

# Peskinno

## MENU



### NOS BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec leur portion de frites de patates douces

#### LE LORD

Bun'n-roll (pain feuilleté), cheddar mûré, Saumon d'Écosse Label Rouge, sauce BBQ maison, carottes, mesclun, compotée d'oignons maison.....18,00€

#### LE GAMBAS

Pain spicy tomate, cheddar mûré, gambas en tempura, avocat, mangue, mayonnaise wasabi maison, compotée d'oignons maison.....19,00€

#### LE KINO

Pain brioché, cheddar mûré, filet de merlu de chez Louis et Georges façon fish&chips, sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun.....15,50€

#### LE BOUCHER

Pain brioché, cheddar mûré, steak haché façon bouchère (120gr origine France), sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun.....15,50€

#### LE CHEESE

Pain à l'encre de seiche, cheddar mûré, filet de merlu de chez Louis et Georges façon fish&chips, sauce tartare maison, sauce cheddar mûré, compotée d'oignons maison, mesclun, oignons crispy, cébette .....16,50€

### NOS INCOURTOURNABLES

#### La Saint Jacques :

Noix de Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc, sauce au pommeau, fondue de poireau

|             |        |
|-------------|--------|
| Entrée..... | 13,00€ |
| Plat.....   | 26,00€ |

#### La Cotriade du Peskinno :

La choucroute à notre façon : Saint Jacques, Poisson d'arrivage pomme de terre et sauce au vin blanc.....26,90€

### PETIT MOUSSAILLON

Menu enfant jusqu'à 10 ans.....12,00€

#### Nuggets de poulet ou Pesk & Chips

avec pommes de terre grenailles OU frites de patates douces  
+ 1 boule de glace

Au choix

+ 1 boisson

(jus de fruit, sirop à l'eau ou soda)

### NOS PLATS

#### LE FISH & CHIPS

Filet de merlu de chez Louis et Georges en fish&chips, frites de patates douces, sauce tartare maison .....18,00€

#### SOLE MEUNIÈRE

Env. 350gr Garniture au choix : purée, pommes de terre grenailles au sel de Guérande, frites de patates douces.....34,90€

#### DEMI HOMARD

Env. 250gr Garniture au choix : purée, pommes de terre grenailles au sel de Guérande, frites de patates douces.....34,90€

#### PLAT DU JOUR

Retour de pêche et la garniture du chef.....19,50€

#### FILET DE BOEUF

Env. 180gr Garniture au choix : purée, pommes de terre grenailles au sel de Guérande, frites de patates douces.....24,00€

#### SUPPLEMENT GARNITURES

Bol de pommes de terre grenailles au sel de Guérande.....4,00€

L'assiette de frites de patates douces.....4,00€

avec sauce cheddar, cébette et oignons crispy.....+1,50€

Purée de pomme de terre.....4,00€

#### FORMULE DU MIDI

Entrée / Plat ou Plat / Dessert.....19,50€

Entrée / Plat / Dessert.....24,50€



# Peskinno

## MENU

### NOS FRUITS DE MER

#### HUÎTRES La Paimpolaise du Large

| Tailles | Par 6 | Par 9 | Par 12 |
|---------|-------|-------|--------|
| N°1     | 10€   | 15€   | 18€    |
| N°2     | 9€    | 13€   | 16€    |
| N°3     | 8€    | 11€   | 14€    |

#### CREVETTES ROSES

Environ 200g servies avec notre mayonnaise maison.....8,00€

#### LANGOUSTINES

Environ 200g servies avec notre mayonnaise maison.....19,50€

#### BULOTS

Environ 400g servis avec notre mayonnaise maison.....12,90€

#### ARAIGNÉE ou TOURTEAU

Environ 800g servi(e) avec notre mayonnaise maison.....19,90€

### NOS PLATEAUX

#### PLATEAU ROYAL

1/2 Homard, 1/2 araignée ou tourteau, 4 huîtres creuses N°2, 4 langoustines, 6 crevettes roses, 100g de bulots.....74,00€

#### PLATEAU PESKINO

1/2 araignée ou tourteau, 4 huîtres creuses N°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses, 100g de bulots.....49,00€

#### PLATEAU LA PAIMPOLAISE DU LARGE

4 huîtres creuses N°3, 4 huîtres creuses N°2, 6 crevettes roses, 100g de bulots.....26,00€



### À PARTAGER

#### L'APÉRIFISH

10 accras de morue maison et fritures d'éperlans.....12,00€

#### LES ACCRAS DE MORUE

10 accras de morue maison, sauce piquante.....8,80€

FRITURES D'ÉPERLANS .....5,00€

#### PLANCHE DE LA MER

Saumon fumé maison, crevettes roses, bulots, terrin.....24,00€

#### PLANCHE CHARCUTERIE

Sélection de charcuteries.....12,00€

#### SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon d'Écosse Label Rouge.....12,50€

### LES DESSERTS

#### BREIZH MILK SHAKE au lait ribot

Saveur au choix : fruits rouges, fruits exotiques.....6,00€

#### LE FONDANT AU CARAMEL

Cœur coulant de caramel, coulis de caramel, chantilly.....7,00€

#### LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Avec sa boule de glace vanille.....6,50€

#### DESSERT DU JOUR

Voir ardoise du jour.....6,50€



#### LES PARFUMS AU CHOIX :

Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise, Framboise, Passion, Citron, Café, Pistache, Coco..... La boule 3,00€

