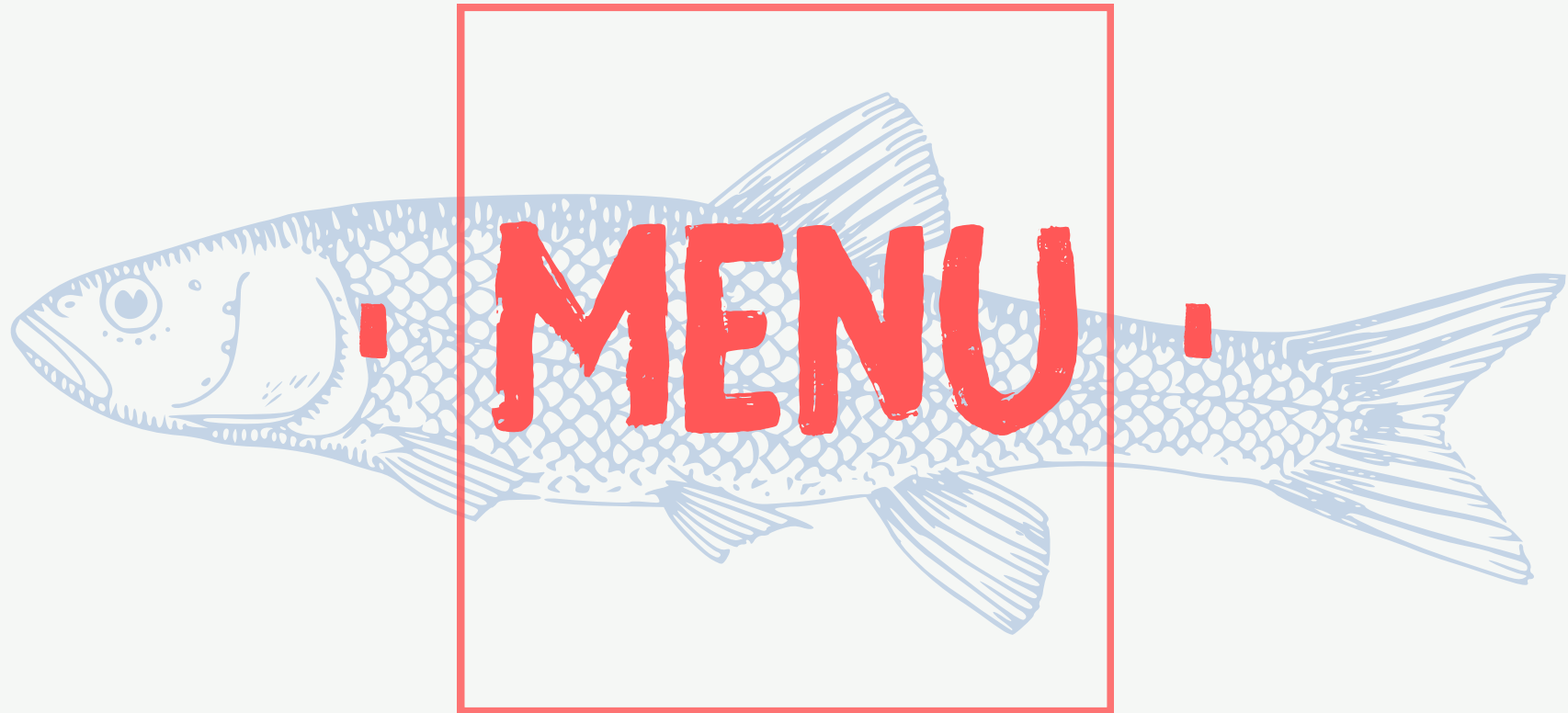


LE PIC À BULOT



depuis 2021

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	25CL	33CL	50CL
Coq d'habitude <i>(4,2°) Blonde légère</i>	4,5€	6,7€	9€
Ciney <i>(7°) BLonde Belge</i>	4,9€	7,7€	9,8€
Bière du moment	5€	7,5€	10€
Monaco	4,5€	6,7€	9€
Picon bière	5,5€	8,2€	11€

