

L'Islandais vous accueille sur le port de Paimpol.

Découvrez nos trois salles aux 3 ambiances marines,  
dont la salle à l'étage, pouvant vous accueillir  
pour vos repas d'affaire ou de famille.

Ouvert 7 jours /7,

Découvrez cette nouvelle carte pour la saison 2011

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment  
en notre compagnie, et nous vous souhaitons un bon appétit!

### *Notre spécialité*

#### **Plateau de poissons fumé maison et ses blinis**

(environ 400 g de poisson : selon arrivage,  
blinis à volonté, et sauce en accompagnement)

**Pour une personne : 35,00 €**

**Pour deux personnes : 60,00 €**

### *Nos moules*

L'Assiette de Moules et sa sauce Maison ...	7,60 €
Les Moules frites et sa sauce Maison .....	10,30 €

## *Plateau de fruit de mer*

(6 huîtres, 1 araignée ou 1 tourteau,  
langoustines, crevettes roses, bulots,  
bigorneaux)

Pour une personne : 33 €

Pour deux personnes: 49 €

### **HUÎTRES “LA PAIMPOLAISE DU LARGE” N°3**

Les 6 : 9,20 €

Les 9 : 12,20 €

Les 12 : 15,20 €

L'Assiette de Moules et sa sauce Maison	7,60 €
La Moules frites et sa sauce Maison	10,30 €
Assiette de bulots	7,20 €
Assiette de crevettes roses	8,20 €
Tourteau ou Araignée mayonnaise	16,20 €
Buisson de langoustines	16,50 €
Soupe de poissons (Croûtons, Rouille, Fromage)	9,00 €

### *Nos moules*

L'Assiette de Moules et sa sauce Maison ...	7,60 €
Les Moules frites et sa sauce Maison .....	10,30 €

Selon la saison, certains produits peuvent manquer.  
Veuillez nous en excuser.

*Menu à 18,50 €*

Les 6 Huîtres

Ou, Terrine de campagne sur toasts

Ou, Terrine de poisson

Ou, Salade de harengs et ses pommes de terre tièdes

Ou Assiette de moules

Ou Assiette de crudité

\*\*\*\*\*

Le Faux-filet sauce au choix

Ou, Souris d'agneau braisé

Ou, Lieu jaune à la crème d'estragon

Ou Moules frites

Ou Sardines grillées

\*\*\*\*\*

Fromage ou glace brownies, far breton, crêpe caramel  
2 boules de glace, ou le dessert du jour

*Menu à 28,00€*

9 huîtres

Ou, Terrine de noix de St Jacques au Vermouth

Ou, Soupe de poissons

Ou Chèvre chaud toasté

Ou Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes

\*\*\*

Filet de bœuf sauce au choix

Ou, Poêlée de saint jacques au velouté d'échalote

Ou, Cuisse de canard confite

Ou, Filet de bar au beurre blanc

\*\*\*

Fromage ou tarte Tatin

Ou Dame Blanche

Ou Fondant au chocolat

Ou Charlotte aux fruits

*Menu à 38,00€*

Assiette du pêcheur (crevettes, langoustines, huîtres, bulots)  
Ou Saumon fumé maison façon islandais et son blinis  
Ou Terrine de Langouste au beurre d'amande douce  
Ou Velouté de Homard à la crème

\*\*\*

Marmite du pêcheur islandais  
Ou Choucroûte de la mer au cidre de Paimpol  
Ou Magret de canard macéré au cognac  
Ou Filet de bœuf façon Rossini

\*\*\*

Assiette de fromage

\*\*\*

Choisissez votre dessert de la carte

**Le coin des enfants 6,50 €**

Nuggets ou steak haché ou poisson  
ou jambon accompagné de frites  
+ dessert + boisson

## *Nos entrées*

Assiette de crudité	6,50 €
Soupe de poisson (Croûtons, Rouille, Fromage)	9,00 €
Velouté de Homard à la crème	10,50 €
Saumon Gravalax mariné façon islandais « sucre, sel, herbe » et son blinis	11,50 €
Saumon fumé maison façon Islandais et son blinis	11,50 €
Terrine de langouste au beurre d'amande douce	11,50 €
Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes	12,90 €

## *Nos salades Gourmandes*

<b>Salade du terroir</b> Saint Jacques, magret fumé maison, gésiers confit et foie gras poêlé et ses pomme de terre tièdes au beurre d'ail	18,50 €
<b>Duo de saumons</b> Saumon fumé et saumon gravalax, salade, pommes de terre tièdes, et ses blinis maison	15,90 €
<b>Salade de Chèvre chaud</b> Chèvre chaud, lardons, pommes de terre tièdes sur lit de verdure	14,50 €
<b>Salade du chef</b> Tomates, salade, crevettes, fruits frais et ses 3 terrines (langouste, poisson et noix de St Jacques)	12,00 €

## *Nos Viandes*

Faux filet grillé et son beurre maître d'hôtel	14,00 €
Entrecôte grillée sauce au choix	18,00 €
Filet de bœuf et ses pomme de terre sautées	21,00 €
Filet de bœuf façon Rossini au velouté de foie gras	23,00 €
Cuisse de canard confite et sa sauce à l'échalote	16,00 €
Magret de canard macéré au cognac	19,00 €
Souris d'agneau braisé	14,00 €

*Agrémentez vos plats à votre goût avec nos Sauces au choix : Echalote, Poivre vert, Normande ou Béarnaise*

