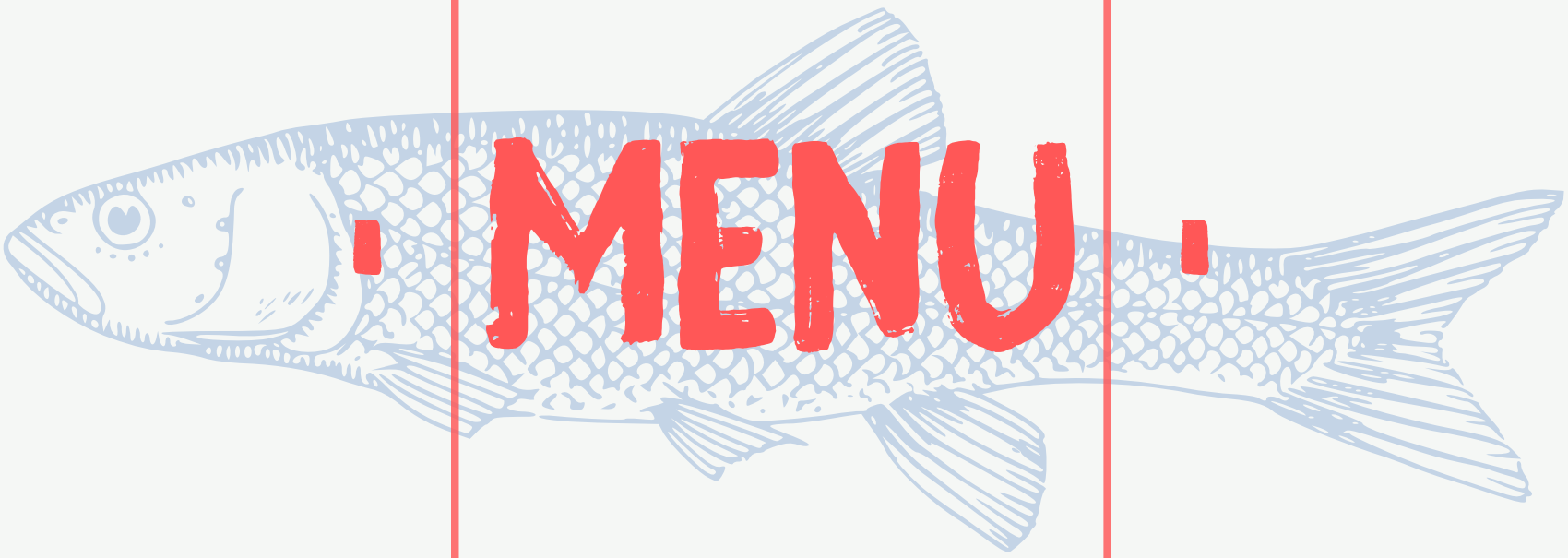
LE PIC À BULOT



· MENU ·

depuis 2021

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	25CL	33CL	50CL
Coq d'habitude *(4,2°) Blonde légère*	4,5€	6,7€	9€
Ciney *(7°) Blonde Belge*	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 0.0 *Sans alcool*	5,5€
Gallia 0.0 *Sans alcool*	6,5€
Gallia - La petite coquille *Brassée aux coquilles d'huîtres, bière soutenue par l'ajout de thé iodé d'exception, se mariant à merveille avec les notes de café*	6,5€
Gallia - West Coast IPA *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.*	7€
Gallia - Sélection du moment	7€

LES BIÈRES BRETONNES 33CL

BRASSERIE D'ÉMERAUDE *Bières Blanche ou Rouge*	7€
BRASSERIE LA DINARDAISE *Blonde*	7€

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 notes floral et fruité*	14€
Suze *citron jaune, romarin*	10€
Lillet Rosé *pamplemousse*	10€
Grand Marnier *orange*	10€

