

Le Tan' Pouce

et toute son équipe vous souhaite un très bon appétit

Les Apéritifs

10 cl Punch maison	3,25 €
10 cl Kir vin blanc ou cidre	3,50 €
10 cl Kir pétillant	4,30 €
10 cl Flamant rose pamplemousse, rosé	3,50 €
2 cl Ricard	3,50 €
5 cl Martini Blanc ou Rouge	3,60 €
5 cl Porto	3,60 €
6 cl Chouchen	4,60 €
4 cl Whisky	6,60 €
10 cl Américano maison	8,00 €
15 cl Mojito maison	9,00 €
15 cl Virgin Mojito maison	7,00 €
Plancha apéro paté Henaff et saucisson	8,00 €
Apéro breton: saucisson, jambon cru et blanc, chorizo, 3 fromages, salade etc ...	14,00 €

Les Pressions Bio

	25 cl	33 cl	50 cl
Dremmwel blonde	3,20 €	4,30 €	6,40 €
Dremmwel dorée	3,70 €	4,95 €	7,40 €
Dremmwel blanche	3,50 €	4,70 €	7,00 €
Dremmwel rousse	4,20 €	5,60 €	8,40 €

Pensez nos autres bières bretonnes en bouteilles

Les Entrées

Tartare de Tomates	7,50 €
Terrine de Sardines	7,70 €
Assiette de charcuterie Ty Producteurs	9,50 €
Assiette de 12 crevettes roses	8,00 €
Huitres (unité)	1,80 €
Soupe de poissons cancalaise	11,00 €

Fish and Chips

Sur place ou à emporter (fait maison)

Le Trad (Cabillaud) frites, citron, vinaigre et sauce tartare	16,50 €
Le Tan' Pouce (Cabillaud) frites, citron, vinaigre, sauce tartare, salade verte et tartare de tomates	18,50 €
Supplément sauce tartare	1,00 €

Menu Enfant 9,90 € (- 10 ans)

Jambon blanc ou Nuggets ou Moules
avec frites
un pot de glace fraise ou 1 boule
un sirop à l'eau
une sucette
Glace Haribo (sup 1 €)

Menu 24,90 €

Duo Ty Producteurs (Paté / Rillettes)
ou
Terrine de Sardines
ou
Assiette de 12 crevettes roses mayo maison

Andouille de Guémené grillée
ou
Jambon braisé Ty Producteurs
ou
Poisson du marché sauce Baslé

Glace 2 boules
ou Gâteau mi- cuit chocolat
ou Ile flottante sur crème anglaise

Formule Moules 19,90 €

1 marinière ou 1 crème
1 frite
1 ile flottante sur crème anglaise
1 verre de vin ou 1 café

Pas de changement dans les formules

Les Plats

Assiette Végétarienne: Tartare de tomate, julienne de légumes, salade verte et frites	14,90 €
Jambon braisé Ty Producteurs	15,90 €
Brochettes de crevettes marinées	16,60 €
Brochettes de poulet marinées	16,60 €
Andouille de Guémené	17,70 €
Brochettes de Bœuf français mariné	18,80 €
Thon grillé	18,80 €
Espadon grillé	18,80 €
Brochettes de St Jacques fraîches	21,90 €
Entrecote Charolaise (env 300 g)	23,90 €
Sauce maison au choix : Moutarde, Baslé, poivre vert, Rocquefort	1,50 €

Tous nos plats sont servis avec :
Salade, frites et petits légumes cuisinés

Tout changement entraînera un supplément

Les Glaces

Nos parfums : vanille, fraise, chocolat, coco, poire, citron, créole, pistache, cassis, menthe, café, caramel, pomme, passion.

