

**L'Amiral** est une jolie histoire datant du début du siècle dernier.

Ce lieu fut un lieu d'inspiration littéraire de Georges Simenon qui fit de cet ancien « Grand Hôtel » le décor de son histoire « Le chien jaune » (en 1931), une des premières enquêtes Maigret. Le Grand Hôtel devient alors pour son livre « Le Grand Hôtel de L'Amiral » et le café attenant « Le Café de L'Amiral ». Aujourd'hui, l'hôtel n'existe plus mais le nom de L'Amiral est conservé.

Plus récemment, l'auteur allemand Jean-Luc Bannalec y fit le « repaire » de son Commissaire Dupin. Cette série de polars est très célèbre dans les pays germaniques, est traduit dans de nombreuses langues et adaptée à la télévision.



Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais et de qualité et sont « faits maison ».

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

En raison d'un trop grand nombre d'impayés, le paiement par chèque n'est plus accepté en vertu de l'article L113-3 du code de la consommation.



## HEURES D'OUVERTURES

De 12H à 13H30  
et de 19H à 21H15

OUVERT 7/7J

*CÔTÉ BRASSERIE service tous  
les jours de 12H à 14H*

# L'apéritif

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Kir vin blanc 12cl          | 3.30€ |
| Kir pétillant 12cl          | 5.30€ |
| Rosé pétillant pamplemousse | 4.30€ |
| Kir breton 10 cl            | 3.30€ |
| Kir royal 10cl              | 9.30€ |
| Cocktail au cidre           | 5.00€ |
| Coupe vin pétillant 10cl    | 5.30€ |
| Coupe de Champagne 10cl     | 9.30€ |
| Ricard, Pastis 5cl          | 3.30€ |
| Lillet                      | 4.30€ |
| Porto blanc & rouge 5cl     | 4.30€ |
| Martini 5cl                 | 4.30€ |
| Campari 5cl                 | 4.80€ |
| Campari orange              | 7.30€ |
| Suze, muscat 5cl            | 4.30€ |
| Gin (H2B ou Moby Dick)      | 6.80€ |

## Bières

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Kronenbourg 1664 25cl   | 3.10€ |
| Grimbergen 25cl         | 3.80€ |
| Monaco 25cl             | 3.30€ |
| Panaché 25cl            | 3.10€ |
| Tango, Twist 25cl       | 3.30€ |
| Picon bière 25cl        | 4.60€ |
| Kronenbourg sans alcool | 3.80€ |

## Bière locale - STORLOCK

|       |       |
|-------|-------|
| Ambré | 4.80€ |
|-------|-------|

## Vin blanc au verre 15cl

### Muscadet /Lie AOP bio 5.00€

Vin aux notes d'agrumes, belle fraîcheur. A boire à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer.

### Touraine Sauvignon AOP 5.00€

Vin de chez Henri Marionnet au nez très parfumé. Il se déguste à l'apéritif ou au début de repas et s'accorde parfaitement avec les fruits de mer et poissons.

### Chinon blanc AOP C.Dutheil 6.80€

Chenin sec-tendre au nez riche en arômes. Belle longueur en bouche par la fraîcheur du chenin. Très bien à l'apéritif ou en accompagnement du homard et St-Jacques. Coup de cœur !

### Bourgogne Crois Perrière AOP 6 €

Vin 100% chardonnay au nez d'arômes de fruits à chair blanche. Belle rondeur, belle acidité et longueur en bouche.

## Les apéritifs bretons

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Kir breton 10cl                        | 3.30€ |
| Coupe « Cuvée Blanche »                | 4.30€ |
| Verre de cidre 15cl                    | 2.50€ |
| Cocktail au cidre 15 cl                | 5.00€ |
| Pommeau 5cl                            | 4.30€ |
| Pastis Marin 5 cl                      | 3.30€ |
| Kir pétillant à l'Algane               | 4.50€ |
| Arlann (j.pomme et muscat)             | 3.20€ |
| Whisky Eddu 4cl                        | 5.50€ |
| GIN H2B 4cl                            | 6.80€ |
| GIN Moby Dick 4cl                      | 6.80€ |
| Kremming's 4cl<br>(le Bailey's breton) | 5.30€ |