## *Nos Poissons*

Assiette gourmande Homard - Turbot - Saint Jacques Queue de langoustines au velouté de Homard	32,00 €
Choucroute de la mer au cidre de Paimpol	22,00 €
Poêlée de Saint Jacques au velouté d'échalote	20,00 €
Poêlée de Saint Jacques et andouille rôties, et son beurre blanc	21,00 €
Tagliatelles de langoustines et Saint Jacques flambées au calvados	22,00 €
Belle Sole meunière et ses pomme de terre vapeur (350gr et +)	24,00 €
Marmite du pêcheur islandais Trois poissons suivant arrivage, sauce dieppoise	21,00 €
Filet de bar au beurre blanc et son écrasé de pomme de terre	20,00 €
Filet de lieu Jaune à la crème d'estragon	14,00 €
Sardines grillées	13,00 €

## *Nos fromages*

Camembert rôti au miel	6,00 €
Assiette de fromage et sa confiture de rhubarbe	6,00 €

## *Nos Spécialités de Galettes de Blé Noir*

La Paimpolaise (Galette de Saint-Jacques) .....	11,00 €
La kervor ( fromage le bleu, salade, noix, miel) .....	6,50 €

### *Les classiques*

Galette Beurre .....	2,50 €
Complète (Oeuf, jambon, fromage) .....	6,00 €
Super Complète (Oeuf, jambon, fromage, tomates) .....	6,80 €
Complète Champignons (Oeuf, jambon, fromage, champignons) .....	6,80 €
Complète Oignons (Oeuf, jambon, fromage, oignons) .....	6,80 €
La Chèvre chaud avec salade .....	6,20 €
Saucisse du Pays .....	5,00 €
Saucisse, fromage .....	5,50 €
Saucisse à la moutarde .....	5,50 €
La Guéméné (tranches d'andouille) .....	5,00 €
Guéméné, fromage .....	5,90 €
Guéméné à la moutarde .....	5,50 €
La Campagnarde (Oeuf, tomates, lardons, champignons) .....	7,00 €

### *Nos Spécialités de Crêpes*

La Bréhatine (Pomme, caramel , glace nougat miel, chantilly) .....	7,50 €
L'Islandaise (Poire, chocolat, chantilly) .....	7,50 €
Crêpe Flapy (Boule de glace vanille arrosée de chocolat chaud ou de caramel au beurre salé)	6,00 €
La Jeanne (Compote de pomme, flambée Calvados) .....	7,00 €
La Kéritienne (Conf. d'abricot, flambée Grand-Marnier) .....	7,00 €
La gourmande (banane, amande grillées, chocolat chaud, chantilly).....	7,00 €

Crêpe Banane, Chocolat .....	6,00 €
Crêpe Banane, Chocolat, Chantilly .....	7,00 €
Crêpe Banane flambée au rhum .....	7,00 €
Crêpe Chocolat, Grand-Marnier .....	7,00 €
Crêpe Miel, Citron .....	4,50 €
Supplément Chantilly.....	1,50 €

### *Les classiques*

Crêpe Pomme Caramel (Pomme, caramel maison) .....	6,00 €
Crêpe caramel maison , chantilly .....	5,50 €
Crêpe caramel maison au beurre salé .....	4,00 €
Crêpe beurre, sucre .....	2,50 €
Crêpe confiture (abricot, fraise, myrtille, rhubarbe) .....	3,00 €
Crêpe chocolat .....	4,00 €
Crêpe chocolat, chantilly .....	5,50 €
Crêpe crème de marrons .....	3,60 €
Crêpe crème de marrons, chantilly .....	5,50 €
Crêpe Flambée Cognac, Rhum, Calvados, Cointreau ou Grand-Marnier .....	5,00 €

**\*\*\*\* le Cidre Breton \*\*\*\***

**75 cl Bouteille: 8,00 €**

**50 cl Pichet: 6,00 €**

**25 cl Bolée : 3,00 €**

## *Nos desserts*

Café gourmand	8,50 €
Tarte Tatin et sa boule de glace au caramel au beurre salé	6,00 €
Kouing Amann	6,00 €
Charlotte aux fruits et son coulis	6,00 €
Fondant au chocolat au beurre demi sel	6,00 €
Salade de fruits	5,00 €
Far breton	5,00 €

## *Nos Coupes Glacées*

**Glaces :** chocolat, café, vanille, nougat-miel, rhum-raisin, caramel, noix de coco, menthe-chocolat

**Sorbets :** fraise, cassis, citron vert, framboise, fruit de la passion

## Nos Classiques

Coupe 2 boules .....	4,00 €
Banana Split .....	8,00 €
Poire Belle-Hélène .....	7,00 €
Café ou Chocolat Liégeois .....	7,00 €
Pêche ou fraise Melba .....	7,00 €
La Dame Blanche .....	7,00 €
La Colonel .....	8,00 €
L'Iceberg 2b. Menthe-chocolat, Get 27, chantilly.....	8,00 €
Coupe Antillaise 2b. rhum-raisin, ananas, chantilly.....	7,00 €

La coupe Phare des Héaux de Bréhat ..... 8,50 €  
2 b coco, 1 b chocolat, morceaux de banane, coco râpée,  
chocolat chaud et chantilly

La coupe phare des sept - îles ..... 8,50 €  
2 b caramel, 1 b nougat miel, nappage caramel au beurre salé  
et chantilly

La coupe phare du grand léjon ..... 8,50 €  
1 b passion, 1 b framboise, 1 b citron et morceaux de fruits

La coupe Phare des roches douvres ..... 8,50 €  
2 b menthe chocolat, 1b chocolat, sirop de menthe et chantilly