BISTROT du PORT

À LA CARTE

ENTREES

- **Velouté crémeux de butternut,** *émietté de roquefort AOP, graines de courges torréfiées* — 13 €
- **Entrée du moment** — 13 €
- **6/9/12 huîtres n°3,** *de Ludovic Le Coeur à Loctudy* — 14/18/23 €
- **Assiette de fumaison maison,** *lieu, saumon, rillette de maquereaux citronnées et beurre d'algues maison* — 16 €
- **Assiette de foie gras maison**, *pain d'épices et confit d'oignons au cidre* — 18 €
- ***Terrine de campagne***, *pickles d'oignons rouges et salade verte* — 14 €

- **Assiette Terre & Mer,** *foie gras maison, saumon et lieu fumés maison, rillettes de maquereaux, magret de canard fumé, crevettes et terrine de campagne, salade verte, sauces et condiments* — 25€

PLATS

- **Fish & chips,** *sauce tartare maison* — 18 €
- **Burger maison,** *pain, bœuf, lard grillé, fromage à raclette, chutney de tomate maison, pickles d'oignons, galette de pommes de terre. Servi avec une salade verte* — 18 €
- **Poisson du moment** — 21 €
- **Curry de lotte**, *crème de coco à la thaï, légumes de saison et riz basmati* — 22 €
- **Côte de boeuf grillée 400gr, frites maison** *sauce au choix: beurre maître d'hôtel ou sauce au bleu* — 27 €
- ***Risotto aux champignons***, *parmesan et légumes de saison* — 17 €
- *Supplément frites maison* — 4,5 €

DESSERTS

- **Tiramisu aux prunes,** *sirop aux épices et cacao* — 8 €
- **Dessert du moment** — 8 €
- **Coulant au chocolat maison** — 9 €
- **Coupe Bistrot,** *glace palet breton, sorbet poire, morceaux de poire, sauce caramel et crème fouettée* — 10 €
- **Déclinaison du fromager,** *chutney de poire au Pommeau de Bretagne Comté Fort St Antoine, Tome de l'Aveyron et Goat Grand Reserv* — 12 €

Plat végétarien

MENU DU PORT 45 €

ENTRÉES

Velouté de butternut, *émietté de roquefort AOP, graines de courges torréfiées*
Assiette de fumaison maison, *lieu, saumon, rillettes de maquereaux et beurre d'algues*
Assiette de foie gras maison, *pain d'épices et confit d'oignons au cidre*

PLATS

Curry de lotte, *crème de noix de coco à la thaï, légumes de saison et riz basmati*
Côte de boeuf grillée 400g, frites maison
Sauce au choix : beurre maître d'hôtel, sauce au bleu ou sauce au poivre

DESSERTS

Coulant au chocolat maison
Coupe bistrot, *glace palet breton, sorbet poire, morceaux de poire, sauce caramel et crème fouettée*
***Déclinaison du* fromager (supplément 5€)**, chutney de poire au Pommeau de Bretagne Comté Fort St Antoine, Tome de l'Aveyron et Goat Grand Reserv