

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

La Marinière

Moule - Girolle - Epices

Le Poisson du Port de Lorient

Légumes verts de saison

L'Assiette de Fromages affinés

5 variétés de fromage - Jeunes pousses sauvages

Ou

La Paysanne

Pomme flambée au Calvados

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

Le Carpaccio

Lieu Jaune - Pickles de légumes - Fleurs sauvages - Harenga

Ou

La Marinière

Moule - Girolle - Epices

Le Rouget

Cuisson au chalumeau - Artichaut Camus - Girolle - Coque

Ou

Le 1/2 Pigeonneau

1/2 Pigeonneau Royal - En 2 cuissons - Petits légumes de saison

L'Assiette de Fromages Affinés

5 variétés de fromages – Jeunes pousses sauvages

Ou

Le Mi-Cuit, Mi-Fondant

Chocolat 64% - Sorbet Fraise

Ou

La Délicate

Meringue au charbon actif - Framboise - Mascarpone - 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

5 variétés de fromages – Jeunes pousses sauvages

Ou

La Délicate

Meringue au charbon actif - Framboise - Mascarpone - Sorbet citron

70.00 €

Avec le Ris Veau

70 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

81 € 4 plats : avec le fromage

75.00 €

Avec le Homard

75 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

86 € 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^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 Marinière	11.50 €
Moule - Girolle - Epices	
Le Carpaccio	15.00 €
Lieu Jaune - Pickles de légumes - Fleurs sauvages - Harenga	
Foie gras poêlé	23.50 €
Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon	

POISSONS

Le Poisson du Port de Lorient	18.50 €
Légumes verts de saison	
Le Rouget	27.00 €
Cuisson au chalumeau - Artichaut Camus - Girolle - Coque	
Le 1/2 Homard Grillé	50.00 €
Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse (Environ 300-350 grammes)	
Le Homard entier Grillé	95.00 €
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 1/2 Pigeonneau 29.00 €
1/2 Pigeonneau Royal - En 2 cuissons - Petits légumes de saison

Le Cœur de Ris de veau 44.00 €
Braisé – Langoustine

DESSERTS

L'Assiette de Fromages Affinés 12.00 €
5 variétés de fromage – Jeunes pousses sauvages

Le Mi-cuit, Mi-fondant 10.00 €
Chocolat 64% - Sorbet Fraise

La Paysanne 10.00 €
Pomme flambée au Calvados

La Délicate 10.50 €
Meringue au charbon actif - Framboise - Mascarpone - 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