LES BOUTEILLES 33CL

Heineken o.o <i>Sans alcool</i>	5,5€
Gallia o.o <i>Sans alcool</i>	6,5€
Gallia - La petite coquille <i>Brassée aux coquilles d'huîtres, bière soutenue par l'ajout de thé iodé d'exception, se mariant à merveille avec les notes de café</i>	6,5€
Gallia - West Coast IPA <i>Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins. Le secret c'est beaucoup de houblon pour une belle longueur en bouche.</i>	7€
Gallia - Sélection du moment	7€

LES BIÈRES BRETONNES 33CL

BRASSERIE D'ÉMERAUDE <i>Bières Blanche ou Rouge</i>	7€
BRASSERIE LA DINARDAISE <i>Blonde</i>	7€



LA CAVE DU PIRATE

NOS WHISKYS

Paddy — 4cl <i>irish blended grain</i>	8€
Benjamin Kuentz — 4cl <i>végétal noisette, single malt whisky</i>	14€
Togouchi Peated — 4cl <i>blend légèrement tourbé</i>	12€
Naguellan — 4cl <i>single malt whisky</i>	11€
Green Spot — 4cl <i>vieilli en fût de sherry et de bourbon, 46°</i>	14€

NOS RHUMS

Botran 15 ans — 4cl <i>méthode Solera Guatemala</i>	9€
JM VSOP — 4cl <i>Martinique</i>	12€
Santa Teresa 1796 — 4cl <i>méthode solera Genezuela</i>	12€

NOS DIGGESTIFS

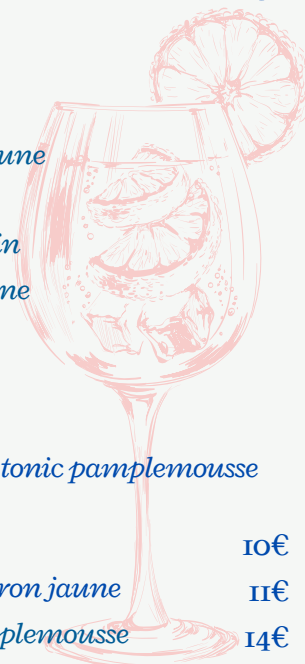
Menthe-Pastille — 6cl	7€
Limonce — 6cl	6€
Amaretto — 6cl	7€
Baileys — 6cl	7€
Calvados — 6cl	6€
Cognac — 6cl	8,50€
Chartreuse verte — 4cl	11€

NOS SPRITZ 25cl

Vin pétillant et eau gazeuse

10€

- Apérol orange
- Campari orange
- Sureau Menthe, citron jaune
- Limoncello citron jaune
- Suze citron jaune, romarin
- Martini Blanc citron jaune
- Berry Spritz citron vert



NOS TONICS 20cl

Au choix tonic classique ou tonic pamplemousse

- Gin citron jaune 10€
- Gin infusé aux algues citron jaune 11€
- Gin Grand Cabaret pamplemousse 14€
notes floral et fruité
- Suze citron jaune, romarin 10€
- Lillet Rosé pamplemousse 10€
- Grand Marnier orange 10€

LES COCKTAILS

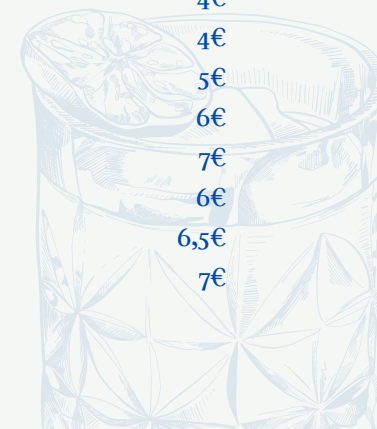
Mojito 12cl	10€
Américano 12cl <i>martini rouge, campari, eau gazeuse</i>	9€
Moscow Mule 25cl	9€
Ti Punch 5cl	8€
Caïpirina 5cl	8€
Negroni 9cl <i>martini rouge, campari, gin</i>	9€

