

7/7

OUVERT

MIDI
&
SOIR

Le Pic A Bulot



Bistrot Marin

Saint-Enogat

Tous nos plats sont faits maison
& avec amour !

Nos produits sont issus de notre poissonnerie

et nous sommes fiers de vous proposer
des produits de saison.

UNE PETITE FAIM ? à partager ... ou pas !

ASSIETTE de crevettes	10€
ASSIETTE de crustacés	17€
ACCRAIS de poissons	12€
RILLETTE de poissons	9€
BOL de bulots	10€
ASSIETTE du pêcheur bulots/crevettes	12€
DOUZAINES d'huîtres creuses N°3 de CANCALE	24€
BUISSON DE LANGOUSTINES	30€
St JACQUES rôties au beurre d'Algues	10€
COQUILLAGES farcis	12€

NOS BIÈRES

LES PRESSIONS

25CL | 33CL | 50CL

COQ D'HABITUDE	4.5€	6.7€	9€
(4.2°) Blonde légère			
CINEY BLONDE	4.9€	7.7€	9.8€
(7°) Blonde belge			
BIÈRE DU MOMENT	5€	7.5€	10€
MONACO	4.5€	6.7€	9€
PICON BIÈRE	5.5€	8.2€	11€

LES BOUTEILLES

33CL

HEINEKEN 0.0 sans alcool	5.5€
GALLIA 0.0 sans alcool	6.5€

BIÈRES bretonnes BRASSERIE D'Émeraude Rouge ou Blanche	6€
--	----

GALLIA - CHAMP LIBRE	6.5€
(5.8°) Bière de soif, désaltérante, de la fraîcheur et de la vivacité, une amertume très subtile qui se prolonge par un final légèrement tannique (goût de grain qui se prolonge en bouche) le tout appelant à en reprendre une gorgée.	

GALLIA - LA PETITE COQUILLE — 6.5€

(5°) Oyster Stout, brassée aux coquilles d'huîtres. Bière soutenue par l'ajout de thé iodé d'exception, une jolie salinité se dévoile, se mariant à merveille avec les notes de café, de cacao et de pain grillé du stout.

GALLIA - NOUVEAU WESTERN — 6.5€

(6°) Nouveau Western est une IPA qui parle d'agrumes et d'herbes fraîches. Nous utilisons 4 variétés de houblons qui lui offrent ses notes fruitées et une belle amertume en finale.

GALLIA - EAST IPA — 6.5€

(6°) Bière IPA onctueuse au goût exotique dû au Citra, à la texture veloutée grâce à l'avoine. Intensité aromatique apportée par l'houblonnage à froid.

GALLIA - WEISS & VERSA — 6.5€

Blanche légère. Notes de fruits frais. Saveur de blé malté

NOS CHAMPAGNES

10€

COUPE
de champagne
« PrévotEAU perrier »

75CL

55€

BOUTEILLE
« PrévotEAU perrier »

75€

BOUTEILLE
« Deutz »

NOS COCKTAILS CLASSIQUE

MOJITO	15CL	10€
APÉROL SPRITZ	20CL	11€
ST GERMAIN SPRITZ	17CL	12€
LIMONCELLO SPRITZ	20CL	11€
AMERICANO	7CL	9€
MOSCOW MULE	20CL	9€
LONDON MULE	20CL	10€
BLOODY MARY	25CL	12€
TI PUNCH	8CL	7€
MARGARITA	10CL	9€
CAÏPIRINHA	8CL	9€

NOS COCKTAILS CRÉATION

Le POUR MA GUEULE 15CL 12€
Vin pétillant naturel, liqueur
de sureau, citron vert
& fruits rouges

L'OYSTER GIN 18CL 13€
Gin malouin aux algues,
tonic, jus d'huîtres filtré,
baies roses, citron vert & curaçao

NOS GIN TONICS 18CL

BOMBAY — 10€	GRAND CABARET — 13€	GIN MALOUIN — 12€
Grains de poivre	«Hendricks» Baies roses	aux algues Grains de poivre

