

# Le Ty Coz

## LA CARTE

### ENTREES

#### Starters

VELOUTE  aux légumes de saison seasonal vegetables soup	7,90 €
ŒUF MOLLET CROUSTILLANT  pommes pailles, espuma de polenta crusty soft boiled egg, fried grated potato, polenta emulsion	8,80 €
TARTINE DE CHEVRE CHAUD, MIEL ET POIRE Goat cheese tartine with honey and pear	9,80 €
CASSOLETTE DE SAINT JACQUES à la marinière, flambées à l'anis, moules et petits légumes anis flamed scallops, mussels and vegetables casserole	13,90 €

### FRUITS DE MER

#### Seafood

CREVETTES MAYONNAISE prawns and homemade mayonnaise	par 9 7,50 € par 13 9,90 €
HUITRES DE CARANTEC vinaigre à l'échalote, citron oysters from Carantec, shallot vinegar, lemon	par 6 11,30 € par 9 16,30 €
LA PETITE PÊCHE 5 Huitres, 8 crevettes, mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote, citron 5 oysters, 8 prawns, homemade mayonnaise, shallot vinegar, lemon	16,50 €

### LES PLATS

#### Main dishes

FALAFELS  mouseline de céleri, gâteau d'épinard, tzatziki celeriac mouseline, spinach cake, tzatziki	15,80 €
FISH AND CHIPS coulis de petits pois, frites maison, sauce tartare pea coulis, home fries, tartar sauce	16,80 €
MAREE DU JOUR catch of the day	Prix selon arrivage Price depending of the catch
BALLOTINE DE POULET farci de shiitakes, pomme de terre à la crème et Parmesan, carotte glacée, sauce ricotta basilic mushroom and chicken ballotine, cream and Parmesan stuffed potato, glazed carrot, basil and ricotta sauce	17,60 €
BURGER CLASSIQUE haché de bœuf, Tomme de Bretagne, oignons rosés de Roscoff confits, tomate, sauce Ty Coz, frites, salade minced beef, local Tomme cheese, caramelised Roscoff pink onions, tomato, Ty Coz's sauce, fries, lettuce	18,50 €
MAGRET DE CANARD sauce fruits rouges, pomme darphin, poire pochée duck breast, red fruit sauce, darphin potato, poached pear	22,90 €

### GALETTES

#### Buckwheat crepes

LA PRINTANIÈRE  mouseline de carottes, tagliatelles de légumes, coulis de betterave à l'orange, légumes de saison carrot mouseline, vegetable tagliatelle, orange beetroot coulis, seasonal vegetables	8,50 €
COMPLÈTE jambon blanc, œuf, Emmental ham, egg, Emmental cheese	8,60 €
JOHNNIES saucisse bretonne, oignons rosés de Roscoff confits breton sausage, Roscoff pink caramelised onions	9,70 €
DESCENTE fromage à raclette, pommes de terre, crème aux lardons et ciboulette, salade raclette cheese, potatoes, lardons and chives cream, lettuce	12,40 €
SAINT JACKEZ noix de Saint Jacques, fondue de poireaux au curry scallops, leeks and curry fondue	14,20 €

Suppléments ingrédient: 1,80 €

Supplément salade : 1,80 €

Supplément frites : 2,80 €

### DESSERTS

#### Desserts

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar Madagascar vanilla creme brulee	8,50 €
BRIOCHE PERDUE pommes caramélisées, espuma vanille, caramel au beurre salé caramelised apple, vanilla foam, salted butter caramel	9,00 €

TIRAMISU poire café pear and coffee tiramisu	9,00 €
CAFE GOURMAND voir les propositions du jour (+1 € pour un thé) gourmet coffee, see the daily suggestions (+1 € for a tea)	9,00 €
COOKIE CHAUD BY NICOLAS CARRO * * Chef 1 étoile Michelin à Carantec * 1 Michelin Star in Carantec	9,00 €

### LES CREPES

#### Sweet crepes

FRAIZH confiture de fraises, glace fraise, coulis de fraise, chantilly strawberry jam, ice cream and sauce, whipped cream	7,00 €
BREIZH sauce et glace caramel au beurre salé, brisures sablé breton salted butter caramel sauce and ice cream, breton biscuit crumbs	8,10 €
BRETONNE pommes confites, caramel au beurre salé, glace vanille caramelised apples, salted butter caramel, vanilla ice cream	9,00 €
avec flambage à la Fine Bretagne with "flambage" with Fine Bretagne	9,80 €
DU VERGER chutney pommes et poires, espuma vanille, sorbet poire apples and pears chutney, vanilla emulsion, pear sorbet	9,20 €
BELLE HÉLÈNE poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, chantilly poached pear, chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream	9,90 €

Beurre sucre Butter, sugar	Confiture de fraise Strawberry jam	3,30 €
Chocolat Chocolate	Caramel au beurre salé Salted butter caramel	5,10 €
Pâte à tartiner Chocolate spread		
Banane, chocolat Banana, chocolate	Poire, chocolat Pear, chocolate	6,70 €

### LES GLACES

#### Ice creams

Parfums : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, passion, poire, citron jaune  
Flavours : vanilla, chocolate, salted butter caramel, strawberry, passion fruit, pear, lemon

1 boule / scoop	2,70 €
2 boules / scoops	5,20 €
3 boules / scoops	6,90 €

Supplément sauce chocolat, caramel ou chantilly : 1,80 €



## Menu Loustic

KID'S MENU - 12 ans / years

10.50€

### PLATS

#### Mains

BURGER LOUSTIK petits pains, steak, ketchup buns, steak, ketchup
AIGUILLETES DE POISSON PANÉES fish nuggets
FILET MIGNON pork tender loin
Accompagnement au choix : légumes de saison, frites ou pâtes Choice of side dishes : seasonal vegetables, french fries or pasta

### DESSERTS

#### Desserts

POM'POTE apple puree
GÂTEAU AU CHOCOLAT chocolate cake
CRÊPE AU CHOCOLAT OU AU CARMEL chocolate or caramel crepe
2 BOULES DE GLACE (vanille, fraise, chocolat, caramel, citron) 2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate, caramel, lemon)

Prix TTC , service compris

LM yelloh!  
★★★★ VILLAGE