

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 Le Capuccino 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)

Le Capuccino

Potimarron - Magret Fumé - Girolles

Le Poisson du Port de Lorient

Coco de Paimpol - Lard Fumé

L'Assiette de Fromages affinés

5 variétés de fromage - Jeunes pousses sauvages

Ou

La Tartelette

Crème d'Amande - Figue - Framboise - Glace Lait d'Amande

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 Snacké

Encornet - Chorizo Bellota - Émulsion de Crevette - Tuile à l'Encre de Seiche

Ou

Le Capuccino

Potimarron - Magret Fumé - Girolles

Le Lieu Jaune de ligne

Texture de Céleri - Coque - Beurre Fumé à la Ciboulette

Ou

Le 1/2 Pigeonneau Royal

En deux Cuissons- Jus de Carcasse - Légumes d'automne

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 Sarrasin

Sablé Sarrasin - Pomme Confite - Sorbet Pomme - Caramel

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 à 63°C – Émulsion champignon - Girolle

Ou

Le Snacké

Encornet - Chorizo Bellota - Émulsion de Crevette - Tuile à l'Encre de Seiche

Le Homard Bleu Grillé 1/2 ou Entier

Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse

(1/2 : Environ 300-350 grammes)

Ou

Le Cœur de Ris de veau

Braisé - légumes de saison

L'Assiette de Fromages Affinés

5 variétés de fromages – Jeunes pousses sauvages

Ou

Le Sarrasin

Sablé Sarrasin - Pomme Confitée - Sorbet Pomme - Caramel

Ou

Le Coulant

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

70.00 €

Le Ris Veau

70 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

82 € 4 plats : avec le fromage

80.00 €

Le 1/2 Homard

80 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

92 € 4 plats : avec le fromage

125.00 €

Le Homard entier

125 € 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

137 € 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

Le Capuccino 13.00 €

Potimarron - Magret Fumé - Girolles

Le Snacké 16.00 €

Encornet - Chorizo Bellota - Émulsion de Crevette - Tuile à l'Encre de Seiche

Foie gras poêlé 23.50 €

Œuf à 63°C – Émulsion champignon - Girolle

POISSONS

Le Poisson du Port de Lorient 19.50 €

Coco de Paimpol - Lard Fumé

Le Lieu Jaune de ligne 28.00 €

Texture de Céleri - Coque - Beurre Fumé à la Ciboulette

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 Royal 31.00 €

En deux Cuissons- Jus de Carcasse - Légumes d'automne

Le Cœur de Ris de veau 44.00 €

Braisé - légumes de saison

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 Tartelette 10.00 €

Crème d'Amande - Figue - Framboise - Glace Lait d'Amande

Le Sarrasin 10.50 €

Sablé Sarrasin - Pomme Confite - Sorbet Pomme - Caramel

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 Coulant

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

OU

La Coupe de glaces

Parfums de saison

Océane et Titouan

15.00 €

Prix net, boissons non comprises