LES COCKTAILS

Mojito 12cl	10€
Américano 12cl *martini rouge, campari, eau gazeuse*	9€
Moscow Mule 25cl	9€
Ti Punch 5cl	8€
Caïpirinha 5cl	8€
Negroni 9cl *martini rouge, campari, gin*	9€

NOS CRÉATIONS

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

LES APÉROS

	33CL	75CL
Cidre *Val de Rance*	6€	14€
Martini — 6cl *Blanc ou Rouge*		7€
Campari Rouge — 6cl		7€
Porto *Blanc ou Rouge*		5€
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€

LA CAVE DES PIRATES

NOS WHISKYS

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

NOS RHUMS

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

NOS DIGGESTIFS

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

UNE PETITE FAIM ?

à partager ou pas...

Accras de poisson x5	12€
Bulots feuilletés en persillade x6	11€
Rillettes de poisson	9€
Comté du Jura 15 mois & charcuterie italienne	12€
Assiette de crevettes roses x8	10€
Assiette de crustacés	17€
Assiette de bulots	10€
Assiette du pêcheur (bulots x6/crevettes x6)	12€
Douzaine d'huîtres creuses n° 3 de Cancale	24€
Buisson de langoustines (≈300 g)	30€
Assiette de bigorneaux	10€

LES EAUX

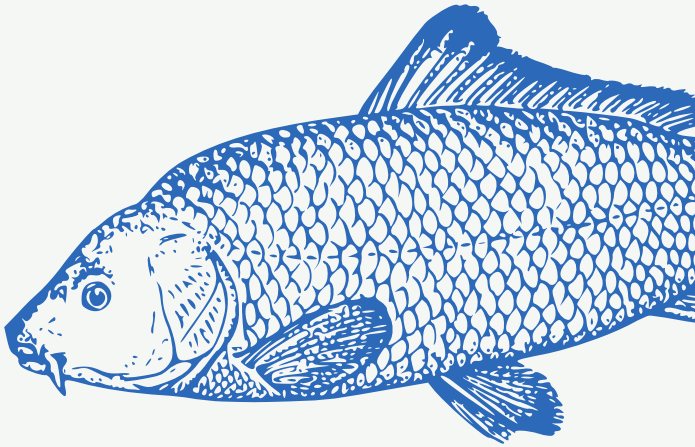
Evian/Badoit 50cl	4€
Evian/Badoit 1L	6€
Badoit rouge 33cl	4€

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito *25cl*	7€
Virgin tonic *25cl*	8,5€
Lemon soda *30cl*	5,5€
mélange d'agrumes et limonade	
Thé glacé maison *33cl*	5,9€
Pink Ginger *30cl*	7€
Ginger beer, citron vert et sirop de cassis	
SPRITZ DES DUNES *25cl*	9€
Martini sans alcool, orange, pétillant ss alcool, eau gazeuse	
ÉCUME TONIQUE *25cl*	8,5€
gin 00% aux algues, citron et tonic pamplemousse	
CITRON DÉCHAINÉ *25cl*	9€
gin 00% , citron vert, pétillant ss alcool	

LES SOFTS

Coca Cola/Coca Cola Zéro — 33cl	4,5€
Schweppes Agrumes — 33cl	4,5€
Schweppes Tonic — 33cl	4,5€
Orangina — 25cl	4,5€
Fuze Tea — 25cl	4,5€
Limonade — 33cl	3,8€
Diabolo — 33cl	4,5€
Sirop à l'eau — 33cl	3,5€
Boissons Fruités Pago	4,2€
pomme, orange, abricot, tomate, fraise, poire	



LES INFILTRÉS

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,5€
Double epresso	4,5€
Décaféinné	2,5€
Allongé	2,5€
Petit crème	2,9€
Grand crème	5€
Chocolat chaud	5€
Café ou chocolat viennois	7€
Thé ou infusion	5€
Irish *(whisky)* ou Italiano *(amaretto)* 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, Ugni blanc - 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 - Sauvigon blanc & gris - rond, floral & fruité	5,8€	23€	31€
BORDEAUX	AOP Côtes-de-Bourg - Château Nodoz - Sauvignon - frais & notes de fruits exotiques			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			61€
BOURGOGNE	AOP Beaune 1er cru - Chardonnay - Bouchard Père et Fils – complexe et élégant			75€
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			42€
VALLÉE DU RHONE	AOP Condrieu - Viognier - Maison Guigal - savoureux, aromatique & gourmand			69€

