

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 Maritime 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 – Veille et jour de fête)

La Maritime

Moule - Jus Safrané - Raviole à l'encre de Seiche - Girolles

Le Poisson du Port de Lorient

Les saveurs de la Courgette

L'Assiette de Fromages affinés

5 variétés de fromage - Jeunes pousses sauvages

Ou

La Vivacité

Acidulé de la Rhubarbe - Douceur de la Fraise - Sablé Breton

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 Croustillant

Sardines - Concassée à la Tomate - Huile de Basilic - Caviar d'Aubergine

Ou

La Maritime

Moule - Jus Safrané - Raviole à l'encre de Seiche - Girolles

Le Lieu Jaune

Goût croquant des haricots verts - Coques - Émulsion de crevettes

Ou

Le Veau

Filet de Veau au Thym - Jus de cuisson - Légumes d'été

L'Assiette de Fromages Affinés

5 variétés de fromages – Jeunes pousses sauvages

Ou

Le Coulant

Chocolat - Caramel Beurre salé - Fleur de sel - Glace Vanille de Taha

Ou

Le Dôme

Meringue - Fraise - Sorbet citron

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 Croustillant

Sardines - Concassée à la Tomate - Huile de Basilic - Caviar d'Aubergine

Le 1/2 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

Le Dôme

Meringue - Fraise - Sorbet citron

Ou

Le Coulant

Chocolat - Caramel Beurre salé - Fleur de sel - Glace Vanille de Taha

70.00 €

Avec le Ris Veau

70 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

82 € 4 plats : avec le fromage

75.00 €

Avec le Homard

75 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

87 € 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 Maritime 13.00 €

Moule - Jus Safrané - Raviole à l'encre de Seiche - Girolles

Le Croustillant 16.00 €

Sardines - Concassée à la Tomate - Huile de Basilic - Caviar d'Aubergine

Foie gras poêlé 23.50 €

Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

POISSONS

Le Poisson du Port de Lorient 19.50 €

Les saveurs de la Courgette

Le Lieu Jaune 28.00 €

Goût croquant des haricots verts - Coques - Girolles
Émulsion de crevettes

Le ½ 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 Veau	31.00 €
Filet de Veau au Thym - Jus de cuisson - Légumes d'été	
Le Cœur de Ris de veau	44.00 €
Braisé – Langoustine	

DESSERTS

L'Assiette de Fromages Affinés	13.00 €
5 variétés de fromage – Jeunes pousses sauvages	
Le Coulant	12.00 €
Chocolat - Caramel Beurre salé - Fleur de sel - Glace Vanille de Taha	
La Vivacité	10.00 €
Acidulé de la Rhubarbe - Douceur de la Fraise - Sablé Breton	
Le Dôme	10.50 €
Meringue - 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 au chocolat

OU

La Coupe de glaces

Parfums de saison

Océane et Titouan

15.00 €

Prix net, boissons non comprises