

Notre carte du  
Midi

## Le Bistr'O Goyen

Services du déjeuner et du diner le Lundi

Services du déjeuner et du diner le Mardi

Services des déjeuners Mercredi, Jeudi, Vendredi et Samedi

(En février et mars se renseigner sur les jours de fermetures du restaurant)

### Entrées

Tartare de Poisson, algues pickles et agrumes, croustillant de sarrasin

(Selon la criée) 12 €

Croustillant de Tourteau au Breizh Curry, avocat et citron vert 16 €

Saumon Gravelax, pomme Granny Smith, Concombre et Gingembre 12 €

Huîtres de l'île de Sein 6/9 ou 12 pièces 12 €/18 €/ 24 €

### Effet Mer

Retour de pêche rôti aux Algues et Légumes des Jardins du Cap 18 €

Demi-Homard grillé, pommes de Terre grenailles au thym

Crème Homardine 28 €

Homard grillé, pommes de Terre grenailles au thym

Crème Homardine (500gr) 42 €

### Retour de Voyages au Wok

(Accompagné de Riz et de Légumes des Jardins du Cap)

Emincé de Volaille, Curry rouge et Coriandre 19 €

Bœuf façon Thai, Soja et Combawa 19 €

## Le Boucher

La Pièce du moment grillée au Barbecue et herbes du Jardin 31 €  
Le Burger façon Boucher & Tomme de Nevet 19 €

Un Accompagnement au choix :  
Légumes des Jardins  
Pommes de Terre rôties au thym  
Frites Maison

## Le Plat Signature 27 €

Le Burger de Homard, Tomme de Nevet aux Algues,  
Mayonnaise de Corail et pickles d'Algues  
Frites Maison

Les Fromages du Moment  
5 Variétés 9 €  
9 Variétés 14 €

## Sweet

Omelette Norvégienne flambée selon votre goût 12 €  
Le Chou façon Paris – Audierne 9 €  
Le Bol Citron Meringué 7 €  
Le Bol tout Chocolat 9 €  
Café Gourmand 9 €

# Nos Menus du Soir

## Menu Tentation

39€

### **Amuse Bouche**

\*\*\*\*

### **Le Bar de nos côtes**

Poché au lait ribot et sarrasin, écailles de Tokyo & mâche.  
Huile d'Alexis Munoz , Passion & dentelle croustillante

\*\*\*\*

### **Le Cochon de Bretagne**

Grillé au Barbecue, pin & romarin  
Moules de Bouchot & Pétales d'échalote confite  
Salsifis rôtis

\*\*\*\*

### **La Pomme**

Caramel de pommeau & Noix Sablées

\*\*\*\*

Mignardises

## Menu Plaisir

57€

### **Amuse** Bouche

\*\*\*\*

### **Les coquilles St Jaques de Plongée**

Vivifiées d'huître de l'Île de Sein, puis rôties au beurre moussoux  
Salsifis en textures

\*\*\*\*

### **La Sole de « petit bateau »**

A la nacre , Velours de crème de coques,  
Choux, Noix de coco et Fleurs

\*\*\*\*

### **La Noisette &** Le Vinaigre Balsamique

\*\*\*\*

### **Comme une Pavlova**

La Vanille & le Poivre de Kampot

\*\*\*\*

Mignardises

# Menu Gourmand

75€

## **Amuse Bouche**

\*\*\*\*

## **Les Langoustines**

Juste saisies au beurre moussieux, puis refroidies  
Mangue & Algues de nos côtes  
Condiment de couteaux

\*\*\*\*

## **La Sole de « petit bateau »**

A la nacre , Velours de crème de coques,  
Choux, Noix de coco et Fleurs

\*\*\*\*

## **Le Cochon de Bretagne**

Grillé au Barbecue pin & romarin  
Moules de Bouchot & Pétales d'échalote confite  
Salsifis rôtis

\*\*\*\*

## **La Noisette & Le Vinaigre Balsamique**

\*\*\*\*

## **Le Chocolat & L'avocat...**

\*\*\*\*

Mignardises