

Menu 20 €

entrée + plat + dessert

(starter + main dish + dessert)

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 16 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

ŒUF POCHÉ et RÉMOULADE de CHOU-FLEUR
du Léon coulis de poivron rouge
POACHED EGG and CHOU-FLEUR REMOULADE
from Leon area, red pepper coulis

SOUPE DU PÊCHEUR BRETON
emmental râpé, rouille, croûtons
BRETON FISHERMAN'S SOUP
emmental, « rouille », croutons

RILLETTES DE POISSON du chef
FISH RILLETTES from the chef

BALLOTINE DE POULET au piment
d'Espelette, sauce forestière, frites maison
CHICKEN BALLOTINE with Espelette pepper,
forest sauce, home-made fries

FISH AND CHIPS
sauce tartare, frites maison
FISH AND CHIPS
tartar sauce, home-made fries

MARÉE DU JOUR
FISH OF THE DAY

FAR BRETON, glace vanille, caramel beurre salé
FAR BRETON, vanilla ice cream, salted butter caramel

MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise
CHOCOLATE CAKE custard

Menu 28 €

entrée + plat + dessert

(starter + main dish + dessert)

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 22 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

RILLETTES DE CANARD
feuille de Brick, espuma de blé noir
DUCK RILLETTES feuille de Brick, black wheat espuma

MOZZARELLA DI BUFALA au pesto de basilic,
jambon Serrano, tomates confites
MOZZARELLA DI BUFALA with basil pesto,
Serrano ham, dried tomatoes

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES
petits légumes maison, craquant de blé noir
CASSOLETTE OF SCALLOPS
home-cooked vegetables, crunchy black wheat

ENTRECÔTE vbf 200gr, sauce au poivre,
frites maison
ENTRECOTE vbf 200gr, pepper sauce, home-made fries

SAINT-JACQUES sauce beurre blanc aux algues
bretonnes, farz de blé noir, légumes du moment
SCALLOPS white butter sauce with breton seaweeds,
farz of black wheat, vegetables of the moment

TIRAMISU revisité
TIRAMISU revisited

PROFITEROLES DE SOIZIC
glaces vanille, caramel au beurre salé
et sablé breton
PROFITEROLES in BRETON STYLE
vanilla ice cream, caramel with salted butter
and Breton shortbread

Entrées | Starters

ŒUF POCHÉ et RÉMOULADE de CHOU-FLEUR du Léon, coulis de poivron rouge POACHED EGG and CHOU-FLEUR REMOULADE from Leon area, red pepper coulis	7,50 €
SOUPE DU PÊCHEUR BRETON emmental râpé, rouille, croûtons BRETON FISHERMAN'S SOUP emmental, « rouille », croutons	7,50 €
RILLETTES DE POISSON du chef FISH RILLETTES from the chef	8,30 €
RILLETTES DE CANARD feuille de Brick, espuma de blé noir DUCK RILLETTES feuille de Brick, black wheat espuma	9,80 €
MOZZARELLA DI BUFALA au pesto de basilic, jambon Serrano, tomates confites MOZZARELLA DI BUFALA with basil pesto, Serrano ham, dried tomatoes	11,20 €
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES petits légumes maison, craquant de blé noir CASSOLETTE OF SCALLOPS home-cooked vegetables, crunchy black wheat	12,50 €

Plats | Main dishes

BALLOTINE DE POULET au piment d'Espelette, sauce forestière, frites maison CHICKEN BALLOTINE with Espelette pepper, forest sauce, home-made fries	13,40 €
ENTRECÔTE vbf 200gr, sauce au poivre, frites maison ENTRECOTE vbf 200gr, pepper sauce, home-made fries	19,80 €
FISH AND CHIPS sauce tartare, frites maison FISH AND CHIPS tartar sauce, home-made fries	14,90 €
MARÉE DU JOUR FISH OF THE DAY	15,50 €
SAINT-JACQUES sauce beurre blanc aux algues bretonnes, farz de blé noir, légumes du moment SCALLOPS white butter sauce with breton seaweeds, farz of black wheat, vegetables of the moment	19,20 €

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Salade verte Mixed green salad	2,00 €
Frites maison Home-made fries	3,10 €

Autres garnitures possibles : frites maison, légumes du moment, farz de blé noir, penne rigate.
Other fillings possible: home-made fries, vegetables of the moment, farz of black wheat, penne rigate.

