

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 tous des allergènes.

**Merci de nous informer à la prise de commande  
de vos allergies ou intolérances.**

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

## **L'Onctuosité**

Velouté de champignon de Paris – Œuf fermier – Mouillette persillée

---

## **Le Poisson du Port de Lorient**

Légumes verts – Beurre blanc

---

## **L'Assiette de Fromages affinés**

5 variétés de fromage - Jeunes pousses de salades

Ou

## **La Tarte**

Fraise – Glace vanille

**35.00 €**

Toute demande de modification dans le menu vous sera orientée vers la carte.

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

## **L'Encornet**

Encornet Snacké – Gaspacho de tomate – Herbes sauvages

Ou

## **L'Onctuosité**

Velouté de champignon de Paris – Œuf fermier – Mouillette persillée

---

## **Le Lieu Jaune**

Cuisson beurre 1/2 sel – Artichaut – Girolle – Coque – Jus de crustacés 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% - Sorbet fraise

Ou

## **La Douceur**

Meringue – Mascarpone – Framboise – Sorbet citron

**47.00 €**

Toute demande de modification dans le menu vous sera orientée vers la carte.

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**

Oeuf 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

## **La Douceur**

Meringue – Mascarpone – Framboise – 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

Toute demande de modification dans le menu vous sera orientée vers la carte.

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

**L'Onctuosité** 11.50 €

Velouté de champignon de Paris – Œuf fermier – Mouillette persillée

**L'Encornet** 15.00 €

Encornet Snacké – 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** 26.50 €

Cuisson à 63° – Artichaut – Girolle – Coque – Jus de langoustine 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

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

## DESSERTS

<b>L'Assiette de Fromages Affinés</b>	<b>12.00 €</b>
5 variétés de fromage – Jeunes pousses de salades	
<b>Le Mi-cuit, Mi-fondant</b>	<b>10.00 €</b>
Chocolat 64% – Sorbet fraise	
<b>La Tarte</b>	<b>10.00 €</b>
Fraise – Glace vanille	
<b>La Douceur</b>	<b>10.50 €</b>
Meringue – Mascarpone – Framboise – 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