NOS APÉROS

33CL | 75CL

CIDRE	6€	14€
VAL DE RANCE		
MARTINI	7€	6CL
Blanc ou Rouge		
CAMPARI Rouge	7€	6CL
PORTO	5€	8CL
Blanc ou Rouge		
RICARD	4€	2CL
KIR breton	4€	12.5CL
KIR vin blanc	4€	12.5CL
KIR pétillant	6€	12.5CL
COUPE pétillante	7€	12.5CL
CHOUCHEN	6€	8CL

NOS MOCKTAILS

sans alcool

VIRGIN MOJITO	20CL	7€
LEMON SODA	30CL	5.5€
Mélange d'agrumes & limonade		
ICED TEA maison	30CL	5.5€
VIBRANTE SPRITZ	15CL	9€
Martini sans alcool, orange, jus de pomme, eau gazeuse		
PINK GINGER	30CL	6€
Ginger beer, citron vert & sirop de cassis		
JUS VERT detox	30CL	7€
VIRGIN TONIC	15CL	9€
aux concombres		

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé



LA CAVE DU PIRATE

NOS DIGESTIFS

GET 27 6CL — 8€	CALVADOS 6CL — 8€
GET 31 6CL — 8€	BAS-ARMAGNAC 6CL — 9€
LIMONCELLO 6CL — 8€	COGNAC 6CL — 8€
AMARETTO 6CL — 8€	MENTHE PASTILLE 6CL — 7€
BAILEY 6CL — 8€	SHOOTER 6CL — 4€

NOS WHISKYS 4CL

JOHNIE WALKER — 6.5€ RED LABEL - SCOTCH BLENDED GRAIN	JACK DANIELS — 8€ AMERICAN WHISKY
PADDY — 7.5€ IRISH BLENDED GRAIN	TALISHER — 15€ SCOTCH - SINGLE MALT
EDDU — 10€ WHISKY BRETON - SINGLE GRAIN	

NOS RHUMS 4CL

RHUM BLANC — 7€ HAVANA	SANTA TERESA — 14€ VENEZUELA - HORS D'ÂGE
RHUM AMBRÉ — 7.5€ HAVANA	BOTRAN — 10€ GUATEMALA - HORS D'ÂGE
SECHA DE LA SILVA — 10€ GUATEMALA - NOTE CAFÉ & CACAO	RHUM AMBRÉ — 6.5€ FAIT MAISON

NOS ALCOOLS 4CL

HENDRICKS — 11€ GRAND CABARET	TEQUILA — 7€ SAN JOSÉ
VODKA — 6€ ZUBROWKA BIALA	CACHACA — 7€
GIN MALOUIN — 10€	

SUPPLÉMENT SOFT

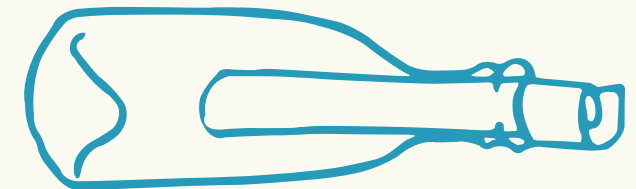
- COCA
- PERRIER
- jus de fruits
- TONIC
- GINGER
- ananas, pomme, orange

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Evian / Badoit 50 CL	4€
Evian / Badoit 1L	6€
Badoit 33 CL	3.9€
Coca Cola 33 CL	4€
Coca Cola ZERO 33 CL	4€
Swheppes Agrumes 33 CL	4€
Swheppes Tonic 33 CL	4€
Orangina 25 CL	4€
Fuzetea 25 CL	4€
Ginger Beer 25 CL	5€
Limonade 33 CL	3.6€
Diabolo 33 CL	4€
Sirop à l'eau 33 CL	3.5€
Boissons fruitées	4€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2.2€
Double espresso	4.20€
Petit crème	2.5€
Grand crème	4.5€
Thé ou infusion	4.8€
Décaféiné	2.5€
Chocolat chaud	4€
Café ou Chocolat viennois	6€
Irish coffee	10€





Les coups de coeur
de l'équipe



LES VINS PÉTILLANTS NATURELS

Domaine Fouet

BLANC

AB PMG Blanc - 100% chenin **vin frais aux bulles très Fines**
Pétillant naturel - Aucun sucre, ni levures ne sont ajoutés



