

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Pourquoi ?

Au temps des pêcheurs paimpolais
qui partaient pour l'Islande pêcher la morue
durant de longs mois, notre arrière grand-père, encore
appelé "Conan-biscuit",
fabriquait les biscuits pour l'Islande
dans les greniers de la ferme familiale.

Ces biscuits se conservaient de longs mois
et servaient de nourriture aux pêcheurs.

Tonton Guy, fondateur de ce restaurant
en 1991, a voulu, en appelant ce lieu L'Islandais, lui
rendre hommage.

BIENVENUE DANS UNE DES MAISONS DE LOUIS

CHEZ ADAM
Les maisons de Louis

CHEZ TONTON GUY
Les maisons de Louis

L'ESCALE
Les maisons de Louis

★★★
HÔTEL K'LOYS
Les maisons de Louis


Les **Hauts**
de **Kerano**



L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

RESTAURANT TABLES & AUBERGES DE FRANCE

Le chef Damien Laplanche propose une carte légère et fraîche, entièrement composée de produits frais, locaux et de qualité. Une cuisine entièrement faite maison. Avec son équipe, il s'active derrière les fourneaux pour vous offrir un agréable moment gustatif.

Vous serez servis par notre rayonnante Séverine à toute heure de la journée.



NOUS LES REMERCIONS POUR CETTE COLLABORATION

Notre Glacier Adam situé à Paimpol (Nos Glaces)

Notre ferme familiale située à Paimpol (Tomates, Choux-fleurs, Brocolis, Butternut ..)

La Maison Dauphin située à Ploubazlanec (Araignée ou Tourteau)

Le Vieux Bourg situé à Ploeuc sur Lié à 60km (Beurre de baratte)

Les Viviers de St Marc situés à Tréveneuc à 23km (Poissons côtiers)

L'Île Blanche - Mr Violas située à Lanmodez à 12km (Huîtres)

Les oeufs Keryann de Pors Bodiou situés Kermaria-Sulard à 28km (Oeufs frais)

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

Brasserie artisanale "Philomenn" située à Tréguier à 16km (Bière artisanale)

Celtic Whisky Distillerie situé à Pleubian à 12 km (Whisky et Gin artisanaux)

Café Coïc situé à Plomelin à 168 km (café)

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Apéritifs

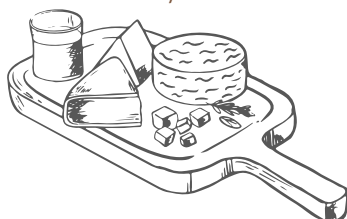
Kir Muscadet	12CL	4,80€
kir Breton	12CL	4,80€
Kir Pétillant	12CL	8,50€
Kir Royal	12CL	13,00€
Porto Blanc ou Rouge	10CL	6,70€
Martini Blanc ou Rouge	7CL	5,50€
Pastis ou Ricard	2CL	4,80€
Suze	7CL	5,70€
Chouchenn	10CL	5,80€
Pommeau de Bretagne	10CL	5,80€

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	35,00 €

A Grignoter

La Planche des Copains 18€/2 Pers
Charcuterie & fromages



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		
Caïpirovka	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		
Sodas	25CL	5,00€
Perrier, Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Fuze tea, Schweppes tonic, Schweppes agrumes		

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Bières Pression

Sloug de Pleubian	25CL	50CL
Rousse 6°	5€	10€
Blonde 6°	5€	10€
Grimbergen	25CL	50CL
Blonde 6,7°	4,5€	9€

Bières Bouteille

Philomenn de Tréguier	33CL
Spoum 9°	6€
Blanche 5,6°	6€
Bonne Humeur de Paimpol	33CL
Blonde 5,6°	6€
Pelforth	33CL
Brune 6,5°	6€
1664	33CL
Sans Alcool	5,50€

Rhums 4CL

Bumbu (Barbade)	11€
Bumbu XO (Barbade)	13€
Matusalem Gran Reserva (Rép. Dom)	15€

Gins 4CL

Saint-Maudez (Pleubian)	11€
The Botanist (Islande)	11€
Bulldog (Londres)	11€

Whiskys Breton 4CL

Glann ar Mor	11,50€
Vieilli en fût de bourbon	
Kornog	11,50€
Tourbé	
Gwalarn	9,80€
1er Celtic blend	

