

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

Araignée

Chair d'araignée de mer – Émulsion aux épices

Ou

Foie Gras

Terrine de foie gras

Saint-Jacques

Risotto à la truffe

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

Araignée

Chair d'araignée de mer – Émulsion aux épices

½ Homard Bleu Grillé *

Rupture temporaire

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

69.00 €

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 69 €

Menu Évasion à 79 €

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 Crème de lard fumé – Champignon – Parmesan	14.00 €
Potimarron Crème de potimarron – Pétales de Saint-Jacques	13.50 €
Araignée Chair d'araignée de mer – Émulsion aux épices	18.50 €
Foie gras Terrine de foie gras	18.00 €
Foie gras poêlé Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon	19.50 €

POISSONS

Poisson du port de pêche Mousseline de chou-fleur	19.50 €
Saint-Jacques Risotto à la truffe	29.00 €
1/2 Homard Grillé (Environ 300-350 grammes) Rupture temporaire Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse	48.00 €

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	39.00 €
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