AB PET'NAT 2016 - Blanc de noir - 100% cabernet franc
Pétillant naturel - Aucun sucre, ni levures ne sont ajoutés

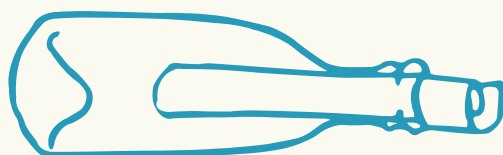


ROSÉ

AB PMG Rosé - 100% chenin **vin frais aux bulles très Fines**
Pétillant naturel - Aucun sucre, ni levures ne sont ajoutés



Verre 12,5cl	Bouteille 75cl	Pichet 50cl
8,50€	42€	—
—	48€	—
—	38€	—



Tu n'as pas trouvé ton bonheur ?
Demandes la cave du pêcheur !

LES VINS BLANCS

Val de Loire



Les coups de coeur
de l'équipe



 «FOLLE BLANCHE» IGP - Gros Plant du Pays Nantais - Famille Lieubeau **Frais & citronné**
Idéal avec les Fruits de Mer

 SAUMUR AOP - 100% chenin, «Le clos du midi» - Julien Fouet **Rond, gourmand et intense**
Vignification en oeuf - vieilles vignes



SANCERRE AOP - Sauvignon, Cedrick Bardin Groumand **Frais et fruité**

POUILLY-FUMÉ AOP - Sauvignon, Cedrick Bardin **Minéral et fruité**

BIO ANJOU AOP - «Chemin des Rouillères» Frédéric Mabileau **Fruits blanc-Poire, frais & complexe**

 SAUMUR AOP - 100% chenin, «L'Ardillon» - Julien Fouet **Frais et minéral**



MUSCADET CÔTES DE GRAND LIEU SUR LIE AOP - Domaines des Garotteries **Minéral et fruité**
Cépage Melon de Bourgogne

 MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE AOP «Carte d'or» Sauvion Cépage melon de bourgogne **Frais et intense**

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE AOP - Cru Chateau Thébaud 2018 **Rond, gourmand et intense**
Vieilles Vignes Cépage Melon de Bourgogne

QUINCY AOP - Sauvignon, Domaine Jacques Rouzé **Délicat et fruité**

Verre 12,5cl	Bouteille 75cl	Pichet 50cl
5,80€	44€	23€
—	44€	—
7,50€	40€	28€
7,50€	40€	28€
6,50€	34€	25€
6,90€	44€	26,80€
—	24€	—
4,90€	27€	18€
—	40€	—
6,90€	38€	26,80€

LES VINS BLANCS

Bordelais



BORDEAUX AOP - Sauvignon «Mirefleurs» floral & exotique

GRAVES AOP - Sauvignon et Sémillon «Château Brondelle» complexe & interne

♥ ENTRE DEUX MERS AOP - Sauvignons blanc et gris, Château Landereau Rond et arômes de fruits blancs

Bourgogne



♥ CHABLIS 1ER CRU BEAUROY AOP - 100% Chardonnay, La Chablisienne Élevage 12 mois en barrique, vin minéral et fruité

Pouilly-Fuissé AOP - Chardonnay, Domaine Thibert Miranda Rond et fruité

♥ Macon-Fuissé AOP - Chardonnay, Domaine Thibert Miranda Rond et fruité

♥ Viré-Clessé - Chardonnay, Maison Jean Loron Fruité, complexe & gourmand

Vallée du Rhône



AB CROZES HERMITAGE AOP - Domaine des Entrefaux Chaleureux et floral, cépages roussanne et marsanne

CONDRIEU AOP - 100% Vignier, Guigal Rond, savoureux, aromatique et gourmand

IGP MÉDITERRANÉE BLANC - Ogier 100% Vignier Gourmand et expressif à la finale d'une belle vivacité

Provence - Corse - Languedoc



CÔTES DE GASCOGNE IGP - «Le pic à Bulot» Château Millet colombard

♥ Sec Fruité et notes d'agrumes

Moelleux, gros maseng Notes de fruits exotiques et agrumes

Provence - Corse - Languedoc



CHARDONNAY IGP ALPILLES - Domaine le Grand Castelet «Violon d'Ingres» Frais & floral

