

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 :

15h00 le midi – 23h00 le soir

15h30 le dimanche – 23h30 vendredi & samedi

Merci de votre compréhension.

Belle dégustation.

L'Escapade

Œuf Parfait

Crème de lard fumé – Champignon – Parmesan
Ou

Potimarron

Crème de potimarron – Pétales de Saint-Jacques

Le Poisson du port de pêche

Mousseline de chou-fleur

Ou

Joue

Joue de Porc confite – Légumes de saison

Assiette de Fromages affinés

Jeunes pousses de salades

Ou

Mi-cuit, Mi-fondant

Chocolat 64% – Glace chocolat

Ou

Autour de la pomme

Pomme – Sablé breton

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

Encornet

Encornet snacké – Carpaccio de chorizo Ibérico

Ou

Foie Gras

Terrine de foie gras

Saint-Pierre

Topinambour – Coques

Ou

Sanglier

Légumes de saison

Assiette de Fromages Affinés

Jeunes pousses de salades

Ou

Mi-Cuit, Mi-Fondant

Chocolat 64% - Glace chocolat

Ou

Douceur meringuée

Kiwi – 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

Encornet

Encornet snacké – Carpaccio de chorizo Ibérico

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

Autour de la pomme

Pomme – Sablé breton
Ou

Douceur meringuée

Kiwi – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille

59.00 €

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 59 €
Menu Évasion à 69 €

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

| | |
|---|----------------|
| Œuf parfait | 14.00 € |
| Crème de lard fumé – Champignon – Parmesan | |
| Potimarron | 13.50 € |
| Crème de potimarron – Pétales de Saint-Jacques | |
| Encornet | 19.00 € |
| Encornet snacké – Carpaccio de Chorizo Ibérico | |
| Foie gras | 18.00 € |
| Terrine de foie gras | |
| Foie gras poêlé | 19.50 € |
| Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon | |

POISSONS

| | |
|--|----------------|
| Poisson du port de pêche | 19.50 € |
| Mousseline de chou-fleur | |
| Saint-Pierre | 29.00 € |
| Topinambour – Coques | |
| 1/2 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

| | |
|--|----------------|
| Joue | 19.50 € |
| Joue de porc confite – Légumes de saison | |
| Sanglier | 28.00 € |
| Légumes de saison | |
| 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% - Glace chocolat | |
| Autour de la pomme | 09.50 € |
| Pomme – Sablé breton | |
| Douceur meringuée | 10.00 € |
| Kiwi – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille | |
| Gourmandises de Desserts | 13.00 € |
| La Pomme – Douceur meringuée – Mi-cuit en réductions | |
| Café Gourmand (Thé gourmand : 15.50 €) | 15.00 € |
| La Pomme – Meringue – Mi-cuit en réductions - Café perle noir ou Thé | |

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

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