

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	8,90 €
TARTINE DE CHEVRE CHAUD  miel et poire goat cheese tartine with honey and pear	8,90 €
CASSOLETTE DE SAINT JACQUES à la marinière, flambées à l'anis, moules et petits légumes anis flamed scallops, mussels and vegetables casserole	13,90 €

LES PLATS

Main dishes

FALAFELS  mousseline 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
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 €
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	18,80 €
MAGRET DE CANARD sauce fruits rouges, pomme darphin, poire pochée duck breast, red fruit sauce, darphin potato, poached pear	22,90 €

FRUITS DE MER

Seafood

CREVETTES MAYONNAISE prawns and 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 Huîtres, 8 crevettes, maison, vinaigre à l'échalote, citron 5 oysters, 8 prawns, mayonnaise, shallot vinegar, lemon	16,50 €

GALETTES

Buckwheat crepes

COMPLÈTE jambon blanc, œuf, Emmental ham, egg, Emmental cheese	8,60 €
LA PRINTANIÈRE  mousseline de carottes, tagliatelles de légumes, coulis de betterave à l'orange, légumes de saison carrot mouseline, vegetable tagliatelle, orange beetroot coulis, seasonal vegetables	9,70 €
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 €

Prix TTC , service compris

Le Ty Coz

LA CARTE

DESSERTS

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 8,50 €
à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla creme brulee

BRIOCHE PERDUE 9,00 €
pommes caramélisées, espuma vanille, caramel au beurre salé
caramelised apple, vanilla foam, salted butter caramel

COOKIE CHAUD BY NICOLAS CARRO * 9,00 €
glace vanille * Chef de l'Hôtel de Carantec
hot cookie with vanilla ice cream

TIRAMISU 9,00 €
poire café
pear and coffee tiramisù

CAFE GOURMAND 9,00 €
voir les propositions du jour (+ 1 € pour un thé)
gourmet coffee, see the daily suggestions (+ 1 € for a tea)

LES CREPES

Sweet crepes

FRAIZH 7,00 €
confiture de fraises, glace fraise, coulis de fraise, chantilly
strawberry jam, ice cream and sauce, whipped cream

BREIZH 8,10 €
sauce et glace caramel au beurre salé, brisures sablé breton
salted butter caramel sauce and ice cream, breton biscuit crumbs

BRETONNE 9,00 €
pommes confites, caramel au beurre salé, glace vanille
caramelised apples, salted butter caramel, vanilla ice cream

avec flambage à la Fine Bretagne 9,80 €
with "flambage" with Fine Bretagne

DU VERGER 9,20 €
chutney pommes et poires, espuma vanille, sorbet poire
apples and pears chutney, vanilla emulsion, pear sorbet

BELLE HÉLÈNE 9,90 €
poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, chantilly
poached pear, chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream

Beurre sucre
Butter, sugar

Chocolat
Chocolate

Pâte à tartiner
Chocolate spread

Banane, chocolat
Banana, chocolate

Confiture de fraise 3,30 €
Strawberry jam

Caramel au beurre salé 5,10 €
Salted butter caramel

Poire, chocolat 6,70 €
Pear, chocolate

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 €

10.50€

Menu Loustic

K D'S MENU - 12^{ans}_{years}

PLATS (MAINS)

FILET MIGNON

pork tender loin

AIGUILLETES DE POISSON PANÉES

fish nuggets

BURGER LOUSTIC

petit pain, steak, ketchup

bun, steak, ketchup

Accompagnement au choix :

légumes de saison, frites ou tagliatelles

Choice of side dishes :

seasonal vegetables, french fries or tagliatelles

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)