ILE DE BEAUTÉ IGP VERMENTINO «Costa Serena» Floral & exotique

AB CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - «Secret de Lunès» Mas de Lunès Fruité, légèrement boisé & frais



Les coups de coeur
de l'équipe



Verre 12,5cl	Bouteille 75cl	Pichet 50cl
5,70€	29€	22€
—	37€	—
5,80€	31€	22€
	56€	
7,90€	44€	31€
—	44€	—
7,90€	44€	31€
—	44€	—
—	69€	—
—	25€	—
4,50€	24€	15€
5€	28€	20€
5,50€	29€	22€
5,30€	27€	21€
—	30€	—



Les coups de coeur
de l'équipe



LES VINS ROSÉS

CÔTES DE GASCOGNE IGP - « Le pic à Bulot » Château Millet

PAYS D'OC IGP - 100% Grenache, « Gris Blanc » Gérard Bertrand **Sec & fruité**

♥ CÔTES DE PROVENCE AOP - « Cuvée Papillon » Maîtres Vignerons de la Presqu'île **Aromatique & raffiné**

♥ ILE DE BEAUTÉ IGP - «Costa Serena» **Clair & fruité**

Verre 12,5cl	Bouteille 75cl	Pichet 50cl
4,50€	24€	15€
5,50€	32€	22€
—	36€	—
4,80€	28€	20€

LES VINS ROUGES

♥ AB VDF - Loire - 100% Grenache « Le Paria » Maison Ventenac **Souple & fruité**

AB SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP - Loire - Les Petits Grains- Frédéric Mabileau **Léger & fruité**

CHEVERNY AOP - Loire- Domaine du Petit Chambord - François Cazin **Souple, épicé & fin**

PINOT NOIR IGP PAYS D'OC - Bourgogne - « Les Jamelles » Maison Delaunay **Rond & fruité**

♥ HAUTES CÔTES DE NUIT AOP- Bourgogne - 100% Pinot Noir, Moillard Grivot Généreux **Structuré aux arômes de fruits rouges & épices**

♥ AB AOP SAUMUR CHAMPIGNY - Saumur - Domaine Fouet **Structuré aux arômes de fruits confits et chocolat**
Vieilles vignes vieilli en fût de chênes



PESSAC-LEOGNAN AOP - Bordeaux - «Les Demoiselles» de L'arrivet Haut-Brion **Élégant & complexe**

HAUT-MÉDOC AOP - Bordeaux - Cru Bourgeois - Château Liversan **Tanin fin & déliant**

AB SAINT-ÉMILION - Bordeaux - Grand cru - Château Capet-Guillier **Épicé & tanin souple**





NOTRE FORMULE du midi

Hors Dimanche & Jours fériés



ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

22€

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

19€

PLAT DU JOUR

16€

MENU des BIGORNEAUX

jusqu'à 12 ans

12€

FISH & CHIPS

ou

STEAK HACHÉ
& FRITES

+

1 boisson*
au choix

1 boule
de glace
au choix

MENU Bistrot

38€



ENTRÉES

COQUILLAGES FARCIS
ou
RILLETES de poisson
ou
ASSIETTES DE BULOTS
ET CREVETTES
ou
ACCRA de poisson



PLATS

TATAKI de thon
ou
CHOUCROUTE de la mer
ou
PLUMA ibérique
ou
DOS DE LIEU NOIR en croûte



DESSERTS

BRIOCHE PERDUE
& glace vanille
ou
CHEESECAKE spéculos,
fruits de saison
ou
TIRA BREIZH

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT

25€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

38€

Tous nos plateaux de fruits de mer
sont servis avec une mayonnaise maison,
du citron et un vinaigre à l'échalote



NOS PLATEAUX de Fruits de Mer



Le p'tit B ...ulot

26€
/pers.

3 huîtres - 2 langoustines - 5 crevettes roses
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises



Le Harbour

39€
/pers.

1/2 araignée ou Tourteau*
4 huîtres - 3 langoustines - 5 crevettes roses
Bulots - Bigorneaux



L'île Agot

49€
/pers.