Whiskys 4CL

Dalwhinnie Highland 15 ans	11€
Doux & floral	
Glenkinchie Lowland 10 ans	11€
Léger & fruité	
Cragganmore Speyside 12 ans	11€
Profond & subtil	
Oban West Highlands 14 ans	11€
Ample & iodé	
Lagavulin Islay 16 ans	11€
Intense & tourbé	
Talisker Skye 10 ans	11€
Puissant & Corse	
The Famous Grouse	10,50€
Blended Scotch, Ecosse	
Chivas Regal 12 ans	10,50€
Blended Scotch	
Glenlivet 12 ans	10,50€
Single malt	
Jack Daniel's 6 ans	10,50€
Blended, USA	
Jameson	10,50€
Irish Whiskey	
Nikka	13€
Whisky Japonais	

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, 1 homard breton de nos côtes	
Le Plateau du pêcheur (2 personnes)	125€
12 huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, 1 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 Flambé ou Grillé

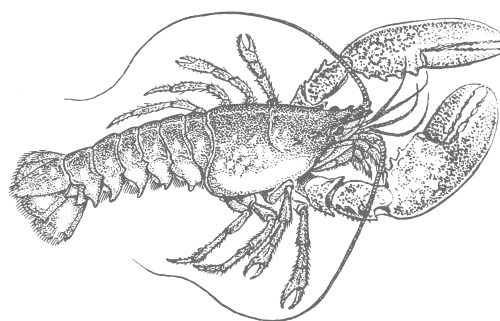
Flambé à l'alcool de votre choix ou grillé au beurre de baratte breton	Prix à l'Ardoise
---	---------------------

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 de l'Île Blanche N°3 de Lanmodez	
6 huîtres	14€
12 huîtres	24€

Salades Gourmandes

Salade végétarienne	17€
Salade, œuf, tomate, parmesan, croutons & nuggets de pois chiches	
Salade chèvre chaud	18€
Sucrine snackée, fromage de chèvre sur son lit de patates douces, lard fumé & sauce savora	



L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Entrées

Trilogie de saumon en rillette, mariné, en gravlax	15€
Terrine maison façon fermière Accompagnée de son pain de campagne maison	12€
Foie gras Chutney mangue ananas et oignons rouges	19€
Texture de betterave Lieu noir fumé	12€
Soupe de poisson	14€
Conghiglioni farcie a la chair de crabe, bisque	16€

Viandes

Entrecôte grillée Frites ou pommes de terre, salade, sauce au choix	28€
Ris de veau Pommes de terre, champignons & jus de viande au Porto	29€
Tartare de bœuf Frites, salades	22€
Bavette de Veau Frites ou pommes de terre, salade	22€
Noix pâtissière d'agneau avec sa croûte aux herbes, purée de pommes de terre	25€
* Sauces Maison au choix : échalote, bleu, poivre	

Poissons

Pavé de saumon mousseline de patate douce, riz croustillant	23€
Saint-Jacques snackées risotto de butternut au parmesan, coppa	29€
Lotte lardée texture de choux fleurs	25€
Fish and Chips à la bière "Philomenn" de Tréguier	22€

Plat du moment

A l'ardoise

Desserts & Fromages

Sélection de fromages fromages affinés du moment	12€
Café ou thé gourmand	12€
Paris - Paimpol Amandes et noisettes	10€
Mi-cuit au chocolat Accompagné de sa crème glacée cookies	10€
Kouign-amann maison Véritable kouign-amann maison accompagné de sa crème glacée caramel au beurre salé	10€
Poire pochée au vin rouge épicé	10€

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

100% blé noir

Galettes

La Paimpolaise	17€
Noix de Saint-Jacques, embeurrée de poireaux et son beurre blanc	
La Cochonne	17€
Andouille de Bretagne, saucisse, lardons, fromage râpé	
La Bretonne	16€
Fromage de vache du Vieux Bourg au sarrasin, Andouille de Bretagne & oignons	
Chèvre chaud miel & lard en tranche	13€
Complète	10€
Oeuf, jambon, fromage râpé	
Galette saucisse du pays	9€
Galette Andouille de Bretagne	9,50€
Supplément ingrédient	2,50€
Compotée d'oignons, champignon, fromage râpé, œuf, lardon, tomates	
Salade verte	3.70€

