

L'ÉPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

MENU

52 AVENUE DE LA PERRIERE
56100 LORIENT

02.97.32.34.32

LA FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT
LE MIDI

CHAQUE MIDI, VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE
DEUX ENTREES, DEUX PLATS & DEUX
DESSERTS SOIGNEUSEMENT ELABORES PAR
NOS CHEFS.

PLAT	15,50€
ENTREE + PLAT	18,90€
PLAT + DESSERT	18,90€
ENTREE + PLAT + DESSERT	22,50€

L'EPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

LES SUGGESTIONS

ENTRÉES

OS À MOELLE	10,00 €
<hr/>	
TATAKI DE THON MARINÉ AU SOJA	10,00 €
<hr/>	
TATAKI DE BŒUF	11,00€
<hr/>	
SAUMON GRAVLAX, CRÈME AIGRELETTE	11,00€
<hr/>	
BURRATA CRÉMEUSE, TOMATE NOIRE DE CRIMÉE, PESTO BASILIC	12,00€

LES SUGGESTIONS

PLATS

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE 1.2KG	80,00€
NOIX D'ENTRECÔTE - IRLANDE - 330G	29,00€
NOIX D'ENTRECÔTE - IRLANDE - 400G	35,00€
BAVETTE - BLACK ANGUS -220G	20,00€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ----- classique	22,00€
----- à la Thai	23,00€
CORDON BLEU MAISON DU MOMENT	22,00€
POITRINE DE COCHON, JUS DE VIANDE PIMENTÉ	22,00€
MAGRET DE CANARD, JUS AU MIEL & PIMENT D'ESPELETTE	23,00€
RISOTTO DE FRÉGULA SARDA À LA TOMATE, ŒUF PARFAIT & COMTÉ	23,00€
RETOUR DE PÊCHE	25,00€
RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE NOISETTE	29,00€

LES SUGGESTIONS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	9,00€
TIRAMISU BRETON POMMES / CAMEL	8,00€
SOUPEDE FRAISES, MENTHE FRAÎCHE	8,00€
BRIOCHE PERDUE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ	8,00€
CHEESECAKE ESTIVAL	8,50€
MI-CUIT CHOCOLAT GLACE VANILLE	9,00€
FEUILLETÉ À LA NECTARINE, CRÈME CITRON / GINGEMBRE	9,00€
CAFÉ GOURMAND	9,00€



LA CARTE DES BOISSONS

L'ÉPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

LES VINS

VIN ROUGE

	 12 CL	 75 CL
AOC Bordeaux - Le Puits Saint-Martin (2023)	4,5	24
AOP Luberon - La Ciboise - M. Chapoutier (2023)	4,5	24
AOP Côtes du Rhône - Parallèle 45 (2024)	4,8	26
AOP St Nicolas de Bourgueil - Le Fresne (2023)	5,5	27
AOC Mâcon - Milly Lamartine - Les Arbillons (2022)	6	28
AOC Côtes du Rhône - E. Guigal (2022)	6	28
AOC Listrac Medoc - Château Fourcas Dupré (2020)	6	32
AOC Rasteau - Brunel de la Gardine (2020)	-	35
AOC Menetou-Salon - Domaine Clément (2023)	-	37
AOC Haut-Médoc - Moulin de la Lagune (2017)	-	38
AOC Saint-Emilion - Le Cèdre - Jean Faure (2022)	-	39
AOC Brouilly - Château de Pierreux (2023)	-	40
AOP Pic Saint-Loup - Loup du Pic - Puech Haut (2022)	-	40
AOC Crozes-Hermitage - Jardin Zen - Les Clairmonts (2021)	-	42
AOC Médoc - Château La Tour de By (2014)	-	46
AOP Saint-Joseph - E. Guigal (2020)	-	49
AOC Châteauneuf-du-Pape - Château de la Gardine (2021)	-	68
AOC Pessac Leognan - Prieuré de La Solitude (2020)	-	69
AOC Beaune Theurons - Louis Jadot (2017)	-	70
AOC Mercurey 1er Cru - Louis Jadot (2023)	-	72
DOCG Amarone Della Valpolicella - Masi Costasera (2018)	-	82
AOC Côte-Rôtie - Brune et Blonde - E. Guigal (2021)	-	89
AOC Côte-Rôtie - Château d'Ampuis - E. Guigal (2019)	-	150

LES VINS

VIN ROSÉ

IGP Ile de Beauté - Giorgiu
IGP Pays d'Oc - Argali - Puech Haut
AOP Côte de Provence - Fantastique - Ste Marguerite

VIN BLANC

AOP - Lubéron La Ciboise - M. Chapoutier (2023)
IGP Côtes de Gascogne - Moustache Pour Tous (2024)
IGP Pays d'Oc - Solas - Laurent Miquel (2024)
AOP Valençay - Domaine de la Campanette (2024)
AOC Mâcon Milly-Lamartine - Les Arbillons (2024)
AOC Chablis - J. Moreau & Fils (2023)
AOP Côtes de Provence Cru Classé - Fantastique Ste Marguerite (2022)
AOC Crozes-Hermitage - E. Guigal (2022)
AOC Saint-Joseph - E. Guigal (2023)
IGP Viognier - La Vérité - Laurent Miquel (2023)

VIN EFFERVESCENT

Royal St-Charles - Blanc de Blancs
Champagne - Jean Noël Haton - Brut
Champagne - Jean Noël Haton - Blanc de Blancs
Champagne - Ruinart - Brut
Champagne - Ruinart - Blanc de Blancs
Champagne - Krug Grande Cuvée Brut - 164e Édition



12CL



75CL

4,5

24

-

35

-

40

4,5

24

4,5

25

4,5

26

5,5

28

6

29

-

37

-

40

-

42

-

42

-

42

4,5

-

10

60

-

90

-

90

-

135

-

300

*Les prix affichés sont en € TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

SPIRITUEUX

Get 27 (8 cL)	8
Menthe Pastille (8 cL)	8
Martini - Rouge & Blanc (8 cL)	4
Clan Campbell (4 cL)	8
Baileys (8 cL)	8
Havana Especial (4 cL)	8

BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
Heineken	3,5	7
Ciney	4,5	9
Bière du moment	4,5	9

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados (33 cL)	6
Corona (33 cL)	6
Heineken 0% (33 cL)	4,5
Bière du moment (33 cL)	6

COCKTAILS

Kir	4,5
Kir pétillant	4,8
Mojito	8
Spritz	7
Piñacolada	9
Gin Tonic	9
Planteur	9
Americano	8
Cocktail du moment	9

SOFTS

Coca-Cola	3,7
Coca-Cola zéro	3,7
Orangina	3,5
Fuzetea	3,5
Schweppes (Agrumes & Tonic)	3,5
Limonade	3
Siróp à l'eau	2,5
<i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citror</i>	
Diabolo	3,5
Jus de fruits	3,5
<i>Orange, pomme, tomate, ananas</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,9
Allonge	2
Crème	2,2
Double Expresso	3,5
Noisette	1,9
Viennois	3,8
Chocolat Chaud	3,5
The	3,5
<i>Earl grey, fruits rouges, menthe</i>	
Irish Coffee	9