



TONTON GUY

LE BISTROT GOURMAND

CHEZ TONTON GUY

MAÎTRE RESTAURATEUR

Le chef Arnaud Noble, élu Maître restaurateur en 2017, vous propose, avec son équipe, une carte traditionnelle 100% maison. gage de qualité, la cuisine vous confectionne uniquement des produits frais, locaux et de saison.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Glacier Adam à Paimpol (Glaces).

La ferme familiale à Paimpol (Tomates, Choux-fleurs, Brocolis ..).

Le Vieux Bourg à Ploeuc sur Lié (Beurre de baratte).

Poissonnerie Le Saulnier à Paimpol (Poissons du jour).

Viviers de St Marc à Tréveneuc (Poissons côtiers).

L'Île Blanche - Mr Violas à Lanmodez (Huîtres).

Les oeufs de beaupré à Lanrodec (Oeufs frais).

Café Coïc à Plomelin (café).

Cidrerie Le Marec à Paimpol (Cidre, Jus de pomme).

Brasserie artisanale "la Bonne Humeur" à Paimpol (Bière artisanal BIO).

Brasserie artisanale "Philomenn" à Tréguier (Bière artisanale).

Cave du Moros à Concarneau (vins).

Celtic Whisky Distillerie à Pleubian (Whisky et Gin artisanale).

Distillerie du Golfe à Plougoumelen (Rhum).



LE BAR

CLASSIQUES

Kir	12cL	4,70 €
Kir breton	12cL	4,70 €
Kir pétillant	12cL	8,50 €
Porto rouge	5cL	6,50 €
Martini Blanc ou Rouge	7cL	5,00 €
Pastis Henri Bardouin	2cL	4,60 €
Pommeau de Bretagne	5cL	5,60 €

BIÈRES

EN PRESSION

Grimbergen	25cL	5,50 €
Grimbergen	50cL	9,50 €
Sloug blonde	25cL	5,00 €
Sloug blonde	50cL	9,00 €

EN BOUTEILLE

Philomenn (Tréguier)	33cL	6,00 €
Blanche		
Spoum (Triple fermentation)		

Bonne humeur (Paimpol)	33cL	6,00 €
Blonde		
Rousse		

1664 sans alcool	33cL	5,50 €
------------------	------	--------

CIDRE

La bolée de Paimpol	20cL	75cL	5,50 €	14,00 €
---------------------	------	------	--------	---------

BULLES

Pétillant brut "Orgueil"	12cL	8,00 €
Champagne "Haton" Brut	12cL	11,00 €
Pétillant brut "Orgueil"	75cL	34,00 €
Champagne "Haton" Brut	75cL	65,00 €
Champagne "Haton" Blanc de blancs	75cL	80,00 €

MOCKTAILS

LEMON BERRY	24cL	7,00 €
-------------	------	--------

Jus de pomme, sirop de cassis, citron, limonade

CITRONNADE MAISON	5,00 €
-------------------	--------

Selon inspiration du barman

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	18cL	10,00 €
---------------	------	---------

Apérol, prosecco, eau gazeuse

LE BASIL	16cL	10,00 €
----------	------	---------

Saint Germain, jus d'abricot, jus de citron, eau gazeuse & basilic frais

AMÉRICANO	12cL	10,00 €
-----------	------	---------

COCKTAIL DU MOMENT	Prix à l'ardoise
--------------------	------------------

Prix net en € TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.

LE BAR

GINs

Saint Maudez, Bretagne	6cL	11,00 €
Supplément Tonic	20cL	2,00 €
Tonic Water, Fever Tree		

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola	33cL	5,00 €
Perrier	33cL	5,00 €
Orangina	33cL	5,00 €
Fuze Tea	33cL	5,00 €
Limonade	33cL	3,00 €

RHUMS

Connexion Jamaïque	Bretagne	2cL	11,00 €
Connexion Guatemala	Bretagne	2cL	11,00 €

LE BAR À JUS DE TONTON

DE CHEZ LE MAREC	20cL	4,60 €
------------------	------	--------

Pur jus de pommes artisanal

DE CHEZ PAGO	20cL	4,60 €
--------------	------	--------

Ananas
Abricot
Poire
Tomate
Fraise
Pamplemousse

WHISKYS ET COGNACS

KORNOG	4cL	11,50 €
Tourbé, Bretagne		

GLANN AR MOR	4cL	11,50 €
Single Malt, Bretagne		

COGNAC VSOP, ABK-	4cL	10,00 €
Campbeltown Single Malt, Écosse		

EAUX

	50cL	1L
Plancoët	4,70 €	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS

Calvados hors d'âge	4cL	12,00 €
Fine de bretagne (eau de vie de cidre)	4cL	11,00 €
Get 27	4cL	8,50 €
Baileys	4cL	8,50 €
Irish coffee		12,00 €

Café ou décaféiné	2,50 €
Thé ou infusion	3,60 €
Chocolat chaud	4,00 €
Cappucino	4,90 €
Grand crème	4,20 €
Noisette	2,70 €

Prix net en € TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.

