

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 – Veille et jour de fête)

Le Crémeux

Asperge - Émincé de Foie Gras Poêlé

Le Poisson du Port de pêche de Lorient

Tout Petits Pois

L'Assiette de Fromages affinés

5 variétés de fromage - Jeunes pousses sauvages

Ou

Le Sablé éclaté

Framboise - Rhubarbe - Sorbet Citron Yuzu

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 Crémeux

Asperge - Émincé de Foie Gras Poêlé

Ou

L'Araignée de Mer

Araignée décortiquée - Radi Daikon - Crème Piment Bean

Le Saint Pierre

Asperge - Beurre de Crevette

Ou

Le Filet

Veau - Légumes printaniers - Jus de veau au romarin

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'Enroulé

Crème Vanillée - Fraise - Glace Vanille

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

Œuf Parfait

Œuf à 63°C – Foie Gras Poêlé - Émulsion champignon

Ou

L'Araignée de Mer

Araignée décortiquée - Radi Daikon - Crème Piment Bean

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'Enroulé

Crème Vanillée - Fraise - Glace Vanille

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^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 Crémeux	14.00 €
Asperge - Émincé de Foie Gras Poêlé	
L'Araignée de Mer	20.00 €
Araignée décortiquée - Radi Daïkon - Crème Piment Bean	
Œuf Parfait	23.50 €
Œuf à 63°C – Foie Gras Poêlé - Émulsion champignon	

POISSONS

Le Poisson du Port de pêche de Lorient	19.50 €
Tout Petits Pois	
Le Saint Pierre	30.00 €
Asperge - Beurre de Crevette	
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 Filet	31.00 €
Veau - Légumes printaniers - Jus de veau au romarin	
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	
Le Sablé éclaté	10.00 €
Framboise - Rhubarbe - Sorbet Citron Yuzu	
L'Enroulé	11.00 €
Crème Vanillée - Fraise - Glace Vanille	

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