NOS CRÉATIONS

POUR MA GEULE 20cl <i>Liqueur de sureau, vin pétillant, citron vert et fruits rouges</i>	12€
LE SOUFFLE DES VAGUES 20cl <i>Gin aux algues, sureau, jus de citron, tonic pamplemousse</i>	12€

LES APÉROS

	33CL	75CL
Cidre	6€	14€
Val de Rance		
Martini — 6cl <i>Blanc ou Rouge</i>		7€
Campari Rouge — 6cl		7€
Porto		5€
Blanc ou Rouge		
Ricard — 2cl		4€
Kir breton — 12,5cl		4€
Kir vin blanc — 12,5cl		5€
Kir pétillant — 12,5cl		6€
Coupe pétillant — 12,5cl		7€
Chouchen — 3cl		6€
Lillet rosé — 5cl		6,5€
Suze — 4cl		7€



UNE PETITE FAIM ?

à partager ou pas...

Accras de poissons	12€
Coquillages farcis	12€
Rillettes de poissons	9€
Tarama au combava	10€
Houmous au piment d'espelette	8€
Straciatella, huile verte, paprika fumé, tomates	10€
Comté du Jura 15 mois & charcuterie italienne	12€
Assiette de crevettes roses	10€
Assiette de crustacés	17€
Bol de bulots	10€
Assiette du pêcheur (bulots/crevettes)	12€
Douzaine d'huîtres n°3 de Cancale	24€
Buisson de langoustines	30€

PLANCHE APRÈS SOLEIL

Rillettes de poissons, Houmous, Tarama, Comté du jura, Charcuterie italienne, crevettes roses

20€

LES EAUX

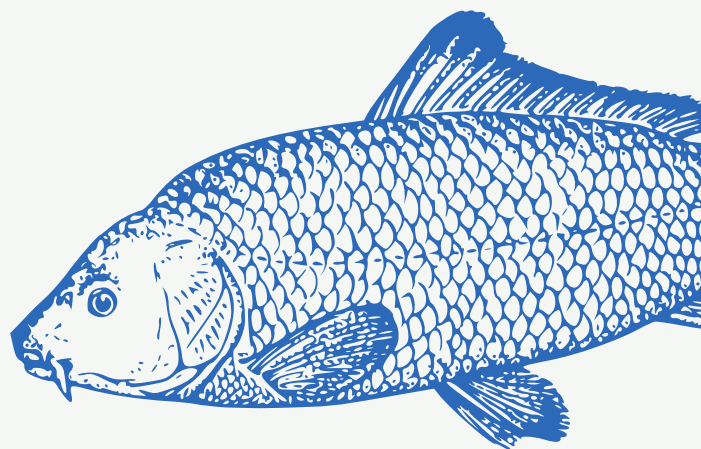
Evian/Badoit 50cl	4€
Evian/Badoit 1L	6€
Badoit rouge 33cl	4€

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	7€
Virgin tonic	8,5€
Lemon soda	5,5€
<i>mélange d'agrumes et limonade</i>	
Thé glacé maison	5,9€
Pink Ginger	7€
<i>Ginger beer, citron vert et sirop de cassis</i>	
SPRITZ DES DUNES	9€
<i>Martini sans alcool, orange, pétillant ss alcool, eau gazeuse</i>	
ÉCUME TONIQUE	8,5€
<i>gin 00% aux algues, citron et tonic pamplemousse</i>	
CITRON DÉCHAINÉ	9€
<i>gin 00% , citron vert, pétillant ss alcool</i>	

LES SOFTS

Coca Cola/Coca Cola Zéro — 33cl	4€
Schweppes Agrumes — 33cl	4€
Schweppes Tonic — 33cl	4€
Orangina — 25cl	4€
Fuze Tea — 25cl	4€
Limonade — 33cl	3,8€
Diabolo — 33cl	4€
Sirop à l'eau — 33cl	3,5€
Boissons Fruités Pago	4€
<i>pomme, orange, abricot, tomate, fraise, poire</i>	



