

- BISTROT -
CHEZ TARA
Paimpol



APÉRITIFS

- Ricard, Pastis 2cl 3.90
Suze, Porto, Muscat 6cl 4.50
Chouchen, Pommeau 6cl 4.50
Campari, Martini 6cl 4.50
Punch maison 6.60
Kir, Kir Breton 12cl 4.30
Kir pétillant 12cl 4.90
Kir Royal 12cl 10.50
Coupe de Champagne 12cl 10.00



SPRITZ

- Aperol Spritz 8.00
Limoncello Spritz 8.50
Campari Spritz 8,50
Hugo spritz 8.90

À grignoter

- Planche de la mer 15.90
- Planche Tara (Charcuterie et fromage) 18.90
- Encornets en persillade 9.90
- Gambas en tempura 13.90

COCKTAILS

Spécialités

- Dark & Stormy 8.50
Rhum vieux, citron vert, ginger beer
Austin Flower 8.50
Gin, citron vert, violette, tonic
Audacieux 8.50
Cognac, triple sec, liqueur de cacao, citron jaune et cannelle
Passiflora 9.50
Gin, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion, citron vert, champagne



Classiques

- Americano maison 7.90
Ti Punch 8.00
Cuba libre 8.00
Moscow mule 8.00
Caïpirinha 8.00
Gin 'to 100% Breton 9.00
Gin, citron vert, tonic, baies de genièvre

Sans alcool

- Goëlo sunset 6.10
Orange, ananas, passion, cassis
Brise tropicale 6.10
Mangue, fraise, citron vert, ginger beer
Citronnade de Tara 5.90
Citron jaune, citron vert et tout ses secrets...
Spritz sans alcool 6.00
Thé glacé maison 4.10

BIÈRES PRESSION ET CIDRES BRETONS

- Tuborg Blonde légère 25 cl: 3.20 33cl: 4.80 50 cl: 6.30
Hoegaarden Blanche Belge 25 cl: 4.10 33 cl: 5.70 50 cl: 8.20
Duchesse Anne Abbaye Bretonne 25 cl: 3.90 33 cl: 5.50 50 cl: 7.80
Sloug IPA IPA Locale 25 cl: 4.50 33 cl: 5.90 50 cl: 8.90
La bonne humeur Bière de Paimpol (Blonde, blanche, IPA, rousse, noire) Bouteille 33 cl: 5.90
Cidre de Paimpol Brut La bolée 25 cl: 3.80
Cidre de Paimpol Brut ou doux La bouteille 75 cl: 10.90



SOFT ET EAUX

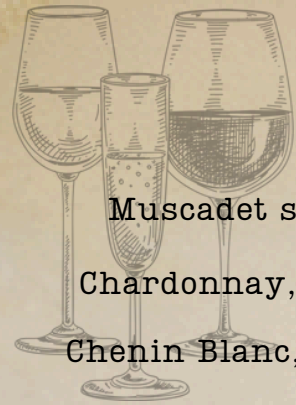
- Jus de fruits 25 cl 3.60
Orange, Abricot, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate
Sodas 33 cl 3.80
Breizh cola, Breizh cola zéro
Sodas 25 cl 3.80
Schweppes agrumes, Schweppes tonic, Orangina
Diabolo 25 cl 3.20
Limonade ou Sirop à l'eau 25 cl 2.90
Plancoët intense 33 cl 3.80
Eaux minérales Plancoët
Plate ou pétillante
50 cl 3.90 1L 5.10
Supplément sirop ou tranche 0.30

BOISSONS CHAUDES

- Espresso, déca, noisette, allongé 1.70
Double espresso 3.20
Café crème 2.50
Grand crème 3.90
Café, chocolat viennois 3.90
Thé, infusion 3.10
Chocolat chaud maison 3.10
Cappuccino 4.10
Alcoolisée
Irish Coffee 8.90



Supplément lait 0.30



LA CAVE

Les blancs

	Bt 75cl	Verre 14cl
Muscadet sur lie, Bernard Chéreau	20.90	3.90
Chardonnay, "Neptune" Chéreau-carré	20.90	3.90
Chenin Blanc, "Camas" Anne de Joyeuse	24.50	4.90
Languedoc, "Trilogie" by Saint Preignan	26.50	5.50
<u>Cheverny, "Delaille" Domaine du Salvard</u>	26.50	5.50
Petit Chablis, Domaine du Colombier	39.90	

Les rouges

	Bt 75cl	Verre 14cl
Bordeaux, Côtes de Bourg Château Lion Noir	24.90	4.90
Saumur-Champigny, "Les Longes"	24.90	4.90
Côtes-du-Rhône, "Estoubles" Rémi Pouizin	26.70	5.50
Languedoc, "Trilogie" by Saint Preignan	24.10	4.50
<u>Pinot Noir de Jean-Louis Denois</u>	28.90	5.90
Périgord, "Ter Raz" Château le Raz	25.90	4.90
Crozes-Hermitage, Héritiers Gambert	39.90	

