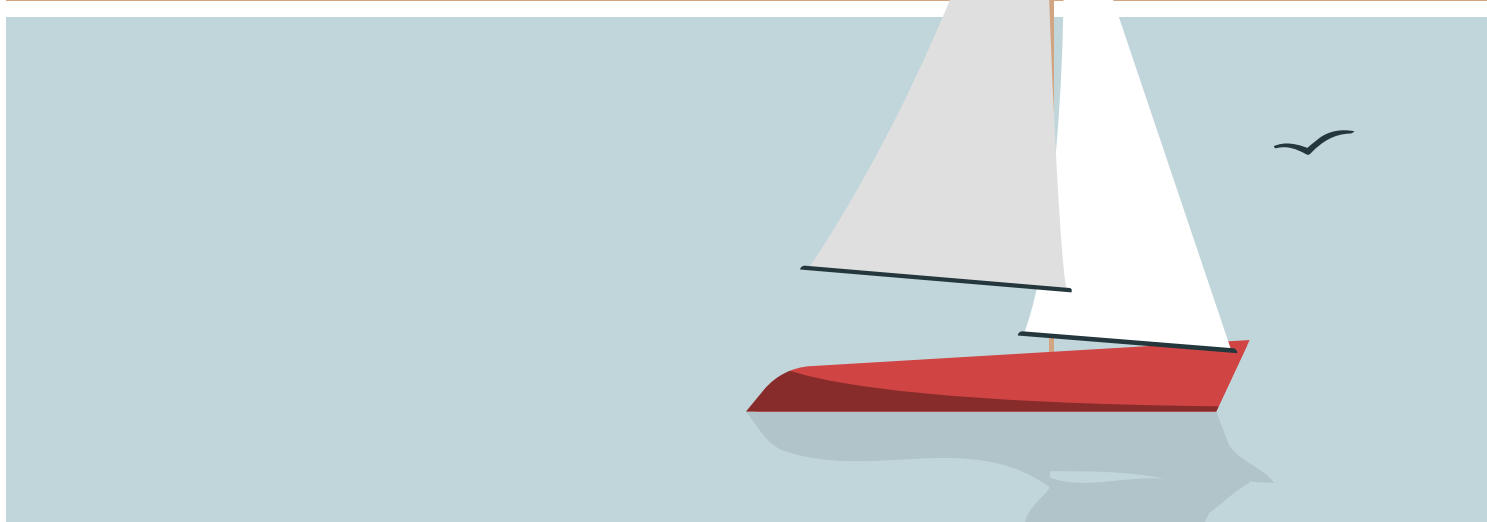


RESTAURANT • BRASSERIE



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€

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€

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€

La Bière du Moment..... 4.50€ 8.80€

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Blanche Hermine 33 cl..... 6.00€

Duchesse Anne 33 cl..... 6.00€

Jupiler 00 25 cl..... 4.50€

La Bolée de Paimpol 33 cl..... 4.50€



Retrouvez
notre carte des vins
au dos de ce menu.

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres de Paimpol creuses N°2 de Yan Le Quere « Coquillage du sillon »

- 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 19.50€

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Selon arrivage

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 poissons 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 figes** 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 figes** 19.00€

NOS SALADES

La Paimpolaise 26.50€

St-Jacques, saumon fumé, copeaux
de foie gras, crevettes, langoustines,
salade, croûtons, tomates

L'Océane 23.50€

Saumon fumé, crevettes, crudités,
blinis, crème ciboulette, croûtons



NOS TARTARES

Tous nos tartares sont servis
avec frites et salade.

Tartare de bœuf « filet américain » 180 gr	21.50€
Tartare de faux-filet préparé 200 gr	26.50€
Tartare de saumon 180 gr	21.50€



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	
Andouillette Bretonne	18.50€
Sauce moutarde, frites, salade	
Le Burger Montagnard	21.50€
Steak de bœuf, tomme du Vaumadeuc, 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	21.50€
Vierge sweet chili sauce, tagliatelles	
Pavé de cabillaud ou Lieu jaune	22.50€
Selon arrivage - À l'andouille de Guémené, écrasé de pommes de terre	
Poêlée de Saint-Jacques de la Baie ..	26.50€
Fondue de poireaux, pâtes de chez David Le Ruyet, hum au top...	
Gambas rôties	26.50€
Poêlée du moment, sauce vierge	
Duo St-Jacques et gambas	28.50€
en persillade, tagliatelles	
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€
Supplément frites ou salade	3.00€