1 boule 2,40 € 2 boules 4,80 € 3 boules 7,20 €

Café Liégeois: 1b café, 1b vanille
coulis moka, chantilly 7,20 €

Coupe Caramel: 1b vanille, 1b caramel
coulis de caramel, chantilly 7,20 €

Dame Blanche: 2b vanille, chocolat
chaud, chantilly 7,20 €

Coupe Doudou: 2b coco, chocolat
chaud, chantilly 7,20 €

Chocolat Liégeois: 1b vanille, 1b choco
chocolat chaud, chantilly 7,20 €

Pêche Melba: 2b vanille, pêche sirop
coulis de fraise, chantilly 7,80 €

Colonel ou Général 8,20 €
Chantilly 1,50 €

Les Boissons

75 cl Cidre artisanal de Plouay 13,80 €

33 cl Cidre artisanal de Plouay 5,60 €

75 cl Cidre Guillevic 14,80 €

33 cl Breizh-Cola, Tea, Agrume, Perrier 3,70 €

25 cl Jus de fruits et nectar 3,20 €

Orange, abricot, tomate, ananas, pomme
25 cl Orangina 3,70 €

25 cl Diabolo ou Vittel (Plancoët) 3,20 €

Grenadine, menthe, fraise, citron, violette,
pêche, citror, cassis, banane, kiwi

Plancoët plate ou bulle 1/2 litre 3,70 €

Plancoët plate ou bulle le litre 5,20 €

Les Desserts

Ile flottante 6,50 €

Gâteau mi- cuit chocolat 7,00 €

Panna Cotta fruits rouges 7,80 €

Fondant au chocolat 7,80 €

Irish Coffee 8,20 €

Jamaïca Coffee 8,50 €

Les Cafés

Café 1,90 €

Café crème 2,00 €

Grand café 3,80 €

Grand crème 4,00 €

Infusion Menthe, Verveine, Rooibos 3,20 €

Thé: Vert menthe, Darjeeling, Alisés, 3,20 €

Jasmin, Earl Grey, Noir ...

Les Digestifs

Manzana 5 cl 6,50 €

Get 27 5 cl 6,50 €

Get 31 5 cl 7,50 €

Baileys 5 cl 7,50 €

Calvados 5 cl 7,50 €

Vodka 5 cl 7,50 €

Cognac 5 cl 7,50 €

Cognac Amandes 5 cl 7,50 €

Armagnac 5 cl 7,50 €

Vodka orange 5 cl 8,50 €

Jagermeister 5 cl 7,50 €

Lambic Bretagne 5 cl 7,50 €

Ti punch 6 cl 7,50 €

Pensez à notre carte de 130 Rhums

La Carte des Vins

				le verre	le 1/4	le 1/2	le 3/4
Vin au Pichet	Blanc, Rosé, ou	Rouge		3,00 €	4,50 €	9,00 €	
Les Blancs							
Tarani	Pays d'Oc	IGP		3,75 €	6,20 €	12,40 €	18,60 €
Picpoul de Pinet	Pays d'Oc	IGP		3,75 €	6,20 €	12,40 €	18,60 €
Nova	Cotes de Gascogne	IGP		4,25 €	7,10 €	14,20 €	21,30 €
Valençay		AOC		5,45 €	9,10 €	18,20 €	27,30 €
	Loire						
Les Rosés							
Tarani	Pays d'Oc	IGP		3,75 €	6,20 €	12,40 €	18,60 €
Saint Chinian	Pays d'Oc	AOP		4,25 €	7,10 €	14,20 €	21,30 €
Nova	Cotes de Gascogne	IGP		4,25 €	7,10 €	14,20 €	21,30 €
Les Rouges							
Tarani	Pays d'Oc	IPG		3,75 €	6,20 €	12,40 €	18,60 €
Saint Chinian	Pays d'Oc	AOP		3,75 €	6,20 €	12,40 €	18,60 €
Nova	Cotes de Gascogne	IGP		4,25 €	7,10 €	14,20 €	21,30 €
Saint Nicolas de Bourgueuil		AOP		4,90 €	8,20 €	16,40 €	24,60 €

Pensez à nos ardoises

Moules-Frites

Les classiques

Marinières	13,60 €
Marinade (Vin blanc, ail, thym, laurier et oignons)	
Crème	16,30 €
Oignons et crème	
Océane	17,40 €
Oignons, citron, crème	
Court-bouillon	18,40 €
Marinade, ail, thym, laurier, oignons	

Les régionales

Bourguignonne	18,40 €
Oignons, moutarde à l'ancienne, crème	
Fermière	18,40 €
Oignons, lardons, crème	
Erdeven	19,80 €
Compoté d'oignons et crème	
Minahouet	19,80 €
Marinade, paté Hénaff, oignons	
Bretonne	20,40 €
Oignons, Andouille de Guémené, crème	
Cul-salé	21,90 €
Marinade, palourdes, tomates, beurre persillé	
Port-Blanc	22,50 €
Oignons, andouille, lardons et crème	
Pont-L'Abbé	23,50 €
Bière Bretonne, oignons, lardons, poivre, crème	

