

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 de poule**

Œuf fermier – Asperge – Écume au parmesan – Jambon Serrano séché

Ou

### **Maquereau**

Maquereau confit – Condiments – Pickles de légumes – Citron vert

---

### **Le Poisson du port de pêche**

Fenouil – Chorizo Ibérico – Émulsion de crevette

Ou

### **Lapin**

Râble de lapin lardé – Cuisson à basse température – Carotte

---

### **Assiette de Fromages affinés**

Jeunes pousses de salades

Ou

### **Mi-cuit, Mi-fondant**

Chocolat 64% – Glace chocolat

Ou

### **Texture**

Rhubarbe – Beignets de vent – Crème glacée vanille

**35.00 €**

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 35 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu Escapade à 46 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

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

\*Menu Escapade à 31 € 2 plats : Entrée + Plat

\*Menu Escapade à 28 € 2 plats : Plat + Dessert

# La Belle Échappée

## **Marinière**

Coque – Langoustine – Oignon nouveau – Raviole à l'encre de seiche  
OU

## **Araignée de Mer**

Gaspacho de chou-fleur – Piment d'Espelette – Caviar d'Harangua fumé

---

## **Saint-Pierre**

Asperge – Kombu royal – Coque – Émulsion aux épices  
OU

## **Veau**

Filet de Veau – Wok de légumes printaniers – Ail des Ours

---

## **Assiette de Fromages Affinés**

Jeunes pousses de salades

OU

## **Mi-Cuit, Mi-Fondant**

Chocolat 64% - Glace chocolat

OU

## **Douceur**

Fraise – Sablé breton – Crème diplomate à la vanille de Tahiti – Sorbet fraise

**47.00 €**

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 47 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu Belle Echappée à 58 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

# L'Évasion

## **Foie gras poêlé**

OËuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon  
Ou

## **Araignée de Mer**

Gaspacho de chou-fleur – Piment d'Espelette – Caviar d'Harangua fumé

---

## **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

## **Texture**

Rhubarbe – Beignets de vent – Crème glacée vanille  
Ou

## **Douceur**

Fraise – Sablé breton – Crème diplomate à la vanille de Tahiti – Sorbet fraise

**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 80 €

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<sup>e</sup> siècle. Il eut l'idée de créer un curry inspiré de l'époque de la Compagnie des Indes Orientales. D'après Irène Frain<sup>1</sup>, 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

<b>Œuf de poule</b>	<b>13.50 €</b>
Œuf fermier – Asperge – Écume au parmesan – Jambon Serrano séché	
<b>Maquereau</b>	<b>14.50 €</b>
Maquereau confit – Condiments – Pickles de légumes – Citron vert	
<b>Araignée de Mer</b>	<b>18.50 €</b>
Gaspacho de chou-fleur – Piment d'Espelette – Caviar d'Harangua fumé	
<b>Marinière</b>	<b>19.50 €</b>
Coque – Langoustine – Oignon nouveau – Raviole à l'encre de seiche	
<b>Foie gras poêlé</b>	<b>22.00 €</b>
Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon	

## POISSONS

<b>Poisson du port de pêche</b>	<b>19.50 €</b>
Fenouil – Chorizo Ibérico – Émulsion crevette	
<b>Saint-Pierre</b>	<b>29.00 €</b>
Asperge – Kombu royal – Coque – Émulsion aux épices	
<b>1/2 Homard Grillé</b> (Environ 300-350 grammes)	<b>45.00 €</b>
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

<b>Lapin</b>	<b>19.50 €</b>
Râble de lapin – Cuisson à basse température – Carotte	
<b>Veau</b>	<b>29.50 €</b>
Filet de Veau – Wok de légumes printaniers – Ail des ours	
<b>Cœur de Ris de veau</b>	<b>39.00 €</b>
Braisé – Langoustine	

## DESSERTS

<b>Assiette de Fromages Affinés</b>	<b>12.00 €</b>
Jeunes pousses de salades	
<b>Mi-cuit, Mi-fondant</b>	<b>10.00 €</b>
Chocolat 64% - Glace chocolat	
<b>Texture</b>	<b>10.00 €</b>
Rhubarbe – Beignets de vent – Crème glacé vanille	
<b>Douceur</b>	<b>10.50 €</b>
Fraise – Sablé breton – Crème diplomate à la vanille de Tahiti – Sorbet fraise	
<b>Gourmandises de Desserts</b>	<b>13.00 €</b>
Texture – Douceur – Mi-cuit en réductions	
<b>Café Gourmand (Thé gourmand : 15.50 €)</b>	<b>15.00 €</b>
Texture – Douceur – 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

**15.00 €**

Prix net, boissons non comprises