LES INFILTRÉS

Bière Gallia 0,0% — 33 cl	6,5€
Bière Heineken 0,0% — 33 cl	5,5€
Sympless — 33 cl	6,9€
<i>Sureau, pommes, thym citron, verveine cerise</i>	
Koko Kombucha - 33cl	6,9€
<i>Citron gingembre, original, framboise/ibiscus</i>	
La French — 25 cl	5€
<i>Tonic, pamplemousse</i>	
Fever Tree ginger beer — 20 cl	5,9€
Mezzo Spritz — 20 cl	6€
<i>Citron, sureau, classique</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,2€
Double espresso	4,2€
Décaféiné	2,5€
Allongé	2,2€
Petit crème	2,5€
Grand crème	5€
Chocolat chaud	5€
Café ou chocolat viennois	7€
Thé ou infusion	5€
Irish (<i>whisky</i>) ou Italiano (<i>amaretto</i>) coffee	10€



LES VINS BLANCS



12,5CL

50CL

75CL

BORDEAUX

VDF - Blanc de noirs - «Illusion» - Cinsault, Grenache, Caladoc - **frais, structuré et élégant**

5,8€

23€

30€

MÉDITERRANÉE

IGP Alpilles - Chardonnay - Domaine le Grand Castelet - **frais & floral**

5,7€

22,5€

29€

CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne - «Le Pic à Bulot» (Sec) - Colombard - **rond & fruité**

4,9€

19€

25€

CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne - «Le Pic à Bulot» (Moelleux)- Gros Manseng - **fruits exotiques & agrumes**

6€

24€

28€

ALSACE

AOP Sylvaner - «Le Sylvaner de Mittel» - Maison Albert Seltz - **salin, élancé et fruité**

7,2€

28,5€

36€

BORDEAUX

AOP Entre-deux-mers - Château Landereau - Sauvignon blanc & gris - **rond, floral & fruité**

5,8€

23€

31€

BORDEAUX

AOP Côtes-de-Bourg - Château Nodoz - Sauvignon - **frais & notes de fruits exotiques**

5,8€

23€

27€

BOURGOGNE

AOP Macon Lugny - «Les Crays» - Chardonnay - Joseph Drouhin - **fin, floral & notes de pêche**

7,9€

31€

42€

BOURGOGNE

AOP Viré-Clessé - Maison Jean Loron - Chardonnay - **élégant, fruité & tendu**

7,9€

31€

42€

BOURGOGNE

AOP Pouilly-Fuissé -Domaine Thibert Miranda - Chardonnay - **rond & fruité**

7,9€

31€

42€

BOURGOGNE

AOP Rully 1er cru - Château de Rully - Chardonnay - **notes boisées, arômes de fruits blancs et minéral**

7,9€

31€

42€

BOURGOGNE

AOP Beaune 1er cru - Chardonnay - Bouchard Père et Fils - **complexe et élégant**

7,9€

31€

42€

VALLÉE DU RHONE

AOP Côtes du Rhône - «Légende des Toques» - **frais et floral**

5,7€

22,5€

29€

VALLÉE DU RHONE

AOP Crozes l'Hermitage -Domaine des Entrefaux- **chaleureux et floral**



5,7€

22,5€

29€

VALLÉE DU RHONE

AOP Condrieu - Viognier - Maison Guigal - **savoureux, aromatique & gourmand**

5,7€

22,5€

29€



LES VINS BLANCS



12,5CL

50CL

75CL

LOIRE	IGP Gros Plant du Pays Nantais - «Folle Blanche» - Famille Lieubeau - frais & citronné 	5,8€	23€	30€
LOIRE	AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Voyage Extraordinaire » - Famille Lieubeau - frais et souple 	5,8€	23€	30€
LOIRE	AOP Cours Cheverny - Le petit Chambord - Cépage Romorantin - frais, gourmand & notes d'agrumes	6,8€	26,8€	37€
LOIRE	AOP Saumur - Chenin - «l'Ardillon» - Julien Fouet - frais & minéral 	6,9€	27€	38€
LOIRE	AOP Anjou - Chenin - «Chenin des Roullières» - Frédéric Mabileau - légèrement boisé, fruits blancs & poire 	6,9€	27€	38€
LOIRE	AOP Pouilly-Fumé - Sauvignon - Cedrick Bardin - minéral & fruité	7,5€	30€	42€
LOIRE	AOP Quincy - Sauvignon - Jacques Rouzé - aromatique, notes d'agrumes & fleurs blanches	7€	28€	40€
LOIRE	AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Cru Chateau Thébaud - rond, gourmand & intense			42€
LOIRE	AOP Saumur - Chenin - «Clos du midi» - Julien Fouet - Rond, gourmand et intense 			43€