#### LA BRETONNE

2 boules caramel, sauce caramel, pommes caramélisées, chantilly.....8,00€

#### L'ARMORICAINE

2 boules vanille, sauce caramel, morceaux de brownie, chantilly.....8,00€

#### LES GLACES

Glace coco, passion et citron vert, chantilly maison.....7,50€

#### LA CHOCOLAT LIEGEOIS

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly .....7,50€

#### LA COLONEL

Glace citron, vodka.....8,00€

# Peskinno

## Les Boissons

### BIERES

LA CLASSIQUE EN PRESSION  
Affligem Blonde 25cl 4,00 €

LES BIERES DE ST QUAY  
DE LA BRASSERIE UNCLE



EN PRESSION :  
La St Quaylifornia 33cl 5,00 €  
50cl 8,00 €

EN BOUTEILLE 33cl :  
La Witbier - bière de blé 4,50 €  
La Tagarin Ale - bière Pale 4,50 €  
La West Coast IPA 4,50 €  
La New Zealand ALE 4,50 €

### EAUX

Plancoët plate ou Pétillante 1L 8,50 €  
Plancoët plate ou pétillante 0,5L 4,50 €  
Plancoët Intense 33cl 3,30 €

### BOISSON CHAUDE

Expresso 1,90 €  
Noisette 2,00 €  
Double expresso 3,80 €  
Decaféiné 2,00 €  
Thés 3,50 €



### APÉRITIFS

Ty Jaune 2.50 €  
Ricard 2cl 3.50 €  
Martini blanc ou Rouge 6cl 4,50 €  
Suze - 6cl 4,50 €  
Porto Rouge ou Blanc - 6cl 4,00 €

#### Whiskies :

WILLIAM LAWSON'S - 4cl 7.00 €  
Armoric - 4cl 9.00 €  
Classic Laddie 12.00 €  
TOUGOUCHI Sake Cask Finish 9.00 €  
AKASHI - Sherry Cask finish 9.00 €

### COCKTAILS

Aperol Spritz 9,00 €  
Mojito 9,00 €  
Gin tonic 10,00 €

#### SANS ALCOOL

Virgin Spritz 7,50 €  
Virgin Mojito 7,50 €

### SOFTS

Breizh cola 33cl 3,50 €  
Breizh cola Zéro 33cl 3,50 €  
Diabolo 3,00 €  
Sirop à l'eau 2,00 €  
Jus de fruit Emile vergeoise 4,50 €  
Au choix : Abricot, Poire, Peche, fraise  
Schweppes tonic 3,50 €  
Schweppes agrumes 3,50 €  
Breizh Tea 3,50 €

# Peskinno

## Vins et Pétillants

### NOS VINS

#### LES ROUGES



##### • VAL DE LOIRE

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 6,50€ 29.00€

##### • ALSACE

PINOT NOIR- Domaine Rémy Jeanniard 7,00€ 32.00€

##### • BOURGOGNE

HAUTES COTES DE NUITS 45.00€

##### • LANGUEDOC

AOC CORBIERES- Chateau Etang Traditionnel 6,50€ 29.00€

#### LES BLANCS

##### • VAL DE LOIRE

MUSCADET- La Berthaudière - Domaine A.VALLET 6,50€ 26.00€

QUINCY- Domaine de Villalin 8.00€ 39.00€

SAUMUR BLANC- Léna Filliatrau 7.00€ 29.00€

AOC SANCERRE- Laloue Blanc 8,00€ 39.00€

##### • BOURGOGNE

VIRE CLESSE- Tradition 2020 8,00€ 39.00€

AOC CHABLIS- Domaine Millet 8,00€ 39.00€

##### • BORDELAIS

AOC GRAVES- Chateau Brondelle 2020 6,50€ 26.00€

##### • SUD OUEST

COTES DE GASCOGNE- Gros Manseng Moelleux 6,50€ 26.00€



#### LES ROSES



##### • VAL DE LOIRE

SAUMUR- "Harmonie" Moulin de L'Horizon 6,50€ 26.00€

##### • PROVENCE

COTES DE PROVENCE- Cru classé Sainte Roseline "Lampe de Meduse" 7,00€ 28.00€

##### • CORSE

DOMAINE UMANU - IGP Ile de Beauté 5,50€ 25.00€

### NOS PETILLANTS

#### CHAMPAGNES

CHAMPAGNE ROEDERER BRUT PREMIER - 150€  
MAGNUM

CHAMPAGNE LOMBARD - Extra Brut 9.00€ 60.00€

CHAMPAGNE LOUIS ROEDER 15.00€ 95.00€

#### PETILLANT

SAUMUR METHODE TRADITIONNELLE 5.00€ 25.00€

#### CIDRES

CIDRE BRUT (75CL) 12.00€

TILO BRUT BIO (33CL) 4.50€

TILO MAMA FRUITA (33CL) 4.50€