



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€



Mille-feuille de carottes et sésame, purée de carottes fumées, crumble aux herbes et pignons de pin, gel orange-gingembre 🍷 8€

Plats

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

Effiloché de porc (pulled pork) fumé 18 heures, pickles 🍷 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 d'ail noir - 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€

Hamburger : buns, effiloché de porc fumé 18h au bois de cerisier, sauce cheddar, pickles 🍷 22€

Salade, filet mignon et maquereaux fumés et séchés, tomates cerises confites, pickles, noisettes fumées et vinaigrette miel citron 🍷 17€



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 cuisson vapeur, épices cajun,
crème double pickles et sésame noir 🍯 25€

Fromages

Assiette de fromages de la fromagerie Kerouzine 10€
3 fromages et confiture maison

Desserts

Entièrement faits maison sur place par notre pâtissier

Parfait glacé chocolat (sans lactose) 10€
Parfait glacé chocolat, chocolat croquant fumé, gel chocolat et
riz soufflé au chocolat fumé 🍯

Entremet pistache passion 10€
Pâte sucrée vanille, mousse pistache, insert passion, pralin pistache,
mascarpone vanille

Pavlova (sans gluten) 10€
Meringue verveine, crème montée vanille, fruits frais du moment

Trompe l'œil citron 10€
Ganache chocolat blanc-citron, insert gel et suprêmes de
citrons jaunes et verts, zestes de citron vert

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.