LES BULLES

CHAMPAGNE	AOP Champagne Grand cru Blanc de Blancs - Maison Collery - élevage en fûts de Sauternes			69€
CHAMPAGNE	AOP Champagne Maison PrévotEAU Perrier - frais, élégant et fruité	10€		55€
LOIRE	VDF Vin pétillant naturel « PMG » - Domaine Fouet - frais aux bulles très fines 	8€		42€
LOIRE	VDF Vin pétillant « Farandole » - fines bulles et fruité	6€		28€



LES VINS ROUGES



12,5CL

50CL

75CL

LOIRE	VDF Grenache - « Le Paria » - Maison Ventenac – léger, souple et fruité AB	5,9€	23€	30€
LOIRE	AOP Saint Nicolas de Bourgueil - « Les Petits grains » - Frédéric Mabileau – léger et gourmand AB	6,6€	25,5€	35€
BORDEAUX	AOP Côtes-de-Bourg - Château Nodoz – Jean-François Cenac – structuré, arômes de fruits mûrs	5,7€	22,5€	29€
LOIRE	AOP Saumur-Champigny - « La Rouge et Noire » - Domaine Fouet – Vieilles vignes, élevé en fûts de chêne - AB structuré, arômes de fruits confits et chocolat	6,9€	27€	38€
LANGUEDOC	IGP Pays d'Oc - Pinot Noir - « Les Janelles » - Maison Delaunay - rond et fruité			29€
LOIRE	AOP Cheverny – Pinot Noir, Gamay, Côt - Domaine du Petit Chambord – François Cazin – souple, épice et fin			32€
BOURGOGNE	AOP Hautes-Côtes-de-Nuits – Pinot noir - Moillard-Grivot - fin, léger et épice			43€
BORDEAUX	AOP Montagne Saint-Emilion – « Château Tour Bayard » – Xavier Milhade – soyeux et épice			45€
BORDEAUX	AOP Pessac Leognan – « Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion » – souple, élégant et complexe			54€



LES VINS ROSÉS

CÔTES DE GASCOGNE	IGP « Le pic à bulots » - Chateau Millet - gourmand et fruité	4,9€	19€	26€
CORSE	IGP Ile de Beauté - Costa Serena – Giambagli – clair et fruité	5,5€	22€	28€
LANGUEDOC	IPG Pays d'Oc - « Gris Blanc » – Gérard Bertrand – sec, minéral et fruité	5,9€	23€	32€
PROVENCE	AOP Côtes de Provence « Anais » - Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île – aromatique et raffiné			34€

