

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

## **Sardine**

Sardine marinée – Huile d'olive – Citron vert – Pilent d'Espelette - Péquillos

---

## **Lapin**

Lapin cuit à basse température – Jus à l'estragon

---

## **Assiette de Fromages affinés**

5 variétés de fromage - Jeunes pousses de salades

Ou

## **Amandine**

Tartelette à l'abricot – Crème d'amande – Sucro lavande – Glace 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

# La Belle Échappée

## **Marinière**

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

Ou

## **Sardine**

Sardine marinée – Huile d'olive – Citron vert – Pilent d'Espelette - Péquillos

---

## **Lieu jaune de ligne**

Rôti au beurre demi-sel – Artichaut – Girolle – Coque – Jus d'araignée au Kari

Ou

## **Veau**

Filet de Veau – Wok de légumes printaniers – Jus de veau

---

## **Assiette de Fromages Affinés**

5 variétés de fromages – Jeunes pousses de salades

Ou

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

Chocolat 64% - Glace chocolat

Ou

## **Dôme au charbon**

Meringue – Mascarpone – Fraise – Sorbet citron

**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

---

## **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

## **Dôme au charbon**

Meringue – Mascarpone – Fraise – Sorbet citron

**65.00 €**

### **Avec le Ris Veau**

65 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

76 € 4 plats : avec le fromage

**70.00 €**

### **Avec le Homard**

70 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

81 € 4 plats : avec le fromage

Prix nets, boissons non incluses

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

La viande est d'origine française.



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

### **Sardine**

**11.50 €**

Sardine marinée – Huile d'olive – Citron vert – Pilent d'Espelette - Péquillos

### **Marinière**

**15.00 €**

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

### **Foie gras poêlé**

**21.50 €**

Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

## POISSONS

### **Lieu jaune de ligne**

**26.50 €**

Rôti au beurre demi-sel – Artichaut – Girolle – Coque – Jus d'araignée au Kari

### **1/2 Homard Grillé**

**45.00 €**

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

### **Homard entier Grillé**

**88.00 €**

Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse  
(Environ 650 grammes)

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

## VIANDES

<b>Lapin</b>	<b>18.50 €</b>
Lapin cuit à basse température – Jus à l'estragon	
<b>Veau</b>	<b>27.00 €</b>
Filet de Veau – Wok de légumes printaniers – Jus de veau	
<b>Cœur de Ris de veau</b>	<b>39.00 €</b>
Braisé – Langoustine	

## DESSERTS

<b>Assiette de Fromages Affinés</b>	<b>12.00 €</b>
5 variétés de fromage – Jeunes pousses de salades	
<b>Mi-cuit, Mi-fondant</b>	<b>10.00 €</b>
Chocolat 64% – Glace chocolat	
<b>Amandine</b>	<b>10.00 €</b>
Tartelette à l'abricot – Crème d'amande Sucro lavande – Glace vanille	
<b>Dôme au charbon</b>	<b>10.50 €</b>
Meringue – Mascarpone – Fraise – Sorbet citron	

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