Pizzas

ROMAINE 8,50 €

Coulis de tomate, jambon, mozzarella, origan

Tomato coulis, ham, mozzarella, oregano

REINE 9,30 €

Coulis de tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan

Tomato coulis, ham, mushrooms, mozzarella, oregano

LUCIA 10,10 €

Coulis de tomate, jambon, champignons, œuf, crème épaisse, mozzarella, origan

Tomato coulis, ham, mushrooms, egg, sour cream, mozzarella, oregano

QUATRE FROMAGES 11,50 €

Coulis de tomate, fromage de chèvre, Gorgonzola, Reblochon, mozzarella, origan

Tomato coulis, goat cheese, Gorgonzola cheese, Reblochon cheese, mozzarella, oregano

QUATRE SAISONS 12,00 €

Coulis de tomate, oignons rosés de Roscoff confits, champignons, fondue de poireaux au curry breton, aubergines confites

Tomato coulis, pink Roscoff onions confit, mushrooms, leek fondue with Breton curry, candied aubergines

MONTAGNARDE 12,50 €

Coulis de tomate, pommes de terre, oignons rosés de Roscoff confits, crème épaisse, jambon cru du pays, Reblochon, origan

Tomato coulis, potatoes, pink Roscoff onions confit, sour cream, raw ham, Reblochon cheese, oregano

ANCONA 12,80 €

Coulis de tomate, steak haché, pommes de terre, oignons rosés de Roscoff confits, chorizo, œuf, mozzarella, beurre maître d'hôtel

Tomato coulis, ground beef, potatoes, pink Roscoff onions confit, chorizo, egg, mozzarella, herb butter

FLAMICHE 12,80 €

Œufs, crème épaisse, fondue de poireaux au curry breton, lardons, tomates fraîches, Gorgonzola

Eggs, sour cream, leek fondue with Breton curry, bacon, fresh tomatoes, Gorgonzola cheese

OCÉANE 13,20 €

Coulis de tomate, truite fumée, moules, crevettes, crème épaisse, oignons rosés de Roscoff confits, ciboulette, citron, mozzarella

Tomato coulis, smoked trout, mussels, shrimps, sour cream, pink Roscoff onions confit, chives, lemon, mozzarella

Tartines & Burgers

TARTINE ITALIENNE 10,60 €

Jambon Serrano, copeaux de Parmesan, Ricotta, crème fraîche, tomates fraîches, pesto au basilic, ciboulette, caprons

Serrano ham, parmesan shavings, Ricotta, sour cream, fresh tomatoes, basil pesto, chives, caprons

TARTINE LÉONARDE 11,60 €

Bûchette de chèvre, poitrine fumée, pomme Granny, miel des Monts d'Arrée, tomates fraîches

Goat cheese, bacon, Granny apple, Monts d'Arrée honey, fresh tomatoes

TARTINE DE SOIZIC 12,60 €

Truite fumée, tomates fraîches, fromage frais aux fines herbes, concombre, citron, radis

Smoked trout, fresh tomatoes, fresh cheese with herbs, cucumber, lemon, radish

LE BURGER CLASSIQUE 12,50 €

Haché de bœuf vbf, cheddar, tomates, oignons rosés de Roscoff confits, cornichons, sauce du chef, salade, frites maison

Minced beef vbf, cheddar, tomatoes, pink caramelised Roscoff onions, pickles, chef's sauce, salad, home-made fries

Version MAXI (2 steaks hachés) : 17.00 €

LE BURGER DE LÉON 12,80 €

Blancs de poulet au piment d'Espelette, cheddar, tomates, oignons rosés de Roscoff confits, cornichons, sauce du chef, salade, frites maison

Chicken breasts with Espelette pepper, cheddar, tomatoes, pink caramelised Roscoff onions, pickles, chef's sauce, salad, home-made fries