FORMULE DU MIDI

hors dimanche et jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22€

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

19€

PLAT DU JOUR

16€

MENU DES BIGORNEAUX

jusqu'à 12 ans

FISH & CHIPS

ou

STEACK HACHÉ & FRITES

+ 1 boisson au choix*

+ 1 boule de glace au choix

**sirop à l'eau, limonade, coca,
jus de pomme ou jus d'orange*

12€

MENU BISTROT

Repas au choix en 3 étapes

ENTRÉES

Rillettes de poisson

ou

Assiette de bulots et crevettes roses

ou

Accras de poisson

PLATS

Choucroute de la mer

ou

Aile de Raie

ou

Tataki de boeuf

DESSERTS

Riz au lait

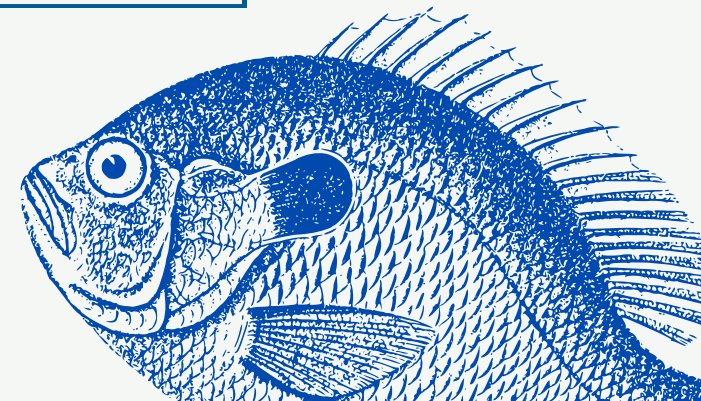
ou

Tira Breizh

ou

Mousse au chocolat

40€



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

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

LE P'TIT BULOT 25€

3 huîtres - 2 langoustines - 5 crevettes roses
bulots - bigorneaux

LE HARBOUR 39€

1/2 araignée ou tourteau* - 4 huîtres - 3 langoustines
5 crevettes roses - bulots - bigorneaux

L'ÎLE AGOT 49€

1/2 araignée ou tourteau* - 6 huîtres - 5
langoustines - 5 crevettes roses - bulots -
bigorneaux - crevettes grises - coquillage du
moment*

LE GRAND JARDIN 65€

1/2 homard** - 6 huîtres - 5 langoustines - 5
crevettes roses - bulots - bigorneaux - crevettes
grises - coquillages du moment*

**selon les saison / **selon arrivage des homards*

COMPOSE TON PLATEAU !

Ou juste à l'assiette ...

	(selon les cours)
1/2 Homard *	
Buisson de langoustines (≈300g)*	30€
Pinces d'araignée (≈300g)*	15€
Araignée ou Tourteau entier*	20€
1/2 Araignée ou Tourteau*	12€
Assiette de bulots*	10€
Assiette de bigorneaux *	10€
Assiette de crevettes roses *	10€
Assiette de crevettes Sauvages *	14€
Crevettes grises*	12€
Praires X4 *	8€
6 Huitres N3 Cancale	12€

**Nos produits sont susceptibles de rupture selon les arrivages du jour*



NOS ASSISETTES DE COQUILLAGES & CRUSTACÉS

ASSIETTE DÉCOUVERTES 15€

2 huîtres plates, 2 huîtres spéciales, 2 huîtres creuses de Cancale

ASSIETTE DE LA MER 17€

3 huîtres creuses de Cancale, 3 crevettes roses, bulots & bigorneaux

ASSIETTE DE CRUSTACÉS 17€

2 langoustines, 2 crevettes de majestueuses, 2 crevettes roses & crevettes grises

ASSIETTE DU PECHEURS 12€

6 crevettes roses, 6 bulots

NOS HUÎTRES DE CANCALE

Servies avec vinaigre à l'échalote et citron

	X6	X9	X12
HUÎTRES N°2	14€	21€	28€
HUÎTRES N°3	12€	18€	24€
HUÎTRES N°4	9€	13,5€	18€
HUÎTRES PLATES	15€	22,5€	30€
HUÎTRES SPÉCIALES	18€	26€	36€

ENTRÉES / TAPAS

À partager ... ou pas !

FORMAT PLAT

avec supplément frites



CARPACCIO DE THON <i>fraise, citron vert et herbes fraîches</i>	13€	25€
CEVICHE DE POISSON BLANC <i>fruits exotiques, citron vert, oignon, coriandre et huile d'olive</i>	12€	23€
Accras de poissons		12€
Coquillages farcis		12€
Rillettes de poissons		9€
Tarama au combava		10€
Gaspacho de melon, siphon burrata fumée		8€
Houmous au piment d'espelette		8€
Straciatella, huile verte, paprika fumé, tomates		10€
Comté du Jura 15 mois & charcuterie italienne		12€

PLANCHE APRÈS SOLEIL

Rillettes de poissons, Houmous, Tarama, Comté du jura, Charcuterie italienne, crevettes roses

