

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Apéritifs

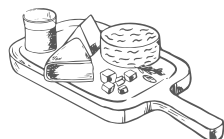
Kir Muscadet	12CL	4,80€
kir Breton	12CL	4,80€
Kir Pétillant	12CL	8,50€
Kir Royal	12CL	13,00€
Porto blanc ou rouge	10CL	6,70€
Martini blanc ou rouge	7CL	5,50€
Pastis ou Ricard	2CL	4,80€
Suze	7CL	5,70€
Chouchenn	10CL	5,80€
Pommeau de Bretagne	10CL	5,80€

Bulles

Coupe de Champagne Haton	12CL	13€
Coupe de Pétillant Méthode traditionnelle "Orgueil"	12CL	8,50€
Bouteille de Champagne Brut "Jean Noël Haton"	75CL	64€
Bouteille de Champagne Blanc de Blanc "Jean Noël Haton"	75CL	82€
Bouteille de Pétillant "Orgueil"	75CL	35€

A Grignoter

La Planche des Copains	18€/2 Pers
Charcuterie & fromages	
La Planche de poissons fumés	20€



Cocktails

Américano	12CL	11€
Amertume & gourmandise		
L'Islandais	12CL	11€
Notre planteur amélioré		
Spritz	18CL	11€
Apérol, bulles & orange		
Limocello Spritz	18CL	11€
Limocello, bulles & citron		
Le Saint Germain	18CL	11€
Liqueur de sureau & bulles		
Caïpirovska	6CL	11€
Citron vert, sucre & vodka		
Cuba Libre	12CL	11€
Rhum, coca & citron vert		
Ti Punch	6CL	9,80€
Cocktail de jus de fruits	15CL	7,50€

Boissons Fraîches

Eau Plancoët plate	1/2 LITRE	4.90€
	1 LITRE	6.00€
Plancoët fines bulles	1/2 LITRE	4.90€
	1 LITRE	6.00€
San Pellegrino	1/2 LITRE	4.90€
	1 LITRE	6.00€
Jus de fruits	20CL	4.80€
Ananas, abricot, pomme, pamplemousse, orange, poire, tomate		
Soda	25CL	5,00€
Perrier, Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Fuze tea, Schweppes tonic, Schweppes agrumes		

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

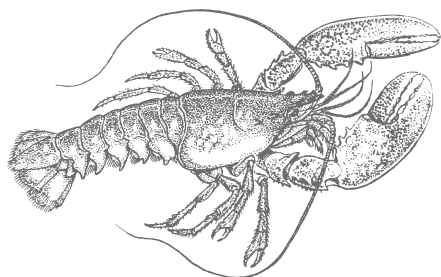
Fruits de Mer

Le Plateau Royal (2 personnes)	145€
12 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau selon la saison, langoustines, crevettes roses, bulots, & homard breton de nos côtes	
Le Plateau du pêcheur (2 personnes)	125€
12 huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, & homard breton de nos côtes	
Le Plateau Duo (2 personnes)	96€
12 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau selon la saison, langoustines, crevettes roses, bulots	
Le Plateau Solo (1 personne)	49,50€
6 huîtres, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau selon la saison, langoustines, crevettes roses, bulots	

Le Homard Breton

Flambé à l'alcool de votre choix
ou grillé au beurre de baratte breton

Prix à
l'Ardoise



Coquillages & Crustacés

L'Assiette Découverte	28€
6 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses	
L'Assiette de bulots	14€
L'Assiette de crevettes	16€
*-Les Huîtres n°3 de l'Île Blanche de Lanmodez	
6 huîtres	14€
12 huîtres	24€
Moules marinière	17.50€
Moules à la crème	18.00€
Moules roquefort	18.50€

Salades Gourmandes

Salade végétarienne	17€
Salade, œuf, tomate, parmesan, croutons et nuggets de pois chiches	
Salade chèvre chaud	18€
Salade, fromage de chèvre, pain aux figues, lard fumé et sauce Savora	
Salade fraîcheur	19€
Salade, burrata, saumon, tomates, pesto.	

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Entrées

Bun n' roll, guacamole & saumon	12€
Terrine de campagne façon fermière et son pain de campagne maison	12€
6 huîtres de Lanmodez	14€
Rillettes de poisson façon maki & mousseline carotte	15€
Gambas snackées au saté mousseline patate douce & agrumes	16€
Marbré de foie gras de canard Chutney mangue, ananas & oignons rouges	19€

Viandes

Entrecôte grillée 350g	32€
Frites ou pommes de terre, salade, sauce au choix*	
Ris de veau	29€
Pommes de terre, champignons et jus de viande au Porto	
Côtelette d'agneau en croûte de persil, pommes de terre	29€
Bavette de Veau	22€
Frites ou pommes de terre, salade	
Tartare de bœuf	22€
Frites, salade	

*sauce au choix : échalote, poivre ou bleu.

Poissons

Fish and Chips	22€
A la bière bretonne	
Filet de merlu	23€
Polenta & sa sauce chorizo	
Lieu jaune, risotto, sauce cacahuète	25€
Noix de Saint-Jacques, mousseline carotte, nectarine & crumble cacao	29€

Plat du moment

A l'ardoise

Desserts & Fromages

Sélection de fromages	12€
fromages affinés du moment	
Café ou thé gourmand	12€
Entremet exotique	10€
mousse Pabana, insert Coco	
Entremet façon tatin	10€
Mousse caramel, insert pomme & boule de glace caramel	
Kouign-amann maison	10€
Véritable kouign-amann maison et sa crème glacée caramel au beurre salé	
Mi-cuit au chocolat et son crumble chocolat & sa crème fouettée	10€

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Menu 33€

Terrine de campagne façon fermière
e & son pain de campagne maison

OU

Rillettes de poisson façon maki
& mousseline carotte

OU

Bun n' roll, guacamole & saumon



Bavette de veau, frites et salade
(sauce au choix : échalote, bleu ou poivre)

OU

Fish & chips
à la bière bretonne

OU

Filet de merlu, polenta
& sa sauce chorizo



Kouign-amann maison
et crème glacée caramel au beurre salé

OU

Mi-cuit au chocolat, son crumble chocolat
& sa crème fouettée

OU

2 boules de glace

OU

Dessert du jour

(TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

Menu 43€

Marbré de foie gras de canard, chutney mangue,
ananas & oignons rouges

OU

6 huîtres n°3 de l'île blanche - Lanmodez -

OU

Gambas snackées au saté, mousseline
patate douce & agrumes



Noix de Saint Jacques, mousseline carotte,
nectarine & crumble cacao

OU

Lieu jaune, risotto
sauce cacahuète

OU

Côtelette d'agneau en croûte de persil
&
pommes de terre



Entremet façon tatin
(mousse caramel, insert pomme)
& sa boule de glace caramel

OU

Entremet exotique
(mousse Pabana, insert Coco)

OU

Desserts du menu à 33 euros

Menu Enfant 13€

Boisson

Jus de fruits (orange, pomme ou ananas) ou Coca ou Diabolo ou Sirop à l'eau

Plat

Poisson pané maison ou Jambon ou Steak haché

* Accompagné de légumes ou de frites maison

Dessert

2 Boules de Glace OU mi-cuit au chocolat OU
crêpe beurre sucre/chocolat/caramel