LE BURGER DE SOIZIC 13,70 €

Haché de bœuf vbf, bûchette de chèvre, Comté, poitrine fumée, tomates, oignons rosés de Roscoff confits, sauce du chef, salade, frites maison

Minced beef vbf, goat cheese, Comté, bacon, tomatoes, pink caramelised Roscoff onions, chef's sauce, salad, home-made fries

LE MAXI BURGER DE SOIZIC : 18.20 €

Desserts | Desserts

FAR BRETON, Glace vanille, sauce caramel beurre salé FAR BRETON, vanilla ice cream, salted butter caramel sauce	7,50 €	PROFITEROLES DE SOIZIC Glaces vanille, caramel au beurre salé et sablé breton PROFITEROLES in BRETON STYLE vanilla ice cream, caramel with salted butter and Breton shortbread	8,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise CHOCOLATE CAKE custard	7,50 €	CAFÉ ou THÉ GOURMAND CAFÉ or THÉ GOURMAND	7,50 €
TIRAMISU revisité TIRAMISU revisited	8,00 €		

Glaces | Ice creams

SOIZIC 1b glace caramel, 1b vanille, 1b sablé breton, chantilly, sauce carambar 1 scoop of caramel ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of breton biscuit ice cream, whipped cream, « carambar » caramel sauce	7,20 €	GLACE 1 PARFUM AU CHOIX 1 scoop of ice cream, your choice of flavor	2,00 €
CHOCOLAT LIÉGOIS 2b glace chocolat ou 1b glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly 2 scoops of chocolate ice cream or 1 scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream	7,20 €	GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX 2 scoops of ice cream, your choice of flavor	3,50 €
CARAMEL LIÉGOIS 1b glace vanille, 2b caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly 1 scoop of vanilla ice cream, 2 scoops of home-made caramel with salted butter ice cream, caramel sauce & whipped cream	7,20 €	GLACE 3 PARFUMS AU CHOIX 3 scoops of ice cream, your choice of flavor	4,90 €
DAME BLANCHE 3b glace vanille, sauce chocolat, chantilly 3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce & whipped cream	7,20 €	PARFUMS CRÈMES GLACÉES Caramel à la fleur de sel, Chocolat noir, Vanille, Fraise, Sablé breton, Menthe aux pépites. ICE CREAMS FLAVORS : Caramel with flower salt, Dark Chocolate, Vanilla, Strawberry, Breton biscuit taste ice cream, Mint Chip.	
BANANA SPLIT Banane, 1b glace chocolat noir, 1b glace fraise, 1b glace vanille, sauce chocolat, chantilly Banana, 1 scoop of dark chocolate ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream	7,20 €	PARFUMS SORBETS PLEIN FRUITS : Citron jaune, Citron vert, Mangue, Fruit de la passion, Pomme, Cassis SORBETS FLAVORS : Lemon, Lime, Mango, Passion fruit, Apple, Blackcurrant	
		SUPPLÉMENTS Chantilly, Caramel, Chocolat maison Toppings: Whipped cream, Home-made Chocolate or Caramel	1,00 €

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits frais. Les prix sont TTC, service compris.

All our dishes are home-made cooked and prepared with fresh products. The prices are inclusive of taxes and service charges.

Boissons | Drinks menu

Apéritifs | Starters

Kir breton 12.5 cl	cidre+cassis (cider+blackcurrant)	3,00€
Kir vin blanc 12.5 cl	(cassis, pêche, mûre, framboise)	
White wine (blackcurrant, peach, blackberry, raspberry)		3,00€
Ricard 2 cl, Porto 5 cl		2,80€
Martini rouge, blanc 5 cl		2,80€
Whisky J&B 4 cl		4,60€
Vodka, Bacardi 4 cl		4,60€
Supplément jus de fruits/sodas		1,10€
supplement fruit juice/sodas		

