



Restaurant Le Petit Fumoir

Cuisine naturelle

Viandes, poissons et légumes fumés

Cocktails signature

Le fumage est une technique de cuisson lente et douce qui conserve tous les nutriments et toutes les saveurs de nos viandes, poissons et légumes.

Nous associons la fumaison pour les charcuteries et poissons au fumage à chaud pour les viandes et légumes.

Ce procédé de cuisson réalisé sur place confère à nos produits un goût unique et une saveur inégalée.

Nous proposons également des plats pour les personnes qui préfèrent la cuisine traditionnelle.

Afin de vous offrir des plats frais et savoureux, notre carte évolue selon les saisons et fait la part belle aux produits locaux.

Le menu du midi et les suggestions du moment changent régulièrement en fonction des disponibilités des produits bruts et de notre inspiration.

Nos cocktails avec ou sans alcool et notre sélection de vins accompagnent parfaitement les plats.

Toute l'équipe du Restaurant Le Petit Fumoir vous réserve le meilleur accueil.

A partager

Planche terre et mer charcuterie de porc et poisson fumé	17€
Planche de la mer (2 poissons fumés)	18€
Charcuterie de porc breton lomo ou coppa	10€
Charcuterie de bœuf bressaola	12€
Bonbons de Bœuf (viande de Bœuf marinée et séchée)	10€

Plats

Effiloché de porc (pulled pork) fumé 18 heures	21€
Ribbs de Porc cuits au fumoir puis laqués 600gr	25€
Hamburger patty de bœuf, poitrine de porc fumée, mesclun, Tomme grise, sauce kentucky bourbon	20€
Emincé de persillé de basse-côte fumé puis snacké, nouilles chinoises sauce Haricots noirs et baies de Batak	25€
Agneau, la pièce du moment, jus au Cidre Nicol de Surzur et miel de Treffléan	24€
Magret de canard snacké, sauce moutarde à l'ancienne sirop d'érable, concassé d'amandes fumées 300gr	28€
Pèche du jour	18€
Cabillaud fumé, sel Viking, cuisson vapeur	23€
Balancin de poivrons et ses légumes 	17€

Nos plats sont servis avec légumes de saison et pommes de terre
Allergènes : merci de nous prévenir avant la commande, certains allergènes peuvent être utilisés en décoration des plats, liste sur demande

Menu enfant

Boisson

Suprême de poulet cuisson basse température

Pommes de terre et légumes

1 boule de glace artisanale au choix + mini barbe à papa 12.50€

Desserts

Entièrement faits maison et préparées à la minute par notre Pâtissier

Pavlova vanille-blé noir, sorbet fraise, crémeux pistaches fumées, fraises fraîches et fraises aigres-douces 10€

Financier noix-amandes, mousse chocolatée au poivre fumé, confit passion 10€

Thé ou café gourmand 10€

Glaces artisanales bretonnes

Fabriquées par les fermiers Sablé à Guilliers (Morbihan) :

1 boule : 3€ - 2 boules : 5.50€ - 3 boules : 7.50€ - supp chantilly 1€

Glaces à la crème : banane brownies, blé noir, chocolat Guayaquil, caramel au beurre salé, noix de coco, vanille, vanille éclats sablés

Sorbets : cassis, citron vert, clémentine de Corse, fraise, framboise, mangue-passion, poire

Allergènes : merci de nous prévenir avant la commande, certains allergènes peuvent être utilisés en décoration des plats, liste sur demande