



## **Restaurant Le Petit Fumoir**

Cuisine naturelle

Viandes, poissons et légumes fumés

Cocktails signature


Nous réalisons sur place fumaison de charcuteries et de poissons, fumage à chaud de viandes et de légumes.

Venez découvrir des plats frais et savoureux, qui ont conservé tous leurs nutriments et toutes leurs saveurs grâce à une technique de cuisson lente et douce.

Notre carte évolue naturellement selon les saisons et fait la part belle aux produits locaux.

Nous proposons également des plats pour les personnes qui préfèrent la cuisine traditionnelle et une offre vegan.

Toute l'équipe du Restaurant Le Petit Fumoir vous souhaite la bienvenue.

Ce symbole  indique les mets fumés sur place dans notre fumoir avec des bois naturels



Nous sommes Maître-Restaurateur, tous nos plats sont élaborés sur place avec des produits frais et bruts.

## Planches et assiettes à déguster seul ou à plusieurs

Nous utilisons une saumure sèche pour nos charcuteries de viandes et poissons que nous fumons ensuite et affinons sur place

Planche de la mer - 2 poissons fumés (conseillé pour 2 à 4 personnes) 🔥 18€

Planche terre et mer - charcuterie et poisson fumé (pour 2 à 4 personnes) 🔥 17€

Charcuteries de cochon (conseillé pour 1 à 2 personnes) 🔥 10€

Assiette d'espadon fumé, gel ponzu et condiment citron confit 🔥 9€



Courges caramélisées aux épices douces, sauce salsa coriandre, yaourt et crumble d'amandes

8€

## Plats

Nos plats sont servis avec des légumes frais qui changent au fil des saisons

Effiloché de porc (pulled pork) fumé 18 heures, bruschetta au maïs 🔥 22€

Ribbs de porc cuits au fumoir puis laqués, sauce barbecue 🔥 24€

Magret de canard fumé puis laqué aux saveurs d'Asie - 350gr 🔥 34€

Entrecôte Prizius marinée 48h dans le saké, fumée au bois de chêne puis snackée, beurre de nori - 500gr (pour une personne) 🔥 45€

Faux-filet Prizius mariné 48h dans le bourbon, fumé au bois de chêne puis snacké, beurre marchand de vin - 300gr (pour une personne) 🔥 32€



Balancins de poivrons snackés à la plancha et légumes du moment 19€

## Poissons

Pêche du jour et légumes du moment (recette et tarif selon arrivage)

Saumon Label Rouge fumé, épices cajun, crème double et pickles,  
cuisson vapeur 🔥 25€

## Fromages

Assiette de fromages de la fromagerie Kerouzine 8€  
3 fromages et confiture maison

## Desserts

Entièrement faits maison sur place par notre pâtissier

Sphère chocolat 10€  
Craquant riz soufflé chocolat, mousse chocolat, praliné noisette,  
coque chocolat rocher

Entremet pistache passion 10€  
Biscuit vanille, mousse pistache, insert passion, pralin pistache,  
mascarpone vanille

Mille-feuille vanille caramel 10€  
Feuilleté, crème légère vanille, caramel beurre salé et  
crème mascarpone vanille

Tartelette tatin 10€  
Sablé breton à la fleur de sel de Guérande, pommes caramélisées  
et gel de pommes, crème mascarpone vanille

Thé, infusion ou café gourmand 10€  
Assortiment de trois gourmandises

## Menu enfant

Effiloché de porc 🔥 ou poisson du jour accompagné de  
pommes de terre et légumes du moment  
Boisson (Breizh cola, jus de pomme ou orange, sirop, diabolo)  
1 boule de glace artisanale Les fermiers Sablé 13.50€

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

Tous nos tarifs sont exprimés en euros€ toutes taxes et services inclus.