Jus de fruits & Sodas | Fruit juices & Sodas

Orange, Ananas, pamplemousse 20 cl		2,70€
Orange juice, Pineapple, grapefruit juice		
Jus de pomme artisanal Kerné, bouteille 1 L		7,50€
Bottle of traditional apple juice		
Jus de pomme artisanal Kerné, verre 20 cl		2,70€
Glass of traditional apple juice		
Breizh iced tea 33 cl		3,00€
Breizh cola, Breizh zero, Orangina, Sprite, 33 cl		3,00€
Diabolo 33 cl (fraise, grenadine, citron, menthe, pêche)		2,70€
Limonade + (strawberry, grenadine, lemon, mint, peach)		
Sirap à l'eau 20 cl		1,50€
(fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, orange)		
Squash (Strawberry, grenadine, lemon, mint, peach, orange)		

Eaux minérales | Mineral water

		50 cl	100 cl
Plancoët Plate	still water	3,00€	4,00€
Plancoët fines bulles	fizzy water	3,00€	4,00€

Bières & cidres | Beers & cider

		25 cl	50 cl
Kronenbourg pression		2,60€	5,00€
Cidre pression Kerné		2,60€	5,00€
Cidre bouteille Kerné 75cl			8,90€

Boissons chaudes | Hot drinks

Café expresso	expresso coffee	1,30€
Petit café crème	coffee with cream	1,50€
Grand café	large coffee	2,50€
Grand crème	large white coffee	2,70€
Cappuccino	cappuccino	3,20€
Thé nature, Infusion	black tea or flavoured	2,50€
Thé au lait	tea with milk	2,70€

Vins | Wine

ROUGE | RED

Bordeaux Supérieur	37,5 cl	75 cl
Château Lalande de Taleyrac AOC	12,00€	19,00€
Bordeaux Château Landrieu AOP		16,00€
Anjou Clos du Beugnon AOP		18,00€
Saint-Pourçain AOP		22,00€
Saint-Pourçain Apogée AOP		28,00€
Bourgogne Pinot Noir AOC		28,00€

ROSÉ | ROSÉ

Corse Casa Rossa IGP VDP l'Île de Beauté		14,00€
Provence Castel des Maures		17,00€
Provence (37,5 cl) Les Hauts de Masterel		12,00€
Saint-Pourçain AOP		22,00€

BLANC | WHITE

Colombard Ugni blanc Sauvignon IGP		14,00€
Muscadet sur Lie AOC Cuvée Souverain		15,00€
Saint-Pourçain AOC		21,00€
Saint-Véran AOC		35,00€
Bourgogne Aligoté AOC		27,00€
Vin blanc pétillant	12,5 cl	75 cl
Veuve de Lalande VMQ	4,00€	17,50€

Vins au verre ou carafe |

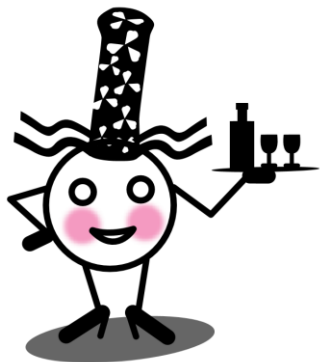
Glass of wine / carafe

	12 cl	25 cl	50 cl
	2,70€	5,00€	10,00€

ROSÉ de l'Île de Beauté IGP VDP	
BLANC Sauvignon Côtes de Gascogne IGP	
ROUGE Merlot IGP	

Digestifs | Digestives

Cognac 4 cl	4,60€
Calvados 4 cl	4,60€
Get 27, Get 31, 4 cl	4,60€
Bailey's 4cl	4,60€
Chouchen 4 cl	4,60€
Irish coffee	8,00€



Menu Loustic

Kid Menu

8.00 €

PLATS Main dishes

BURGER CLASSIQUE

NUGGETS DE POISSON

Accompagnements possibles : frites maison, légumes du moment, farz de blé noir, penne rigate.

Served with : homemade fries, vegetables of the day, "farz" of black wheat or penne rigate.

PIZZA LOUSTIC

Coulis de tomate, jambon, mozzarella

Tomato sauce, ham, mozzarella

DESSERTS

POM'POTES

Apple Puree

GLACE KINDER JOY avec surprise

Kinder Joy ice cream with surprise

2 BOULES DE GLACE au choix

2 scoops of ice cream, your choice of flavor