Crêpes

de froment

la Bréhatine	9,70€
Pomme, caramel au beurre salé maison, crème glacée cookies, chantilly	
l'Islandaise	9,70€
Poire, chocolat maison, chantilly	
Flapy caramel ou chocolat	9,20€
Servi avec sa boule de glace vanille	
Beurre sucre	4€
Caramel au beurre salé maison	6,50€
Nutella	6,50€
Chocolat maison	6,50€
Miel citron	6,50€
Supplément ingrédient	2,50€
Chantilly, chocolat, caramel au beurre salé, miel, citron, pomme, poire	

Les Coupes Glacées de notre Glacier Adam



Nos parfums de crèmes glacées :

Chocolat, café, vanille, rhum-raisin, cacahuète, caramel au beurre salé, cookies

Nos parfums de sorbets :

Fraise, citron vert, framboise, fruit de la passion

Coupe 2 boules	5€
Coupe 3 boules	6€
Banana Split	10€
Poire Belle-Hélène	10€
Café OU Chocolat Liégeois	10€
Dame Blanche	10€
Colonel	12€

La Belle Île	11€
1 boule cacahuète, 1 boule cookies, banane, caramel au beurre salé, chantilly	
Phare des sept-Îles	11€
1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule cookies, caramel au beurre salé, chantilly	
Phare du Grand Léjon	11€
1 boule passion, 1 boule framboise, 1 boule citron vert & fruits	
l'Antillaise	12€
2 boules rhum-raisin, banane, rhum, chantilly	

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

Menu 33€

Texture de betterave

Lieu noir fumé

Ou Terrine maison façon fermière

Accompagnée de son pain de campagne maison

Ou Trio de saumon

En rillette, mariné, en gravlax



Pavé de saumon,

mousseline de patate douce, riz croustillant

Ou Fish and Chips

à la bière "Philomenn" de Tréguier

Ou Bavette de Veau

Frite ou pommes de terre, salade

* Sauce Maison au choix: échalote, bleu, poivre,



Mi-cuit au chocolat

Accompagné de sa crème glacée cookies

Ou Kouign-amann maison

Véritable kouign-amann maison accompagné
de sa crème glacée caramel au beurre salé

Ou 2 boules de glace

Ou Dessert du jour

Du lundi au samedi le midi

Menu 43€

Foie gras

Chutney mangue, ananas & oignons rouges

Ou Conghiglioni farcie

à la chair de crabe, bisque

Ou 6 Huîtres

de l'Île Blanche N°3 de Lanmodez



Lotte lardeée

texture de choux fleur

Ou Noix pâtissière d'agneau

avec sa croûte d'herbes, purée de pommes de
terre

Ou Saint-Jacques snackées

risotto de butternut au parmesan, coppa



Paris - Paimpol

Amandes, noisettes

Ou

Poire pochée

au vin rouge épicé

Ou les Desserts du Menu à 33€

Menu Enfant 13€

Boissons

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

Plats

Poisson pané maison ou Jambon ou steak haché

* Accompagné de légumes ou de frites maison

Desserts

2 Boules de Glace ou mi-cuit au chocolat

ou crêpe beurre sucre ou chocolat ou caramel

NOS VINS ROUGES

Val de Loire

VDP Pinot Noir
Château la gagerie "Terre de Silice"

14CL Verre	25cl Pichet	50cl Pichet	75cl Bouteille
6.00€	10.50€	19.00€	26.00€

AOP Saumur Champigny
Domaine "les Elettes"

6.80€	12.00€	21.00€	32.00€
-------	--------	--------	--------

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil
"Domaine de la Rodaie"

6.80€	12.00€	21.00€	32.00€
-------	--------	--------	--------

Vallée du Rhône

AOp Les Albizzias BIO
Domaine "Saint-Etienne"

7.00€	14.00€	26.00€	33.00€
-------	--------	--------	--------

Languedoc

AOp Pic Saint-Loup
"Puech Haut"

7.50€	15.00€	29.00€	42.00€
-------	--------	--------	--------

Bourgogne

AOP hautes côtes de nuits
Domaine "Le Prieure"

8.00€	16.50€	31.00€	45.00€
-------	--------	--------	--------

Bordeaux

AOP Côtes de Bourg
"Château Laroche Joubert"

6.50€	12.00€	22.00€	33.00€
-------	--------	--------	--------

AOp Montagne Saint-Emilion
"Château Corbin"

