

## Nos Desserts

### LES FAITS «MAISON»

Baba au rhum.....	6,50€
Ile flottante.....	5,50€
Nougat glacé et coulis de fruits rouges.....	7,50€
Mousse au chocolat.....	5,50€
Far Breton.....	5,50€
Farandole de desserts.....	7,50€
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille.....	7,00€
Crème brûlée.....	6,00€
Tarte ou Dessert du Jour.....	5,00€
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise.....	7,00€
Café gourmand.....	7,00€
Profiterolles.....	7,50€

### LES FRAIS

Assiette de fromages.....	7,00€
Salade de fruits.....	5,50€
Faisselle de fromage blanc.....	6,50€
Coulis de fruits rouges ou miel mille fleurs.....	
La fondue au chocolat.....	7,00€
Brochette de fruits frais, glace chocolat, coco, sauce chocolat.....	

Kouign Aman  
«Artisanal»  
6,50€



## Nos Coupes glacées

### LES ORIGINALES VENUES D'AILLEURS

La Bourguignonne.....	6,50€
Cassis, vanille, sirop de cassis, chantilly.....	
Verger.....	7,00€
Poire, pomme verte, framboise, fruits frais.....	
L'Amarena.....	7,00€
Amarena, framboise, biscuits concassés, coulis de fruits rouges.....	
La Caramelita.....	6,50€
Café, caramel, sauce caramel, chantilly.....	

### LES CLASSIQUES

Chocolat ou Café Liégeois.....	6,50€
Chocolat ou café, vanille, chantilly.....	
Pêche Melba.....	7,00€
Vanille, coulis de fruits rouges, pêches, chantilly.....	
Poire Belle-Hélène.....	7,00€
Vanille, sauce chocolat, poire, chantilly.....	
Banana Split.....	7,00€
vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly.....	
Dame Blanche.....	6,50€
Vanille, sauce chocolat, chantilly.....	

### LES ALCOOLISÉES

Le Colonel Citron, vodka.....	7,00€
L'Amiral Cassis, vodka.....	7,00€
La Piña Colada Coco, ananas, morceaux ananas, rhum.....	7,00€
Les Îles Chocolat, café, rhum-raisin, rhum.....	7,00€
La Williamine Poire, alcool de poire.....	7,00€
L'After Eight Menthe, chocolat, Get 27.....	7,00€

## Nos parfums

### GLACES ET SORBETS

Vanille, café, chocolat, menthe, rhum-raisin, caramel,  
fraise, noix de coco, framboise, cassis, citron, passion,  
poire, pomme, ananas, amarena



## Boissons chaudes

Café 100% Arabica.....	1,80€	Grand café crème.....	4,20€
Décaféiné.....	1,80€	Chocolat.....	4,50€
Café crème.....	2,20€	Thé ou Infusion.....	4,00€
Double café.....	3,60€	Demandez nos coffrets de dégustation.....	
		Irish coffee.....	8,50€

## Digestifs et Whiskies 5cl

Cognac, Armagnac, Calvados, Lambig, Rhum.....	7,00€
Gin, Vodka, Bailey's, Get 27, Poire.....	5,50€
Whisky Breton, Clan Campbel.....	6,00€
Bushmills, Chivas, Cragganmore, Dalwhinnie.....	7,00€
Eddu, Pady.....	6,50€

Prix nets en euros.



## L'Homme et la mer

Homme libre, toujours tu chériras la mer !  
La mer est ton miroir ; tu contemples ton âme  
dans le déroulement infini de sa lame  
et ton esprit n'est pas un gouffre moins amer.  
Tu te plais à plonger au sein de ton image ;  
tu l'embrasses des yeux et des bras et ton coeur  
se distrait quelques fois de sa propre rumeur  
au bruit de cette plainte indomptable et sauvage.  
Vous êtes tous les deux ténébreux et discrets :  
homme, nul n'a sondé le fond de tes abîmes,  
O mer, nul ne connaît tes richesses intimes,  
tant vous êtes jaloux de garder vos secrets !  
Et cependant voilà des siècles innombrables  
que vous vous combattez sans pitié ni remords,  
tellement vous aimez le carnage et la mort,  
O lutteurs éternels, O frères implacables !