## Whisky 4cl

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Jameson               | 4.80€ |
| Eddu                  | 5.50€ |
| Glenfiddich, Aberlour | 5.80€ |
| Chivas                | 5.80€ |
| Lagavulin             | 9.30€ |
| Oban                  | 8.30€ |
| Graggamore            | 7.00€ |
| Dalwhinnie, Talisker  | 8.00€ |
| Glenkinchie           | 7.00€ |
| Jack Daniel's         | 7.10€ |

## Vin blanc au verre 15cl

### Gascogne sec IGP 3.80€

à boire à l'apéritif ou sur un poisson en sauce. Tendre et fruité.

### Muscet Grain de vigne AOP 5 €

Vin moelleux sans sucre ajouté à boire à l'apéritif, en dessert, avec du foie gras ou des fromages. Vin fin et chaleureux : un 2è coup de cœur !!

## Vin rosé au verre 15cl

### Côte de Roussillon Lafage IGP 5 €

Rosé sec, ample et aromatique.

### Chinon rosé C. Dutheil AOP 4,50€

Rosé sec, ample et aromatique.

## Les Cocktails

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Américano maison                                 | 7.30€ |
| LILLET Tonic                                     | 6.30€ |
| GIN Tonic                                        | 7.30€ |
| Spritz                                           | 6.80€ |
| Picon vin blanc                                  | 4.90€ |
| Cocktail au cidre                                | 5.00€ |
| Whisky Sour(whisky, sucre, citron)               | 9.30€ |
| Daiquiri                                         | 8.30€ |
| (rhum blanc, sucre de canne, citron)             |       |
| Dry Martini (martini, gin)                       | 6.80€ |
| 333                                              | 9.30€ |
| (jus d'orange, Grand Marnier, Cognac, Champagne) |       |
| Lagon Bleu                                       | 8.80€ |
| (citron, curaçao, vodka)                         |       |
| Irish coffee                                     | 7.10€ |
| Cocktail sans alcool                             | 4.90€ |

## Vin rouge au verre 15cl

### Côte de Castillon AOP 4.00€

Vin du Château La Perrière proche de St-Emilion aux arômes de fruits rouges et aux tanins soyeux. Vin souple et harmonieux

### Rasteau Dom. La Collière 6.50€

Un vin dense et corsé aux tanins fins. Sa robe pourpre de fruits noirs. Un des meilleurs Rasteau !

## St-Estèphe Château La

### Commanderie 9.50€

A dominante merlot, ce vin est riche, suave et concentré. Il allie un bouquet de fruits mûrs avec le grillé du bois. Tanins profonds et belle fraîcheur en bouche.

## Bourgogne Château des Jacques

### L.Jadot 6.80€

Un vin au bouquet de fruits rouges et aux tanins fins. A boire à l'apéritif ou sur des viandes blanches.

# LA CARTE

## LES FRUITS DE MER (selon arrivage de la pêche côtière) GLUTEN-FREE

|                                                                                                                 | Tarif selon le cours |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| LES LANGOUSTINES (cat. belles moyennes) 750 grs environ                                                         |                      |
| LE TOURTEAU (local fresh crab)                                                                                  | 21.00€               |
| LES BULOTS (cooked whelkes) ou LES BIGORNEAUX (cooked winkles)                                                  | 10.00€               |
| LE DEMI HOMARD mayonnaise (1/2 lobster)                                                                         | 36.00€               |
| L'ASSIETTE (3 huîtres creuses, 1/2 crabe, langoustines, bigorneaux, bulots)                                     | 22.00€               |
| L'ASSIETTE ROYALE (1/2 homard, 3 huîtres creuses, 1/2 crabe, langoustines, bigorneaux, bulots)                  | 55.50€               |
| LE PLATEAU pour 1 pers (5 huîtres creuses, crabe entier, langoustines, bigorneaux, bulots)                      | 42.00€               |
| LE PLATEAU ROYAL pour 1 pers<br>(1/2 homard, 5 huîtres creuses, crabe entier, langoustines, bigorneaux, bulots) | 75.00€               |

