

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

La Sardine

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

Le Poisson du Port de Lorient

Légumes verts – Beurre blanc

L'Assiette de Fromages affinés

5 variétés de fromage - Jeunes pousses de salades

Ou

L'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

Le Poulpe

Poulpe grillé – Gaspacho de tomate – Herbes sauvages

Ou

La Sardine

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

Le Lieu jaune de ligne

Cuisson à 63° – Artichaut – Girolle – Coque – Jus d'étrille au Kari

Ou

Le Pigeonneau Royal

½ pigeonneau royal – Légumes de Kervignac

L'Assiette de Fromages Affinés

5 variétés de fromages – Jeunes pousses de salades

Ou

Le Mi-Cuit, Mi-Fondant

Chocolat 64% - Glace chocolat

Ou

Le 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

Le Foie gras poêlé

OËuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

Le ½ Homard Bleu Grillé

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

Ou

Le Cœur de Ris de veau

Braisé – Langoustine

L'Assiette de Fromages Affinés

Jeunes pousses de salades

Ou

Le 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^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

La Sardine 11.50 €

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

Le Poulpe 15.00 €

Poulpe grillé – Gaspacho de tomate – Herbes sauvages

Foie gras poêlé 21.50 €

Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

POISSONS

Le Poisson du Port de Lorient 18.50 €

Légumes verts – Beurre blanc

Le Lieu jaune de ligne 26.50 €

Cuisson à 63° – Artichaut – Girolle – Coque – Jus d'étrille au Kari

Le ½ Homard Grillé 45.00 €

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

Le 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

Le Pigeonneau Royal	27.00 €
½ pigeonneau royal – Légumes de Kervignac	
Le Cœur de Ris de veau	39.00 €
Braisé – Langoustine	

DESSERTS

L'Assiette de Fromages Affinés	12.00 €
5 variétés de fromage – Jeunes pousses de salades	
Le Mi-cuit, Mi-fondant	10.00 €
Chocolat 64% – Glace chocolat	
L'Amandine	10.00 €
Tartelette à l'abricot – Crème d'amande Sucro lavande – Glace vanille	
Le Dôme au charbon	10.50 €
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

La Coupe de glaces

Parfums de saison

Océane et Titouan

15.00 €

Prix net, boissons non comprises