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 – Vielles 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 Jamelles » - Maison Delaunay - rond et fruité			29€
LOIRE	AOP Cheverny – Pinot Noir, Gamay, Côt - Domaine du Petit Chambord – François Cazin – souple, épicé et fin			32€
BOURGOGNE	AOP Hautes-Côtes-de-Nuits – Pinot noir - Moillard-Grivot - fin, léger et épicé			43€
BORDEAUX	AOP Montagne Saint-Emilion – « Château Tour Bayard » – Xavier Milhade – soyeux et épicé			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 Bulot » - Chateau Millet - gourrmand 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
sous réserve de quantitée

PLAT DU JOUR

16€

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22€

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*

14€

MENU BISTROT

Repas au choix en 3 étapes

ENTRÉES

Rillettes de poisson
ou
Assiette de bulots et crevettes roses
ou
Bulots en persillade

PLATS

Choucroute de la mer
ou
Aile de Raie à la grenobloise

DESSERTS

Brioche caramelisée et glace vanille
ou
Mousse au chocolat

39,5€



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

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

LE P'TIT BULOT — *25€/PERS*

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

LE HARBOUR — *39€/PERS*

½ araignée ou tourteau* - 4 huîtres - 3 langoustines
5 crevettes roses - bulots - bigorneaux

L'ÎLE AGOT — *49€/PERS*

½ araignée ou tourteau* - 6 huîtres - 5 langoustines - 5 crevettes roses - bulots - bigorneaux - crevettes grises - coquillage du moment*

LE GRAND JARDIN — *65€/PERS*

½ 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 ...

½ Homard	(selon les cours)
Buisson de langoustines (≈300 g)	*30€*
Pinces d'araignée (≈300 g)	*15€*
Araignée ou Tourteau entier	*20€*
½ 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 n° 3 Cancale	*12€*

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



NOS ASSISETTES DE COQUILLAGES & CRUSTACÉS

ASSIETTE DÉCOUVERTE — 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 sauvages, 2 crevettes roses & crevettes grises

ASSIETTE DU PECHEUR — 12€
6 crevettes roses, 6 bulots

NOS HUÎTRES DE CANCALE

Servies avec vinaigre à l'échalote et citron

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

ENTRÉES / TAPAS

À partager ... ou pas !

Soupe de poisson — 10 €
servie avec croûtons, rouille et emmental râpé

Accras de poissons x5 — 12€

Oeuf parfait — 10€
velouté de champignons, siphon à l'estragon, tuile de parmesan, croutons

Bulots Feuilletés en persillade x6 — 11 €

Saint-Jacques juste marquées puis pochées — 15€
bouillon thaï au gingembre, citronnelle et crustacés

Rillettes de poisson — 9€

Comté du Jura 15 mois & charcuterie italienne — 12€



NOS POISSONS

POULPE SNACKÉ — 27€
mousseline de panais, vierge de pois chiches grillés, citron confit et tomates séchées, sauce à l'asiatique

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

TATAKI DE THON — 24€
mousseline de carottes et agrumes, pommes de terre country et sauce vierge à l'asiatique

