

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, cébette16,50€

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 maison18,00€

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'ÉPERLANS5,00€

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, chantilly7,50€

LA COLONEL

Glace citron, vodka.....8,00€

Peskinno

Les Boissons

BIERES

LA CLASSIQUE EN PRESSION
Afflighem Blonde 25cl

4,00 €

LES BIERES DE ST QUAY
DE LA BRASSERIE UNCLE



EN PRESSION :

La St Quaylifornia 33cl
50cl

5,00 €
8,00 €

EN BOUTEILLE 33cl :

La Witbier - bière de blé
La Tagarin Ale - bière Pale
La West Coast IPA
La New Zealand ALE

4,50 €
4,50 €
4,50 €
4,50 €

EAUX

Plancoët plate ou Pétillante 1L
Plancoët plate ou pétillante 0,5L
Plancoët Intense 33cl

8,50 €
4,50 €
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€

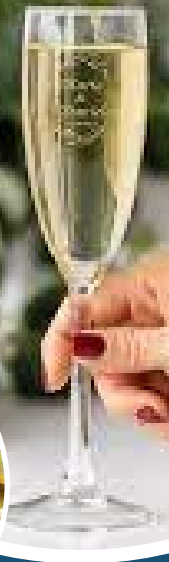
AOC CHABLIS- Domaine Millet 8,00€ 39.00€

• 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€