Formules du midi

Sauf week-end et jours fériés

Ne travaillant que des produits frais les quantités peuvent être limitées

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 poissons maison
et ses toasts

ou

Soupe de poissons maison
et ses accompagnements

Plat

Poisson du jour **ou** Viande du jour

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

Supplément frites ou salade 3€

27.50€

Le Petit Breton

Servi avec un verre de cidre

Plat

Andouillette bretonne
frites, salade, sauce moutarde

ou

Bourride du
Restaurant du Port
retour de pêche, coquillages,
soupe de poissons, légumes

Dessert

Coupe Breizh

ou Far Breton

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

Pâté en croûte 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

Dessert

Au choix à la carte

Supplément frites ou salade 3€



Menu à 40.50€

LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Entrée

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

ou

Saint-Jacques
à l'Armoricaine

Plat

Farandole de Saint-Jacques
de la Baie

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

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 rôties, poêlée du moment,
sauce vierge

ou

Duo de Saint-Jacques et gambas
en persillade, tagliatelles

ou

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

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€)

ou

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

Dessert

Au choix à la carte

Supplément frites ou salade 3€

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	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€
Servi 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€**




Vins Blancs

	12 cl	75 cl
VAL DE LOIRE		
AOP Menetou-Salon La Dame de Châtenoy, Isabelle et Pierre Clément	7.00€	36.00€
AOP Sancerre Blanc Domaine Clos St-Martin, Isabelle et Pierre Clément		38.00€
AOP Quincy  Domaine Bigonneau	7.00€	36.00€
AOP Muscadet sur Lie Domaine de l'Aiguillette Mouzillon		24.00€
AOP Muscadet Vieilles Vignes Domaine de l'Aiguillette		26.00€
BORDEAUX		
AOP Côte de Blaye  Château la Bretonnière Stéphane Heurlier, deux terroirs... une signature	6.00€	24.00€
RHÔNE		
AOP Crozes-Hermitage Perles Ivoire, Domaine Jean Esprit	8.00€	46.00€
BOURGOGNE		
AOP Hautes-Côtes de Nuits Albert Bichot		48.00€
Chablis Domaine Billaud-Simon		55.00€
ALSACE		
AOP Riesling Fruits de Lune Bio Maison Burckel Jung		23.00€
AOP Gewurztraminer Fruits de Lune Maison Burckel Jung	7.00€	39.00€
SUD-OUEST		
Chardonnay Les fruits sauvages, Abbotts & Delaunay	6.00€	24.00€
IGP Côtes-de-Gascogne Villa Dria côte sauvage (sec)		24.00€
AOP Pacherenc Maestria (moelleux)	6.00€	26.00€

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 Baudry Dutour, Réserve		24.00€
AOP Saumur Champigny Champs des Oiseaux Domaine Amirault Grosbois	6.00€	28.00€
Saint-Nicolas de Bourgueil  Le Fondis, Amirault		45.00€
RHÔNE		
AOP Côtes-du-Rhône Les Lauzières Tardieu Laurent		25.00€
Costières de Nîmes Bouquet de fruits Bio Château d'Or et de Gueules		28.00€
AOP Crozes-Hermitage Cuvée Esprit, Domaine Jean Esprit	8.00€	45.00€
AOP Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire		76.00€
BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Domaine Louis Tête		29.00€
Morgon Château Gaillard Domaine Louis Tête		36.00€
LANGUEDOC		
AOP Pic St-Loup Vieilles Vignes Domaine Lancyre		35.00€
AOP Saint-Chinian Surprise Domaine La Maurine		31.00€
AOP Minervois Exea, BIO		26.00€
BORDEAUX		
AOP Côtes de Bourg  Château Tour de Guiet Stéphane Heurlier	6.00€	25.00€
AOP Côtes de Blaye  Château la Bretonnière Stéphane Heurlier		25.00€
AOP Saint-Emilion Château Barberousse	7.00€	37.00€
Chât. Patache d'Aux Médoc cru bourgeois		38.00€
AOP Lalande de Pomerol Château Couvent		59.00€
Saint-Emilion gd cru Château Clos Systey		85.00€
BOURGOGNE		
AOP Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot		95.00€
Hautes Côtes de Beaunes Albus, Famille Roux		49.00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou Déca	2.50€
Café ou déca allongé	2.60€
Double espresso 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€

Vins en Carafe

25 cl / 6.50€ 50 cl / 11.00€

IGP Sauvignon, Blanc, Caprice
IGP D'Oc, Rosé, Cinsault Caprice
IGP D'Oc, Rouge, Merlot Caprice

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