## Les HUITRES des Viviers de PENFOULIC, la Fôret-Fouesnant (local oysters) GLUTEN-FREE

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 6 HUÎTRES creuses n°3  | 9.00€  |
| 9 HUÎTRES creuses n°3  | 13.50€ |
| 12 HUÎTRES creuses n°3 | 18.00€ |

*Nous vous suggérons d'accompagner vos huîtres avec une saucisse (2€)*

Les Homards que nous cuisinons sont de calibre de 800 grs à 1 kg

## LES ENTREES

|                                                                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| HUÎTRES N°1 pochées jus Thai (oysters poached with Thai juice) <span style="color: green;">GLUTEN-FREE</span>                                                               | 14.00€ |
| Carpaccio de SAINT JACQUES marinade citron vert, coriandre, miel <span style="color: green;">GLUTEN-FREE</span><br>(Carpaccio of scallops, lime marinade, coriander, honey) | 15.00€ |
| Cocktail de HOMARD artichaud, estragon <span style="color: green;">GLUTEN-FREE</span><br>(Lobster, artichoke and tarragon cocktail)                                         | 19.50€ |
| Terrine de FOIE GRAS maison et ses toasts (Foie gras with toasts)                                                                                                           | 19.50€ |
| La douzaine de PALOURDES farcies au beurre persillé (stuffed and grilled locals clams)                                                                                      | 13.50€ |
| SAUMON fumé « maison », céleri rémoulade et crème d'asperge<br>(Home-made smoked salmon, celery remoulade and asparagus cream).                                             | 15.00€ |
| Salade de croustillant de CHEVRE CHAUD. (hot goat's cheese salad)                                                                                                           | 12,00€ |
| Salade aux légumes du marché (vegetables salad) <span style="color: green;">VEGETARIAN</span>                                                                               | 12.00€ |

## PLAT DE LEGUMES VEGETARIAN 13.00€

*Pour votre confort nous vous remercions de prévenir de toute intolérance alimentaire  
dès la commande, afin d'éviter toute facturation supplémentaire*

**Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50€ sera facture pour le couvert**

**LES VIANDES** Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| L'ENTRECÔTE grillée du "Commissaire Dupin" (grilled sirloin steak and sautéed potatoes) <b>GLUTEN-FREE</b> | 27,00€ |
| CÔTE DE BŒUF, pour 2 personnes (rib of beef, and sauté potatoes, for two people) <b>GLUTEN-FREE</b>        | 44.00€ |

**LES POISSONS** (selon l'arrivage) certains de ces plats sont décorés de coquillages

|                                                                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ST JACQUES grillées, mini pâtes, shiitake,<br>(Grilled scallops with small pastas, shiitake)                                                        | 24.50€ |
| SOLE (300-400grs) grillée ou poêlée, pommes de terre sautées<br>(Sole grilled or pan-fried sole, potatoes) <b>GLUTEN-FREE</b>                       | 33.00€ |
| Médallions de LOTTE, oignons de Roscoff et pommes de terre sautées <b>GLUTEN-FREE</b><br>(Medallions of LOTTE, Roscoff onions and sautéed potatoes) | 28.50€ |
| DEMI-HOMARD grillé, sauce crustacé curry et pommes de terre sautées <b>GLUTEN-FREE</b><br>(1/2 lobster grilled served with potatoes)                | 37.00€ |
| HOMARD entier de l'Amiral<br>(Warmed whole lobster served with sauté potatoes, shellfish sauce) <b>GLUTEN-FREE</b>                                  | 75.00€ |

**LES FROMAGES**

|                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Le plateau de fromages de la région Bretagne (cheese platte from Brittany) <b>GLUTEN-FREE</b> 1 | 10,00€ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