LA CARTE

ENTRÉES

Panna Cotta tomate & basilic, jambon de Serrano, feuilleté au parmesan	13 €
Foccacia grillée maison, crème de pistache et mortadelle	13 €
Tartare de thon albacore, riz croustillant au safran breton	15 €
Ceviche du moment, leche de Tigre, patates douces	15 €
Huitres n°3 de Lanmodez, par 6	14 €
Huîtres n°3 de Lanmodez, par 12	24 €

SALADES GOURMANDES

La Signature, boeuf snacké au sésame, tomates confites, concombre, pousse de soja, coriandre	19 €
La salade de la Mer, thon albacore, salicorne, avocat, radis, agrumes & vinaigrette citron-soja	18 €
 La veggie, courgettes, pois chiches croustillants, tomates confites, poivron rôti & pesto rouge	18 €

PLATS

Suggestion de la semaine, à l'ardoise	à l'ardoise
Choucroute de la mer, saumon, belle-pêche, haddock, crevettes & moules	25 €
Belle pêche du moment au lait de coco, gingembre, curry & riz à la cardamome	26 €
Pièce de porc fermière, crumble de chorizo, aubergine laquée au miso & sésame, jus réduit	21 €
Souris d'agneau braisée au romarin, citron, miel & écrasé de pommes de terre	28 €
Entrecôte 350g, frites, salade & sauce roquefort ou poivre	32 €
Filet de veau lardé, mousseline de petits pois, carottes nouvelles & grelots caramélisés	27 €

MOULES

Moules marinières	17,5 €
Moules Roquefort	18,5 €
Moules bretonnes, crème et lard	18,5 €
Moules du chef, crème d'ail	18,5 €

Prix net en € TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.

DESSERTS

Brioche perdue, tartare de fruits exotiques & sa glace passion	9,5 €
Mi cuit au chocolat & crème anglaise	9,5 €
Tarte citron meringuée, menthe	10 €
La cabosse pistache et fruits rouges	10 €

GLACES DE CHEZ ADAM

Coupe 2 boules	5 €
Fraîcheur : passion, citron vert, fraise & fruits du moment	10 €
Banana Split	10 €
Dame blanche	10 €
Liégeois (chocolat ou café ou caramel)	10 €

Nos sorbets : fraise, framboise, citron vert, passion

Nos crèmes glacées : vanille, chocolat, café, rhum-raisin, caramel au beurre salé

FORMULE DU MIDI

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

PLAT UNIQUE - 17 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 21 €

Prix net en € TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.

LES MENUS

MENU BISTROT

ENTRÉE, PLAT, DESSERT | 35 €

PLAT, DESSERT | 28 €

6 huîtres de Lanmodez

ou Panna Cotta tomate & basilic, jambon de Serrano, feuilleté au parmesan

ou Ceviche du moment, leche de Tigre, patates douces

ou Tartare de thon albacore, riz croustillant au safran breton (+ 3€)



Pièce de porc fermière, crumble de chorizo, aubergine laquée au miso & sésame, jus réduit

ou belle pêche au lait de coco, gingembre, curry & riz à la cardamome

ou Filet de veau lardé, mousseline de petits pois, carottes nouvelles & grelots caramélisés (+ 4€)



2 boules de glace

ou mi-cuit au chocolat

ou brioche perdue, tartare de fruits exotiques & sa glace passion

ou Tarte citron meringuée, menthe



MENU CHOUROUTE DE LA MER A PARTAGER

PLAT, DESSERT ET UN VERRE DE VIN | 40 € PAR PERSONNE

Choucroute de la mer, saumon, belle-pêche, haddock & crevettes



Dessert au choix sur la carte



MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS | 13 €

Un jus de fruits ou un sirop à l'eau



Poisson du jour ou Jambon ou Pièce de porc ou Moules enfant

(Servi avec frites ou légumes)



Mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace

Prix net en € TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.



LES VINS DE LA MAISON

	14cL Verre	25cL Pichet	50cL Pichet	75cL Bouteille
BLANCS				
IGP LOIRE - CHARDONNAY Mythes & Légendes "Neptune", Loire	6,00€	10,00€	19,00€	26,00€
 AOP MENETOU SALON Domaine de Châtenoy, Loire				43,00€
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE "VIGNES CENTENAIRES" Comte LeLoup de Chasseloir, Loire				31,00€
AOP CÔTEAU DE L'AUBANCE Domaine Saint-Anne, Loire	7,00€			33,00€
AOP SAINT VÉRAN "LES PLANTÉS" Terres Secrètes, Bourgogne	8,00€	16,00€	29,00€	45,00€
ROSÉS				
IGP ÎLE DE BEAUTÉ Domaine Casa Rossa, Corse	6,00€	11,00€	20,00€	28,00€
 AOP CÔTES DE PROVENCE "#LOU" La Commanderie de Peyrassol, Provence				32,00€
ROUGES				
AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine de la Martellière, Loire	7,00€	14,00€	26,00€	33,00€
 AOP FAUGÈRES "LES NOVICES" Abbaye Sylva Plana, Languedoc	6,00€	11,00€	20,00€	28,00€
AOP PIC SAINT-LOUP La Vigne du Loup, Languedoc				33,00€
AOP GRAVES Château Carbon D'Artigues, Bordeaux				30,00€
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine de la Croisette, Rhône				25,00€

Prix net en € TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.



CHEZ TONTON GUY

Restaurant

21 Quai Morand, 22500 Paimpol

www.maisons-de-louis.com

+33 (0)2 96 20 40 01