8.00€	16.50€	31.00€	46.00€
-------	--------	--------	--------

AOp Pessac Léognan
"L'Orangerie de Ferran"

49.00€

AOp Saint-Estèphe
"Château le Crock"

62.00€

NOS VINS ROSÉS

IGP Val de Loire
Mythes et légendes "Eole"

5.70€	10.00€	18.00€	24.00€
-------	--------	--------	--------

IGP île de beauté
Domaine "Tisoru"

6.00€	11.00€	20.00€	28.00€
-------	--------	--------	--------

AOP côtes de Provence bio
Domaine "Peyrassol"

6.80€	13.00€	24.00€	32.00€
-------	--------	--------	--------

NOS VINS BLANCS

Val de Loire

	14CL Verre	25cl Pichet	50cl Pichet	75cl Bouteille
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - Vieilles vignes "Comte Leloup de Chasseloir"	6.80€	12.00€	21.00€	32.00€
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Domaine "La Griffe"	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
AOP Touraine Sauvignon "Les petits Faîteaux"	6.00€	10.50€	19.00€	26.00€
IGP Chardonnay Mythes et légendes "Neptune"	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
AOP Menetou salon Domaine de "Chatenay"	7.80€	15.50€	29.50€	43.00€

Vallée du Rhône

AOP Les Abelhas BIO Domaine "Saint-Etienne"	7.00€	14.00€	26.00€	33.00€
--	-------	--------	--------	--------

Anjou

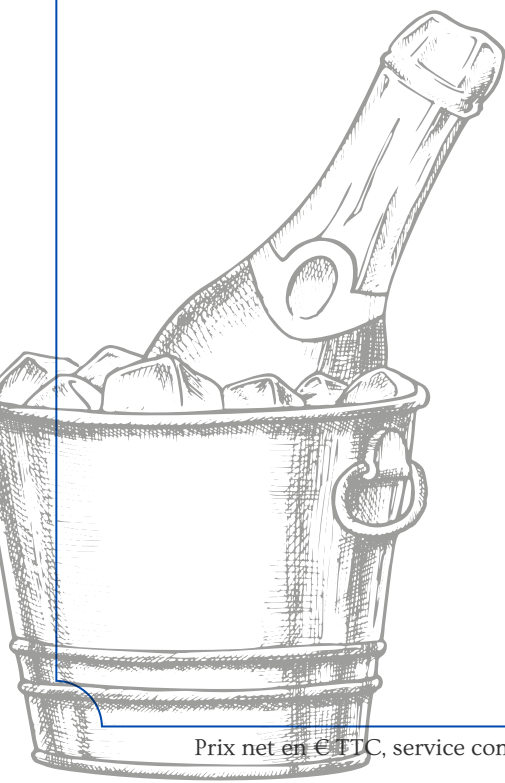
AOp Coteaux d'Aubance - vin moelleux Domaine "Sainte Anne"	7.50€	16.00€	28.00€	36.00€
---	-------	--------	--------	--------

Champagne de la Maison Haton

	12CL	Bouteille
Champagne Brut	13.00€	64.00€
Champagne Blanc de Blanc		82.00€

Pétillant

Méthode traditionnelle "Orgueil"	8.50€	35,00€
----------------------------------	-------	--------



L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE



Nos vins du pays en carafe

	14CL Verre	25cl Pichet	50cl Pichet
IGP blanc, rosé, rouge	5.50€	9.50€	14.00€



Nos cidres

Le Val de Rance	La bouteille de 75 cl	14.00€
	Le pichet de 50cl	10.00€
	La bolée de 25cl	5.50€
Le Fermier de Prat Rouz	La bouteille de 75 cl	15.00€



Nos boissons chaudes

Café ou décaféiné	2.50€	Cappuccino	4.90€
Infusion ou Thé	3.60€	Chocolat ou café viennois	6.50€
Chocolat chaud	4.00€	Irish Coffee	11.00€



Nos digestifs 4CL

Bas-Armagnac	9.00€	Get 27 ou 31	8.50€
Cognac VSOP	9.00€	Eaux de vie	9.00€
Cognac XO	11.00€	Grand Marnier	9.00€
Cointreau	9.00€	Calvados hors d'âge	11.00€
Limoncello	6.00€	Vodka	10.00€
		Fine de Bretagne	11.00€

L'Islandais

LA BRASSERIE PAIMPOLAISE

La carte des boissons

