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)

L'Escabèche

Maquereau - Condiments

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

L'Escabèche
Maquereau - Condiments

Ou

La Royale
Araignée de Mer décortiquée - Piment d'Espelette

Le Lieu Jaune
Haricot Vert du Marché de Lorient - Beurre blanc - Caviar d'Harenga

Ou

Le Quasi
Veau - Légumes d'été - Jus de veau aux herbes

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

La Douceur
Fraise - Meringue - Sorbet Citron Yuzu

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

La Royale
Araignée de Mer décortiquée - Piment d'Espelette

Le Homard Bleu Grillé ½ 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

La Douceur
Fraise - Meringue - Sorbet Citron Yuzu

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 ½ 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 Frain[1], 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, cardamone, 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'Escabèche **14.00 €**
Maquereau - Condiments

La Royale **20.00 €**
Araignée de Mer décortiquée - Piment d'Espelette

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 Lieu Jaune **30.00 €**
Haricot Vert du Marché de Lorient - Beurre blanc - Caviar d'Harenga

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 Quasi **31.00 €**
Veau - Légumes d'été - Jus de veau aux herbes

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

La Douceur **11.00 €**
Fraise - Meringue - Sorbet Citron Yuzu

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