

Restaurant

Le Tire Bouchon

Cuisine traditionnelle - Raffinée

Menus & Carte



"La cuisine est une histoire d'amour
entre le chef et les produits
pour en faire une assiette savoureuse
et ouvrir ses 5 sens..."

Pour une meilleure convivialité du repas
et un meilleur déroulement de service,
nous vous conseillons d'opter
pour le choix d'un même menu
pour l'ensemble de la table (au-delà de 2 personnes)

**Nos plats sont cuisinés avec la fraîcheur des produits, ils sont
susceptibles d'être modifiés en fonction du marché du Chef.
Ils contiennent des allergènes.**

**Merci de nous informer à la prise de commande
de vos allergies ou intolérances. Une carte est à votre disposition.**

Liste des 14 allergènes :

Céréales, gluten, œuf, poisson, soja, lait-lactose, fruits à coques, céleri, moutarde,
graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques-coquillages, arachide.

Pour le bien-être et le respect de notre personnel,
le restaurant ferme ses portes à horaire fixe :
Mercredi, jeudi, dimanche 23h00
Vendredi et samedi 23h30

Merci de votre compréhension.

Belle dégustation.

Menu enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Notre Papa cuisine le poisson sans arête...

Plus besoin de les chercher !

Aussi, nous adorons son gâteau au chocolat...

Pour les petits gourmets, nous vous proposons :

Le Poisson du port de pêche de Lorient

Légumes du moment

Le Mi-cuit, Mi-fondant au chocolat

OU

Coupe de glaces

Parfums de saison

Océane et Titouan

13.50 €

Prix net, boissons non comprises

L'Escapade

Marinière

Moule – Linguine à l'encre de seiche – Jus aux épices

Ou

Déclinaison de Hareng

Hareng fumé – Bouchon de pommes de terre – Harenga – Oignon pickles

Le Poisson du port de pêche

Cocos de Paimpol – Lard fumé

Ou

Lapin

Lapin rôti à basse température

Assiette de Fromages affinés

Jeunes pousses de salades

Ou

Mi-cuit, Mi-fondant

Chocolat 64% – Sorbet fraise

Ou

Tartelette

Sablé breton – Fraise – Crèmeux et sorbet citron/gingembre

33.00 €

Prix nets, boissons non incluses.

Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.

La viande est d'origine française.

Menu Escapade à 33 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu Escapade à 43 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

*Formule du lundi au vendredi, uniquement le midi, hors jour férié :

*Menu Escapade à 29 € 2 plats : Entrée + Plat

*Menu Escapade à 26 € 2 plats : Plat + Dessert

La Belle Échappée

Carpaccio

Poulpe cuit – Pickles de légumes – Citron caviar

Ou

Feilleté

Sardine – Concassée de tomate – Caviar aubergine – Huile basilic

Lieu Jaune

Légumes verts – Girolles – Coque – Émulsion crevette

Ou

½ Pigeonneau royal

En deux cuissons – Rôti et confit

Assiette de Fromages Affinés

Jeunes pousses de salades

Ou

Mi-Cuit, Mi-Fondant

Chocolat 64% - Sorbet fraise

Ou

Douceur meringuée

Framboise – Rhubarbe – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille

45.00 €

Prix nets, boissons non incluses.

Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.

La viande est d'origine française.

Menu Belle Echappée à 45 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu Belle Echappée à 55 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

L'Évasion

Foie gras poêlé

OËuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon
Ou

Carpaccio

Poulpe cuit – Pickles de légumes – Citron

½ Homard Bleu Grillé

Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse
(Environ 300-350 grammes)

Ou

Cœur de Ris de veau

Braisé – Langoustine

Assiette de Fromages Affinés

Jeunes pousses de salades

Ou

Tartelette

Sablé breton – Fraise – Crémeux et sorbet citron/gingembre

Ou

Douceur meringuée

Framboise – Rhubarbe – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille

58.00 €

Prix nets, boissons non incluses

Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.

La viande est d'origine française.

Menu Évasion à 58 €

Menu Évasion à 68 €

3 plats : Entrée + Plat + Dessert

4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert



Le **Kari Gosse** est un mélange d'inspiration indienne, légèrement pimenté qui convient très bien aux crustacés. Il a été mis au point par monsieur **GOSSE**, un pharmacien apothicaire Lorientais du XIX^e siècle. Il eut l'idée de créer un curry inspiré de l'époque de la Compagnie des Indes Orientales. D'après Irène Frain¹, le mot "kari" est d'origine tamoul et signifie "mélange d'épices", et le Kari Gosse correspond à un Kari d'une caste de pêcheurs de la région du Tamil Nadu où fut créé le comptoir de Pondichéry

En effet le port de Lorient fut le premier de France à voir débarquer le curry dans ses cargaisons. Les Bretons y ont vu un parfait compagnon culinaire des produits de la pêche.

Par un mélange de piment rouge, coriandre, cumin, curcuma, gingembre, girofle, cardamome, cannelle et fenugrec, il a reconstitué les parfums d'outremer.

Il déposa un brevet pour sa recette. Elle est aujourd'hui fabriquée par M. Ernest Pouëzat, son descendant, à Auray et quelques pharmacies possèdent le droit à la vente dans le Morbihan et dans le Finistère.

La recette la plus connue avec cet assaisonnement est le homard au Kari Gosse.

ENTRÉES

Marinière	14.00 €
Moule – Linguine à l'encre de seiche – Jus aux épices	
Déclinaison de hareng	13.50 €
Hareng fumé – Bouchon de p. de terre – Harenga – Oignon pickles	
Carpaccio	18.00 €
Poulpe cuit – Pickles de légumes – Citron	
Feuilleté	19.00 €
Sardine – Concassée de tomate – Caviar aubergine – Huile basilic	
Foie gras poêlé	19.50 €
Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon	

POISSONS

Poisson du port de pêche	19.50 €
Cocos de Paimpol – Lard fumé	
Lieu Jaune	29.00 €
Légumes verts – Girolles – Coque – Émulsion crevette	
½ Homard Grillé (Environ 300-350 grammes)	38.00 €
Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse	

Prix nets, boissons non incluses
Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.

VIANDES

Lapin	19.50 €
Lapin rôti à basse température	
1/2 Pigeonneau royal	28.00 €
En deux cuissons – Rôti et confit	
Cœur de Ris de veau	36.00 €
Braisé – Langoustine	

DESSERTS

Assiette de Fromages Affinés	11.00 €
Jeunes pousses de salades	
Mi-cuit, Mi-fondant	09.00 €
Chocolat 64% - Sorbet fraise	
Tartelette	09.50 €
Sablé breton – Fraise – Crèmeux et sorbet citron/gingembre	
Douceur meringuée	10.00 €
Framboise – Rhubarbe – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille	
Gourmandises de Desserts	13.00 €
Tartelette – Douceur meringuée – Mi-cuit en réductions	
Café Gourmand (Thé gourmand : 15.50 €)	15.00 €
Tartelette – Meringue – Mi-cuit en réductions - Café perle noir ou Thé	

Prix nets, boissons non incluses. La viande est d'origine française.