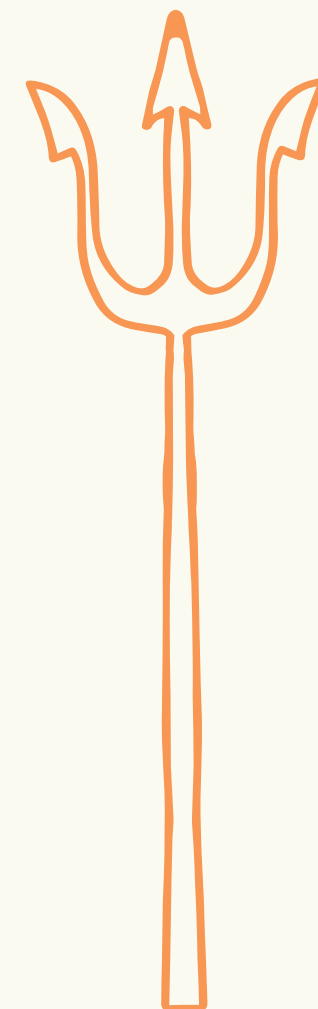
1/2 araignée ou Tourteau*
6 huîtres - 5 langoustines - 5 crevettes roses
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises
Coquillages du moment*



Le Grand Jardin

62€
/pers.

1/2 homard**
6 huîtres - 5 langoustines - 5 crevettes roses
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises
Coquillages du moment*





COQUILLAGES & CRUSTACÉS

servis avec mayonnaise maison

1/2 Homard		prix selon les cours
Buisson de langoustines $\approx 300g$		30€
1/2 Araignée ou Tourteau		12€
Araignée ou Tourteau entier		20€
Bol de bulots		10€
Bol de bigorneaux		10€
Assiette de 8 crevettes roses		10€
Assiette de crevettes Madagascar		16€
Crevettes grises		12€

NOS ASSIETTES de FRUITS DE MER

servis avec mayonnaise maison,
vinaigre à l'échalote et citron



ASSIETTE DE LA MER
3 Huîtres creuses de Cancale
3 Crevettes roses
Bulots & Bigorneaux

17€



ASSIETTE DÉCOUVERTE
2 Huîtres plates
2 Huîtres spéciales
2 Huîtres creuses de Cancale

15€



ASSIETTE DE CRUSTACÉS
2 Langoustines
2 Crevettes Madagascar
2 Crevettes roses
& Crevettes grises

17€



ASSIETTE DU PÊCHEUR
6 Crevettes roses
6 Bulots

12€

NOS HUÎTRES DE CANCALE

servies avec vinaigre à l'échalote
et citron



	X6	X9	X12
Huîtres N°2 creuses	14€	21€	28€
Huîtres N°3 creuses	12€	18€	24€
Huîtres N°4 creuses	9€	13.5€	18€
Huîtres PLATES N°2	15€	22.5€	30€
Huîtres SPÉCIALES	18€	26€	36€





NOS ENTRÉES à partager ... ou pas !

SAINT JACQUES ROTIES x3  10€
beurre aux agrumes & algues

OEUF PARFAIT  10€
poelée de champignons, lard grillé, tuile de parmesan
& velouté de buternut

COQUILLAGES farcis x8  12€

ACCRAAS de poissons  12€

RILLETTE de poissons  9€

SOUPE DE POISSONS  9€
rouille, fromage & croûtons



NOS PLATS

ARAIGNÉE FARCIE 28€
à la chair d'araignée de Loïc Escoffier
gratinée au fromage, fondue de poireaux,
Bisque de crustacés julienne de céleri & de carottes

SAINT-JACQUES SNACKÉES 27€
Risotto d'épeautre, edamame, brocolis rissolés
au beurre, beurre blanc citronné

POULPE SNACKÉ 27€
blettes rôties, pommes purée & légumes de saison
sauce asiatique, coriandre

DOS DE LIEU NOIR 20€
en croute d'algues & agrumes
cremeux de pannais, carottes glacées, beurre blanc
citronné - mousseline

TATAKI DE THON 23€
sauce gremolata (coriandre, gingembre, citron vert,
citronnelle, miel) & crispy rice