**LES DESSERTS** (\* à commander en début de repas / \*please order at the start of your meal)

|                                                                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| * SOUFFLÉ agrumes et Cointreau (citrus fruits and Cointreau hot soufflé) <b>GLUTEN-FREE</b>                                                                  | 10.50€ |
| * MOELLEUX au chocolat, glace vanille (Hot chocolate cake, vanilla ice cream)                                                                                | 10.00€ |
| VACHERIN glacé maison (2 parfums de glace au choix) (meringue, ice cream & cream Chantilly) <b>GLUTEN-FREE</b>                                               | 9.50€  |
| CREME BRÛLÉE à la vanille <b>GLUTEN-FREE</b>                                                                                                                 | 9.00€  |
| FEUILLETE FRAISE ET SA CREME CITRON                                                                                                                          | 9.00€  |
| GLACES ET SORBETS maison (Trois parfums au choix) (home-made ice cream) <b>GLUTEN-FREE</b><br>(Vanille, café, chocolat, fraise, fruit de la passion, mangue) | 8,00€  |
| COUPE FRAISE MELBA                                                                                                                                           | 9.00€  |
| CAFE ou THE GOURMAND (coffee served with a selection of desserts)                                                                                            | 9.00€  |
| CAFE BRETON (avec du lambig) ou IRLANDAIS (Irish coffee)                                                                                                     | 7,00€  |

**Pour votre confort nous vous remercions de prévenir de toute intolérance alimentaire dès la commande, afin d'éviter toute facturation supplémentaire**

## MENU DE L'AMIRAL

**55€**

Au choix

HUÎTRES N°1 pochées jus Thai GLUTEN-FREE

Cocktail de HOMARD artichaud, estragon GLUTEN-FREE

Terrine de FOIE GRAS maison et ses toasts

La douzaine de PALOURDES farcies au beurre persillé

SAUMON fumé « maison », céleri rémoulade et crème d'asperge

o o o o o o o o o o

Demi HOMARD grillé, jus de crustacés curry et pommes de terre sautées **[Supplément 8€]**

Filet de ST-PIERRE grillé, asperges vertes, légumes du marché GLUTEN-FREE

o o o o o o o o o o

Assiette de fromages de la Région

o o o o o o o o o o

\*Choix des Desserts à la Carte\*

*\* les desserts chauds sont à commander en début de repas*

## MENU SIMENON

**33€** (entrée + plat + dessert) **ou 37€** (entrée + plat + fromage + dessert)

Au choix

Carpaccio de SAINT JACQUES marinade citron vert, coriandre, miel GLUTEN-FREE

9 PALOURDES farcies au beurre persillé

Terrine de FOIE GRAS maison et ses toasts

8 HUÎTRES creuses n°3, Viviers de Penfoulic, la Forêt-Fouesnant

\* \* \*

Pavé de CABILLAUD ou MERLU grillé, mini pâtes au shiitake

Suprême de Volaille de l'Argoat, Viennoise d'herbes fraîches, pommes de terre sautées

\* \* \*

\*Choix des Desserts à la Carte\*

*\* les desserts chauds sont à commander en début de repas*

*Pour votre confort nous vous remercions de prévenir de toute intolérance alimentaire  
dès la commande, afin d'éviter toute facturation supplémentaire*

## MENU DU JOUR

### Sauf week-end et jour fériés

**19€** Formule du midi :

entrée + plat **OU** plat + dessert

**22€** (entrée + plat + dessert)

**26€** (entrée + plat + fromage + dessert)

### Au Choix

Les 6 huîtres creuses de Bretagne

Entrées « retour du marché »

\* \* \*

Poisson « retour du marché »

Viande « retour du marché »

\* \* \*

Assiette de fromages

Glaces maison (3 boules)

*(vanille, café, chocolat, fraise, fruit de la passion, mangue)*

Dessert « retour du marché »

## **MENU ENFANT (moins de 12 ans) 9€**

Au Choix

Poisson, selon arrivage, riz et sauce au beurre blanc

Saucisses Chipolatas pommes de terre sautées

Jambon blanc pommes de terre sautées

\* \* \*

Une boule de glace maison

*(vanille, café, , chocolat, fraise, fruit de la passion, mangue)*

Fromage blanc nature ou coulis de fruits