Les rosés

	Bt 75cl	Verre 14cl	Mag 150cl
Corse, Kalli Costa	19.90	4.50	
Provence, Saint-Tropez "Gourmandise"	21.90	5.10	36.90

Les pichets

	25cl	50cl
Rouge - Blanc - Rosé	6.90	10.80

Champagne

	Bt 75cl	Coupe 12cl
Champagne Brut, Philippe Fontaine	54.90	10.00

Les spiritueux

RHUM 4cl

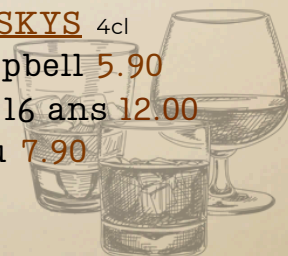
Rhum vieux HSE	5.90
Diplomatico	7.90
Planteray XO	10.90
Rhum Breton	7.90

DIGESTIFS 4cl

Fine de Bretagne	7.30
Menthe Bzh	7.90
Chartreuse verte	8.90
Calvados, Cognac	5.90
Baileys, Get 27	5.90

WHISKYS 4cl

Clan Campbell	5.90
Lagavullin 16 ans	12.00
Eddu	7.90



POUR COMMENCER

à partager ou.....non !

Planche de la mer 15.90

Gambas en tempura, encornets en persillade, gravelax de truite Bretonne

Planche de Tara 18.90

Assortiment de charcuterie et de fromage



Gambas en tempura 13.90

Gambas aux deux panures, mayonnaise épicée

Encornets en persillade 9.90



Tomates & burrata 12.90

Déclinaison de tomates, burrata crémeuse, huile d'ail

Gravelax de truite Bretonne 15.30

Mousse aux deux citrons, glace à l'échalote maison

Tataki de boeuf 9.90

Marinade corsée, glace basilic maison

LES SALADES FRAICHEUR

César 15.90

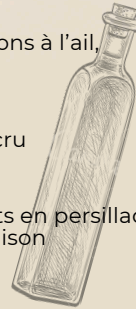
Salade, poulet en tempura maison, tomates, croutons à l'ail, pecorino, sauce césar maison

Crousti'chèvre 16.50

Salade, chèvre, tomates, miel, noix, jambon cru

Grand large 17.90

Salade, gambas en tempura, gravelax de truite, encornets en persillade, tomates, croutons à l'ail, glace à l'échalote maison



Portion de frites maison 5.50

LES GAULETTES

Les indispensables

Complète 8.90

Complète andouille de Guémené 9.90

Complète saucisse 9.50

Complète champignons 9.50

Les spéciales



Bergère 13.50

Emmental, chèvre, miel, noix, salade

Bretonne 14.90

Emmental, andouille de Guémené, oignons confits, camembert, salade

Armor 16,20

Emmental, fondue de poireaux, Saint-Jacques, Gravelax de truite maison, salade



Portion de frites maison 5.50

Supplément ingrédient 2.00

Salade verte 2.90



CÔTÉ MER



Tentacules de poulpe 23.90

Chorizo Breton , frites maison

Ceviche de la criée 21.90

Léché del tigré, rhubarbe confite, groseil, frites maison

Fish & Chips 19.90

Beurre blanc, frites maison, salade

Pêche du jour 19.90

Portion de frites 5.50

Salade verte 2.90

CÔTÉ SAINT-JACQUES

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Saint-Jacques, crème d'ail et persil 23.90

Légumes du moment

Saint-Jacques au cidre et échalotes 24.90

Légumes du moment

Saint-Jacques, chorizo crémeux et grillé 27.90

Légumes du moment

Duo Saint-Jacques et Ris de veau croustillant 29.90

Jus corsé, purée de choux fleur, choux fleur rôti

CÔTÉ TERRE

Entrecôte grillée de 300g 25.90

Frites maison, salade, sauce au choix

Brochette de boeuf 350g 22.90

Frites maison, salade, sauce au choix

Poulet en tempura maison 19.90

Frites maison, salade, mayonnaise épicée

Andouillette grillée 18.90

Frites maison, salade, sauce au choix

Côte de boeuf pour 2 69.90

Prévoir ≈ 20 minutes de cuisson

Frites maison, salade, deux sauces au choix

Sauces maison au choix : Poivre, Gorgonzola, Cidre & échalotes, Gribiche

NOS MOULES DE BOUCHOT

Toutes nos moules sont servies avec des frites maison

Moules marinières

Échalotes, vin blanc

Moules à la crème

Échalotes, vin blanc, crème

Moules au gorgonzola

Échalotes, vin blanc, crème, gorgonzola

Moules bistrot

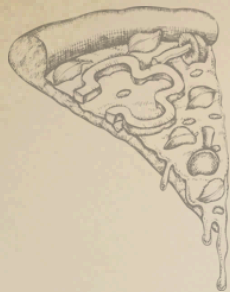
Échalotes, vin blanc, crème de cidre, andouille

Portion de frites 5.50

Salade verte 2.90

Disponible
pendant la
saison...





LES PIZZAS DE TARA

Nos pizzas sont faites 100% maison.
Confectionnées avec des produits italiens rigoureusement sélectionnés.