Charles Baudelaire



# Le Terre Neuvas

RESTAURANT



## Le Terre Neuvas

16, Quai Duguay Trouin  
22500 PAIMPOL  
02 96 5514 14

PAIMPOL





Toute l'équipe du «Terre Neuvas» est heureuse de vous accueillir.

Juste un peu d'histoire...

# La Pêche à la morue

(Éditions Ouest France de Nelson Gazeils)

Chaque année, du milieu de l'hiver au début du printemps, des centaines de caravelles, goëlettes ou trois mâts et leurs matelots partaient pour des campagnes de 6 à 8 mois à des milliers de kilomètres de nos côtes. Les équipages étaient composés de «gens de mer», mais aussi de nombreux paysans qui retrouvaient leur champ au retour.

Si toute fois ils revenaient... Car dans ces mers froides et dangereuses où sévissent tempêtes violentes et brumes épaisses, la menace de mort était permanente. Maladies, blessures, accidents, naufrages ou abordages étaient le lot quotidien de ces marins. Les plus faibles d'entre eux résistaient difficilement aux cadences infernales du travail et aux mauvais traitements de capitaines inhumains, voir sadiques.

«Pêche ou creve» était l'un des mots d'ordre les plus connus des Grands Bâtons... Malgré les souffrances et les successions de sinistres qui endeuillaient régulièrement les ports d'armement et les villages voisins, les hommes réembarquaient chaque mois de février ou de mars pour Terre-Neuve ou l'Islande. Leur motivation était très simple comme le résume le témoignage de l'abbé Jean Kerveleau : «La raison de leur expédition tient dans cette phrase d'une veuve d'Islande : «Ar bara e oa du-haut...» (Le pain était là-bas.)»



## Nos Apéritifs



**Ty Punch 12,5cl**  
6,00€  
Vin blanc, sucre de canne, rhum blanc, citron

- LES TRADITIONNELS**
- Américano ou Martini Gin 5cl..... 6,00€
  - Coupe de Crémant d'Alsace 12,5cl..... 6,50€
  - Coupe de Champagne 12,5cl..... 10,50€ «Cuvée Alliance Colin»
  - Ricard ou Pastis 51 2cl ..... 4,00€
  - Kir 12,5cl..... 4,00€ Crème de mûre, cassis, pêche, framboise
  - Suze, Muscat, Porto, Martini 5cl ..... 4,00€
  - Vin au verre 12,5cl ..... 3,50€ Voir notre carte des vins

- Le Cocktail du moment 12,5cl ..... 4,50€ À base de vin, n'hésitez pas à nous demander
- Le Cocktail d'Eva (sans alcool) 12,5cl ..... 5,50€ Jus de pamplemousse, ananas, orange, grenadine

- LES SANS ALCOOL**
- Cocktail d'Eva 12,5cl ..... 5,50€
  - Ice Tea, Schweppes 25cl ..... 3,50€
  - Coca-Cola, Orangina 25cl ..... 3,50€
  - Coca-Cola Light 33cl..... 4,00€
  - Jus de fruits 25cl ..... 3,50€ Pomme, orange, abricot, ananas, pamplemousse, tomate
  - Diabolo ou Sirop à l'eau 25cl..... 3,00€

## Nos Fruits de mer

En entrée ou pour composer vous-même votre plateau

- COQUILLAGES & CRUSTACÉS**
- 6 Huîtres de la Baie de Paimpol..... 12,00€
  - 9 Huîtres de la Baie de Paimpol..... 16,00€
  - 12 Huîtres de la Baie de Paimpol..... 19,50€
  - Assiette de coquillages ..... 14,00€
  - Assiette de bulots et bigorneaux ..... 10,00€
  - Assiette de langoustines..... 25,00€ Selon arrivage