20€

NOS POISSONS

CARPACCIO DE THON 25€
fraise, citron vert et herbes fraîches et frites maison

CEVICHE DE POISSON BLANC 24€
fruits exotiques, citron vert, oignon, coriandre et frites maison

POULPE SNACKÉ 27€
pakchoï, pommes de terre grenaille et sauce à l'asiatique

FISH & CHIPS 19€
sauce tartare, frites et salade verte

TATAKI DE THON 24€
pané au sésame, sauce grimolata, salade Thaï de vermicelle

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

DOS DE LIEU NOIR 22€
en croûtes d'algues et agrumes, écrasé de pommes de terre, beurre blanc citronné

AILE DE RAIE 24€
écrasé de pommes de terre, beurre citronné aux algues

SARDINES GRILLÉES 18€
pommes de terre grenaille, persillade et citron

BUNS AU SAUMON FUMÉ 19€
saumon fumé, cream cheese, guacamole, pickles, salade verte et frites maison

NOS VIANDES

TATAKI DE BOEUF 24€
sauce cacahuète et salade de vermicelle

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

NOS SALADES

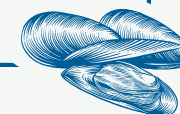
SALADE CÉSAR AU POULPE 21€
poulpe, parmesan, tomates cerises, croûtons, oeuf dur et sauce caesar anchois

SALADE VÉGÉ THAÏ 18€
tofu, salade de vermicelle, légumes croquant, pousses d'haricots mungo, oignons frits, sauce cacahuète

MOULES MARINIÈRES FRITES 17€

(vin blanc, échalottes, persil)

+ POT DE CRÈME FRAICHE 2€50



NOS POISSONS ENTIER

*Demandez à votre moussaillon
ou regardez sur l'ardoise*



NOS DESSERTS

Fait maison 

BRIOCHE PERDUE <i>caramélisée et glace vanille</i>	9€
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>cacahuètes</i>	10€
TIRA BREIZH <i>mascarpone, caramel, spéculoos et crème fouettée vanillée</i>	9€
RIZ AU LAIT CAMEL	8€
SOUPE DE FRAISE <i>crème fouettée basilic et citron vert</i>	12€
CHEESECAKE <i>spéculoos et fruits de saison</i>	9€
ASSIETTE GOURMANDE SURPRISE	10€
ASSIETTE DE FROMAGES	10€
IRISH COFFEE	10€

NOS COUPES DE GLACE

COLONEL <i>3 boules citron vert et vodka 5cl</i>	12€
DAME BLANCHE <i>3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées</i>	10€
LA SNICKER <i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, cacahuètes, coulis de caramel, sauce chocolat et crème fouettée</i>	11€
FRAISE MELBA <i>2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, fraises fraîches et crème fouettée</i>	12€
BANANA SPLIT <i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, sauce chocolat, banane, crème fouettée et amandes grillées</i>	12€

NOS GLACES ARTISANALES



1 boule
3,50€



2 boules
6,50€



3 boules
9€

LES PARFUMS

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

LES SUPPLÉMENTS **+1,5€**

crème fouettée, sauce chocolat maison, sauce caramel maison

LA CAVE DU PIRATE

NOS WHISKYS

Paddy — 4cl <i>irish blended grain</i>	8€
Benjamin Kuentz — 4cl <i>végétal noisette, single malt whisky</i>	14€
Togouchi Peated — 4cl <i>blend légèrement tourbé</i>	12€
Naguellan Mesk — 4cl <i>single malt whisky</i>	11€
Green Spot — 4cl <i>vieilli en fût de sherry et de bourbon, 46°</i>	14€

NOS DIGGESTIFS

Menthe-Pastille — 6cl	7€
Limonce — 6cl	6€
Amaretto — 6cl	7€
Baileys — 6cl	7€
Calvados — 6cl	6€
Cognac — 6cl	8,50€
Chartreuse verte — 4cl	10€

NOS RHUMS

Botran 15 ans — 4cl <i>méthode Solera Guatemala</i>	9€
JM VSOP — 4cl <i>Martinique</i>	12€
Santa Teresa 1796 — 4cl <i>méthode solera Genezuela</i>	12€