Les tomates

Margherita 10.90

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte

Regina 12.90

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc

Parma 15.90

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, tomates confites
Après-cuisson : Jambon cru, roquette, burrata

Frommaggia 14.90

Tomates Italienne, mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty, gorgonzola, Taleggio

Diavola 16.90

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, N'djua, poivrons marinés, Spianata piccante



Vegetariana 14.90

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, poivrons marinés, aubergines grillées, tomates séchées
Après-cuisson : Roquette

Les crèmes

Caprina 14.90

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, noix, miel

Après-cuisson : Jambon cru

Mortadella 15.90

Crème de pistache, mozzarella fior di latte, éclats de pistache

Après-cuisson : Mortadelle à la pistache, roquette, burrata

Montanara 14.90

Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, oignons confits, lardons, Taleggio

Tartufata 17.90

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, pétales de pecorino, jambon blanc, huile de truffe maison

Bianca 17.50

Crème, mozzarella fior di latte, fondue de poireaux, Saint-Jacques, gravelax de truite Bretonne

Supplément ingrédient 1.90

Supplément ingrédient 2.90
Andouille de Guémené - Saint Jacques - Saumon
Spianata piccante - N'djua - Jambon cru

Supplément ingrédient 3.90
Burrata

LES BURGERS MAISON

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et salade

Classique 15.90

Pain artisanal, steak haché 150g, lard grillé, oignons confits, cheddar, sauce burger maison

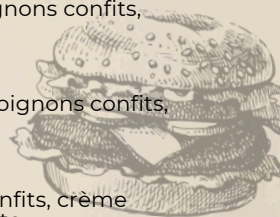
Bistrot 18.90

Pain artisanal, ris de veau pané, tome de Rhuys, oignons confits, sauce gribiche



Veggie burger 17.90

Pain artisanal, burrata crémeuse, oignons confits, crème d'asperge, asperges fraîches, roquette



MENU PETIT PIRATE

- 11 ans

Sirop à l'eau ou Jus d'orange ou Breizh cola

Poulet pané maison, frites ou Fish & chips

Glace une boule ou Crêpe au sucre ou Crêpe au Nutella

12.90



LES DESSERTS

Île flottante 7.90

Crème anglaise, caramel au beurre salé maison

Délice à la rhubarbe 10.90

Rhubarbe confite, crumble, glace du moment artisanale

L'authentique tiramisu 7.90

Quoi dire de plus ...

Café petit gourmet 6.90

Accompagné de deux gourmandises

Café très très gourmand 9.90

Assiette de fromage 7.90



CÔTÉ CRÊPES

Sucre 2.90 - Beurre 2.90 - Beurre sucre 3.30 - Nutella 4.60 - Miel et citron 4.90

Confiture 4.60

Fraise - Abricot - Myrtille

Chocolat maison 4.60

Caramel au beurre salé maison 4.90

Banane et chocolat maison 6.50

Pommes caramélisées 6.60

Crème de marron 4.60

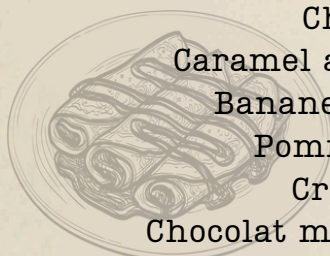
Chocolat maison, amandes effilées 6.50

Beurre sucre et sa boule de glace Vanille artisanale 5.50

Bigoudène 8.30

Caramel beurre salé maison, pommes caramélisées, glace vanille artisanale, chantilly

Supplément chantilly 1.90



CÔTÉ GLACES



Glaces et sorbets artisanaux

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, caramel Salidou, straciatella, blé noir, noisette, pistache, palet Breton, rhum raisin, coco, citron, fraise, framboise, cassis, griotte, mangue, menthe, pomme cidrée

2 boules 4.90

3 boules 6.90

Coupes classiques 7.90

Dame blanche, café liégeois, caramel liégeois, chocolat liégeois, straciatella liegeois, banana split

Coupes alcoolisées 8.90

Colonel

2 Citrons, Vodka

Bretonne

2 Pommes cidrées, Fine de Bretagne

Mojito

1 Citron, 1 Menthe, Rhum

Les spécialités

Armoricaine 8.90

1 Pomme cidrée, 1 Palet Breton, 1 Blé noir, éclats de palet breton, chantilly

Caresse des îles 8.90

1 Coco, 1 Rhum raisin, 1 Mangue, coulis exotique, chantilly

Gourmande 8.90

1 Vanille, 1 Pistache, 1 Chocolat, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly

Rouge plaisir 8.90

1 Framboise, 1 Cassis, 1 Griotte, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly

Kinder Bueno 9.90

1 Straciatella, 1 Noisette, 1 Chocolat, chocolat chaud maison, crumble chocolat, chantilly

Breizh délice 9.90

1 Caramel beurre salé, 1 Palet Breton, Caramel Salidou, caramel maison, pommes caramélisées, éclats de palet breton, chantilly

