

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**

(Le menu escapade n'est pas servi le samedi soir)

### **L'Araignée**

Radis Daïkon - Crème citronnée - Caviar d'Harenga

---

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

Mousseline de Céleri

---

### **L'Assiette de Fromages affinés**

5 variétés de fromage - Jeunes pousses sauvages

Ou

### **La Minestrone**

Ananas - Baba au Rhum - Citron vert - Vanille

**37.00 €**

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 37 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu Escapade à 49 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

# La Belle Échappée

## **Le Carpaccio**

Saint-Jacques - Œuf fermier poché - Truffe Tuber Melanosporum

Ou

## **L'Araignée**

Radis Daïkon - Crème citronnée - Caviar d'Harenga

---

## **Le Lieu Jaune**

Cuit au chalumeau - Carotte de sable - Émulsion iodée et fumée

Ou

## **Le Bœuf**

Filet de bœuf - Jus truffé - Gratin de Zita farci

---

## **L'Assiette de Fromages Affinés**

5 variétés de fromages – Jeunes pousses sauvages

Ou

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

Chocolat 64% - Glace lait d'amande

Ou

## **Le Finger**

Meringue - Kiwi - Sorbet citron - Poivre à queue

**49.00 €**

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 49 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu Belle Echappée à 61 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

# L'Évasion

## **Le Foie gras poêlé**

Oeuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

Ou

## **Le Carpaccio**

Saint-Jacques - Oeuf fermier poché - Truffe Tuber Melanosporum

---

## **Le Cœur de Ris de veau**

Braisé – Langoustine

---

## **L'Assiette de Fromages Affinés**

5 variétés de fromages – Jeunes pousses sauvages

Ou

## **Le Finger**

Meringue - Kiwi - Sorbet citron - Poivre à queue

Ou

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

Chocolat 64% - Glace lait d'amande

**70.00 €**

### **Avec le Ris Veau**

70 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

82 € 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'Araignée** 13.00 €

Radis Daikon - Crème citronnée - Caviar d'Harenga

**Le Carpaccio** 16.00 €

Saint-Jacques - Œuf fermier poché - Truffe Tuber Melanosporum

**Foie gras poêlé** 23.50 €

Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

## POISSONS

**Le Poisson du Port de Lorient** 19.50 €

Mousseline de Céleri

**Le Lieu Jaune** 28.00 €

Cuit au chalumeau - Carotte de sable - Émulsion iodée et fumée

Prix nets, boissons non incluses

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

## VIANDES

### **Le Bœuf**

Filet de bœuf - Jus truffé - Gratin de Zita farci

**31.00 €**

### **Le Cœur de Ris de veau**

Braisé – Langoustine

**44.00 €**

## DESSERTS

### **L'Assiette de Fromages Affinés**

5 variétés de fromage – Jeunes pousses sauvages

**13.00 €**

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

Chocolat 64% - Glace lait d'amande

**10.00 €**

### **La Minestrone**

Ananas - Baba au Rhum - Citron vert - Vanille

**10.00 €**

### **Le Finger**

Meringue - Kiwi - Sorbet citron - Poivre à queue

**10.50 €**

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