- Assiette de crevettes ..... 14,00€
- Araignée ou tourteau selon saison. .... 19,00€
- Assiette du Mareyeur ..... 18,00€

## La Mer sur un plateau

Tarifs par personne, produits en fonction des arrivages

- Le Doris ..... 29,00€ 4 huîtres, 2 praires ou palourdes, 3 amandes, 5 crevettes, 5 langoustines, 1/2 araignée ou tourteau, bulots, bigorneaux
- Le Gueuse ..... 34,00€ 9 huîtres, 8 praires ou palourdes, 12 amandes, bulots, bigorneaux
- Le Rouge ..... 39,00€ 1 araignée ou tourteau, 6 langoustines, 8 crevettes, bulots, bigorneaux
- Le Goëlette ..... 45,00€ 6 huîtres, 5 praires ou palourdes, 6 langoustines, 8 amandes, 9 crevettes, 1/2 araignée ou tourteau, bulots, bigorneaux

## Les Moules de la côte du Goëlo

Uniquement en saison de juin à octobre - 500gr de moules servies avec des frites

- Moules Marinières Vin blanc, échalotes, persil ..... 12,50€
- Moules Paysannes Cidre de Paimpol, lardons, crème..... 13,00€
- Moules à la crème Vin blanc, échalotes, persil, crème..... 13,00€
- Moules au curry Vin blanc, échalotes, persil, curry, crème..... 13,00€



## Notre Carte

- LES ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES**
- Terrine selon l'humeur du Chef ..... 9,00€
  - Harengs marinés et ses pommes de terre chaudes..... 8,00€
  - Potage ou Gaspacho «Maison» (selon les saisons) ..... 9,00€
  - Carpaccios de St-Jacques et saumon marinés par nos soins . 15,50€
  - Expérience en foie gras «Maison»..... 18,00€
  - Soupe de poissons ..... 8,00€
  - Brochette de St-Jacques et gambas poêlées ..... 15,50€ sur son lit de légumes mi-cuit et son aigre doux

- LES ENTRÉES DU MORUTIER**
- Rillettes de morue «Maison» ..... 9,00€
  - Balotine de morue «Maison»..... 9,00€
  - Assiette découverte du «Terre Neuvas».... 11,00€
  - Acras doux de morue «Maison» ..... 9,00€
- La morue est un poisson conservé dans le sel pendant plusieurs mois, ce qui lui confère ce goût unique toujours un peu salé.



- LES POISSONS**
- Aumônière de St-Jacques et ses Demoiselles ..... 19,00€
  - Brochette de St-Jacques et son beurre citronné ..... 16,00€
  - Sole Meunière 250gr ..... 19,00€
  - Filet de St-Pierre grillé..... 21,00€
  - Brochette de lotte et gambas au beurre de crustacés ..... 19,00€
  - Pot au feu de la mer..... 13,50€
  - ⊗ Choucroute de la mer Royale..... 20,00€

- LES SALADES GOURMANDES**
- Salade Terre et Mer ..... 18,00€ Jambon cru, magret de canard fumé, foie gras «Maison», St-Jacques, gambas et ses toasts
  - Assiette Vent d'Ouest ..... 13,50€ Bulots, terrine selon l'humeur du Chef, rillette de morue, carpaccio de St-Jacques, crevettes
  - Salade de maquereaux marinés par nos soins..... 16,00€ et ses pommes de terre au beurre
  - Salade du Morutier ..... 17,00€ Emietté de morue, tomates, oignons fris, pommes de terre sautées