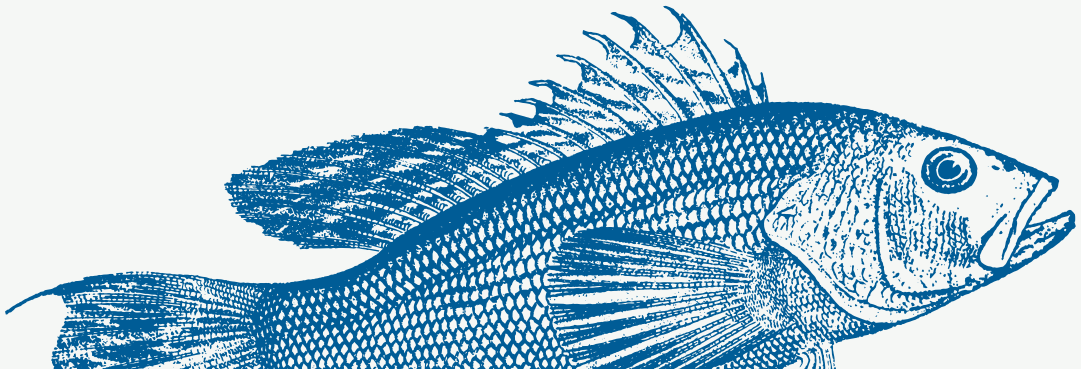
CHOUCROUTE DE LA MER — 23€
haddock fumé, saumon, crevettes, poisson blanc, moules, chou et beurre blanc

SAINT-JACQUES SNACKÉES — 26€
mousseline de panais, fenouil rôti, huile verte anisée citron , noisettes concassées et chips de panais

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE — 24€
écrasé de pommes de terre

CRUMBLE DE HADDOCK — 22€
écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux, crumble de parmesan, beurre blanc et salade verte

SOUPE À L'OIGNON — 19€
gratinée au comté du Jura



NOS VIANDES

SOURIS D'AGNEAU CONFITE — 28€
Coco de Paimpol, carottes glacées et oignons roses

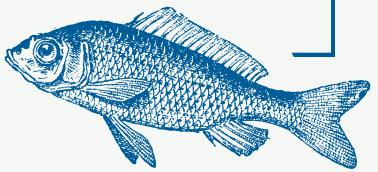
BURGER DU PIC — 21€
steak haché de bœuf, cheddar fumé, compotée d'oignons, tomates, cornichons, mayonnaise au paprika fumé et frites maison

NOS SALADES

SALADE CÉSAR AU POULPE — 21€
poulpe, parmesan, tomates cerises, croûtons, œuf dur et sauce Caesar aux anchois

NOS POISSONS ENTIERS

Demandez à votre moussaillon ou regardez sur l'ardoise



NOS DESSERTS

BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE — 9€
glace vanille artisanale

MOUSSE AU CHOCOLAT — 10€
cacahuètes

TARTE TATIN POMMES — 9€
crème fraîche OU glace vanille

PIC CHOU — 10€
Chou craquelin praliné et caramel beurre salé

TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE — 9€
Lemon curd , crème fouettée basilic et crumble

ASSIETTE GOURMANDE SURPRISE — 10€

ASSIETTE DE FROMAGES — 10€

IRISH COFFEE — 10€

NOS COUPES DE GLACE ARTISANALES

COLONEL — 12€
3 boules citron vert et vodka 5 cl

DAME BLANCHE — 10€
3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées

LA SNICKER — 11€
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, cacahuètes, coulis de caramel, sauce chocolat et crème fouettée

PECHE MELBA — 10€
3 boules vanille, pêches pochées au sirop , coulis de fruits rouges , crème fouettée

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 DES PIRATES

NOS WHISKYS

Paddy — *4cl* — 8€
irish blended grain

Benjamin Kuentz — *4cl* — 14€
végétal noisette, single malt whisky

Togouchi Peated — *4cl* — 12€
blend légèrement tourbé

Naguellan Mesk — *4cl* — 11€
single malt whisky

Green Spot — *4cl* — 14€
vieilli en fût de sherry et de bourbon, 46°

NOS RHUMS

Botran 15 ans — *4cl* — 9€
méthode Solera Guatemala

JM VSOP — *4cl* — 12€
Martinique

Santa Teresa 1796 — *4cl* — 12€
méthode solera Genezuela

NOS DIGGESTIFS

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

