

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 L'Araignée de Mer 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)

### **L'Araignée de Mer**

Jus de tête - Chair d'Araignée - Kari Gosse - Crème au citron

---

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

Tout Carotte

---

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

5 variétés de fromage - Jeunes pousses sauvages

Ou

### **La Fraîcheur**

Pamplémousse de Corse - Meringue - Granité - Poivre Timut

**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

## **La Carpaccio**

Saint-Jacques - Petits légumes Marinés - Jeunes Pousses de Moutarde

Ou

## **L'Araignée de Mer**

Jus de tête - Chair d'Araignée - Kari Gosse - Crème au citron

---

## **Le Lieu Jaune**

Pointe d'Asperge - Jus «Retour des Indes» - Coques - Perles de Hareng Fumé

Ou

## **Le Filet**

Bœuf - Légumes d Printemps - Huile Ail des ours

---

## **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 Tahaa

Ou

## **L'Exotique**

Tuile Coco - Crémeux au Rhum - Ananas confit à l'Orange

**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

## **La Terrine**

Foie gras en Terrine - Pain d'épice – Compotée de Figues  
OU

## **L'Araignée de Mer**

Jus de tête - Chair d'Araignée - Kari Gosse - Crème au citron

---

## **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

## **L'Exotique**

Tuile Coco - Crémeux au Rhum - Ananas confit à l'Orange

OU

## **Le Coulant**

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

**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<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

<b>L'Araignée de Mer</b>	<b>13.00 €</b>
Jus de tête - Chair d'Araignée - Kari Gosse - Crème au citron	
<b>La Carpaccio</b>	<b>16.00 €</b>
Saint-Jacques - Petits légumes Marinés - Jeunes Pousses de Moutarde	
<b>Le Foie gras poêlé</b>	<b>23.50 €</b>
Œuf à 63°C – Émulsion champignon	
<b>La Terrine</b>	<b>20.00 €</b>
Foie gras en Terrine - Pain d'épice – Compotée de Figes	

## POISSONS

<b>Le Poisson du Port de Lorient</b>	<b>19.50 €</b>
Tout Carotte	
<b>Le Lieu Jaune</b>	<b>30.00 €</b>
Pointe d'Asperge - Jus «Retour des Indes» - Coques - Perles de Hareng Fumé	
<b>Le ½ Homard Grillé</b>	<b>50.00 €</b>
Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse (Environ 300-350 grammes)	
<b>Le Homard entier Grillé</b>	<b>95.00 €</b>
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 Filet** 31.00 €  
Bœuf - Légumes d Printemps - Huile Ail des ours

**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 Tahaa

**La Fraîcheur** 10.00 €  
Pamplemousse de Corse - Meringue - Granité - Poivre Timut

**L'Exotique** 10.50 €  
Tuile Coco - Crémeux au Rhum - Ananas confit à l'Orange

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 Tahaa

OU

### **La Coupe de glaces**

Parfums de saison

Océane et Titouan

**15.00 €**

Prix net, boissons non comprises