- LES PLATS DU MORUTIER**
- Brandade de morue et ses feuilles du potager..... 14,50€
  - Poêlée de St-Jacques et joues ou émieté de morue (selon arrivage), à la pointe dail..... 17,50€
  - ⊗ Morue à la Paimpolaise ..... 15,50€
  - ⊗ Bouillabaisse Fécampoise ..... 18,50€
  - ⊗ Pavé de morue à l'aïoli ..... 18,50€
  - ⊗ Cassoulet de St-Jacques et joues ou émieté de morue (selon arrivage), cocos de Paimpol..... 17,50€
  - ⊗ Blanquette de langue de morue..... 16,00€
  - ⊗ Croustade de morue..... 16,00€
- La morue est un poisson conservé dans le sel pendant plusieurs mois, ce qui lui confère ce goût unique toujours un peu salé.

- LES VIANDES**
- Ris de veau poêlés ..... 29,00€
  - Balotin de veau farci aux cèpes et foie gras ..... 22,00€
  - Andouillette de Troyes cuite au cidre de Paimpol ..... 13,00€
  - Filet de bœuf grillé façon Rossini (VBF)..... 23,00€
  - Omelette gourmande «Maison» ..... 12,50€ Jambon, champignons, tomates, gruyère râpé
  - Assiette de frites..... 3,00€
  - Salade verte ..... 3,00€
  - Assiette de légumes..... 3,00€

⊗ : Ce symbole indique nos plats les plus copieux.

Merci de comprendre qu'en fonction de l'affluence et ou du rythme d'arrivée de la clientèle, le service de votre table peut s'en trouver ralenti.



Les Moules en saison

Etablissement LE MEE

Gaec de Pors-Even PLOUBAZLANEC

02 96 55 82 28

La Morue

LE GRAND LEJON

ZA Beaufeuillage BINIC

02 96 73 64 04

Les Coquillages et Crustacés

LES VIVERS DAUPHIN

Pors-Even PLOUBAZLANEC

02 96 55 83 44

Les Poissons du jour

Etablissement LE SAULNIER

8 Rue St Vincent PAIMPOL

02 96 20 80 65

Les Fruits et Légumes

La Ferme de KERSA

Kersa PLOUBAZLANEC

02 96 20 96 78

## Nos Menus

**LE GRAVIER 19,50€**

Potage ou Gaspacho «Maison» selon les saisons ou Terrine selon l'humeur du Chef ou Assiette de coquillages ou Soupe de poissons ou Entrée du Jour (sauf Juillet et Août)

---  
Brandade de morue et ses feuilles du potager ou Pot au feu de la mer ou Andouillette de Troyes cuite au cidre de Paimpol ou Plat du Jour (sauf Juillet et Août)

---  
Assiette de fromages (+2,50€)

---  
Ile flottante ou 2 Boules de glaces (Parfums au choix) ou Far Breton ou Dessert du Jour

## Le Tout Morue

**LE SALEUR 29,50€**

Assiette découverte du «Terre Neuvas»

---  
Trilogie de plats à la morue «Maison» (Changement des plats toutes les semaines)

---  
Assiette de fromages (+2,50€)

---  
Dessert au choix

**L'ARMATEUR 33,00€**

Expérience en foie gras «Maison» ou 10 Huîtres de la Baie de Paimpol ou Méli-mélo de coquillages farcis ou Brochette de St-Jacques et gambas poêlées sur son lit de légumes mi-cuit et son aigre doux

---  
Balotin de veau farci aux cèpes et foie gras «Maison» ou Pêche du Jour ou Ris de veau poêlés ou Brochette de lotte et gambas et son beurre de crustacés

---  
Assiette de fromages (+2,50€)

---  
Dessert au choix

**LE P'TIT CORSAIRE 10,00€**

Steak haché ou Filet de poisson ou Moules (en saison) Accompagnement : frites ou riz ou légumes du jour

---  
2 Boules de glace (Parfums au choix)

---  
1 Boisson au choix (1 verre de 20cl) Coca-Cola, Orangina ou Diabolo