CHOUROUTE DE LA MER 23€
merlu fumé, saumon, crevettes, poisson blanc,
chou et beurre blanc

FISH AND CHIPS 18€
frites maison & sauce tartare

PLUMA IBÉRIQUE SNACKÉE 23€
pommes purée & légumes de saison, sauce chimichurri

BURGER DU PIC 21€
steak haché de boeuf, cheddar fumé,
compotée d'oignons, tomates, cornichons,
mayonnaise au paprika fumé & frites maison

RISOTTO D'ÉPAUTRE 19€
& ses légumes de saison, sauce chimichurri, pickles,
herbes fraîches

à partager
... ou pas

Sélection de
NOS POISSONS ENTIERs,
préparés devant vous !

Demandez à votre matelot
ou voir l'ardoise

ACCOMPAGNENT au choix

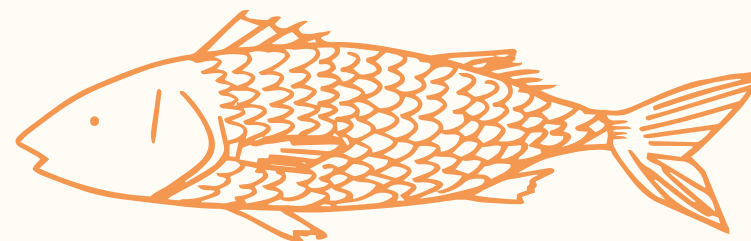


- Écrasé de pommes de terre
- Pommes de terre grenailles
- Frites maison
- Crispy Rice
- Légumes de saison
- Salade verte
- Risotto d'épeautre

SAUCE au choix



- Beurre blanc
- Sauce tartare
- Sauce asiatique
- sauce chimichurri
- sauce gremolata



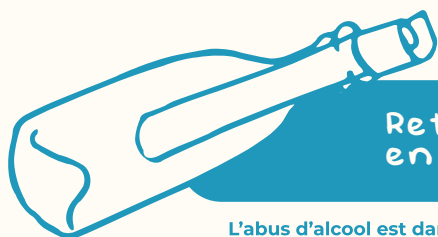


NOS DESSERTS • FAITS MAISON •

BRIOCHE PERDUE caramélisée & glace vanille	9€
TOUT CHOCOLAT ganache chocolat noir, tuile cacao, glace chocolat noir	11€
TARTE CITRON MERINGUÉE DESTRUCTURÉE	10€
TIRA BREIZH mascarpone, caramel & speculoos	9€
CHEESECAKE SPÉCULOOS ET FRUITS DE SAISON	9€
RIZ AU LAIT CARAMEL et riz soufflé	7€
ASSIETTE DE FROMAGES	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT cacahuètes fleur de sel	10€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2.2€	Décaféiné	2.5€
Double espresso	4.2€	Chocolat chaud	4€
Petit crème	2.5€	Café ou Chocolat viennois	6€
Grand crème	4.5€	Irish coffee (whisky) 10CL	10€
Thé ou infusion	4.8€	Italiano coffee (amaretto) 10CL	10€



Retrouvez tous nos **ALCOOLS** en page 2

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS GLACES

1 boule	3€	2 boules	5.5€	3 boules	7.5€
---------	----	----------	------	----------	------

LES PARFUMS

vanille, chocolat, caramel, café, rhum raisin, citron vert, mangue, fraise, cassis, noix de coco, framboise

LES SUPPLÉMENTS

crème fouettée + 1,5€

Sauce chocolat ou caramel + 1,5€

CAP SUR LE PÔLE NORD !



NOS COUPES DE GLACE

COLONEL 3 boules citron vert & vodka 5CL	12€
DAME BLANCHE 3 boules vanille sauce chocolat, crème fouettée & amandes grillées	10€
LA TROPICALE 1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule citron vert, coulis de passion & crème fouettée	10€
LA SNICKER 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, cacahuète, coulis de caramel, sauce chocolat & crème fouettée	11€

COMPOSE TA COUPE

10€

- 3 boules de glace **au choix**
- + sauce chocolat **ou** caramel **ou** passion
- + amandes grillées **ou** cacahuètes
- + crème fouettée