Les inattendues

Bidou	18,30 €
Orangina, crème	
Anglaise	19,40 €
Thé, citron frais, crème	
Pavot	19,40 €
Bière, crème, pavot bleu	
Marseillaise	19,40 €
Pastis, crème, citron	
Corbeau des Mers	19,50 €
Vin rouge, oignons, crème et lardons	
Américaine	19,50 €
Coca-cola, épices Chili, crème	
La Frasca	19,90 €
Marinade, Marsala, olives, crème	
Normande	23,40 €
Oignons, calva, lardons, crème	
Cubaine	23,40 €
Oignons, Rhum, piment, crème	
Polonaise	23,50 €
Vodka, lardons, oignons, crème	
Gersais	23,50 €
Oignons, Whisky, lardons, crème	
Red Goffi	23,50 €
Red Bull, jager, crème, épices	
Kergres	23,50 €
Picon, bière, olives, oignons, crème	
Delval	24,00 €
Get 27, poivrons, crème, épices	

Les cuisinées

Basquaise	17,90 €
Vin blanc, tomate, oignons, poivrons	
Kermaric	18,40 €
Oignons, sauce au poivre et baies Roses	
Croutonné	18,70 €
Beurre persillé, croutons aillés	
Cancalaise	19,70 €
Vin blanc, oignons, soupe de poisson	
Campillo	20,00 €
Graisse de canard, lardons, baies roses	
Printanière	20,40 €
Oignons, julienne de légumes, crème	
Catalane	20,40 €
Huile d'olives, poivrons, ail, tomate	
Baslé	21,00 €
Oignons, tomate, Porto, crème	
Fornet	20,90 €
Oignons, encornets, olives, épices	

Les fromagères

Camembert	19,90 €
Oignons, Camembert, crème	
Roquefort	19,40 €
Oignons, Roquefort, crème	
Nord	19,80 €
Oignons, Maroilles, crème	
Seguin	20,40 €
Oignons, Chèvre, crème	
Nordim	21,53 €
Oignons, Roquefort, lardons, crème	
Ripal	22,10 €
Vin rouge, camembert, lardons, oignons, crème	
Mézat	22,50 €
Chèvre, miel, citron, crème,	
Camorient	23,50 €
Camembert, oignons, kébab, crème, épice	
Watremez	24,00 €
Camembert, chorizo, andouille, crème	
Auvergnate	24,10 €
Chèvre, oignons, lardons, ail persil, crème	
Clanchette	24,10 €
Oignons, chèvre, saumon, crème, Kary Gosse	
Gaëtanne	24,30 €
Vin blanc, poulet, moutarde, curcuma, cheddar	
Trois fromages	25,00 €
Camembert, roquefort, reblochon, crème	
Savoyarde	25,60 €
Bière, Reblochon, lardons, crème, oignons	
Dyléne	27,00 €
Bière, chèvre, andouille, kébab, crème, oignons	
Valenbry	27,10 €
Camembert, chèvre, andouille, oignons, crème	
Coëdo	28,60 €
Chèvre, roquefort, andouille, moutarde, crème	
Quatre fromages	29,10 €
Camembert, chèvre, roquefort, reblochon, crème	

Tout changement entraînera un supplément et tout plat partagé sera majoré

Nos frites sont cuites au blanc de bœuf

Moules-Frites

Les originales

Kervignac	19,40 €
Vin blanc, pâté de Kervignac, poivre, crème	
Jégado	19,40 €
Bière Bretonne , épices Mexicaine, crème	
Orientale	19,80 €
Marinade, viande Kebab, épices	
Cowboy	20,40 €
Marinade, Haricots rouges, épices, poivrons	
Kerbel	20,90 €
Marinade, lardons, légumes, épices	
Dijonnaise	21,00 €
Oignons, saucisse, moutarde à l'ancienne, crème	
Brotons	21,50 €
Ricard, chorizo, épices, crème	
Cornouaille	23,00 €
Bière Bretonne au blé noir, oignons, saumon, crème	
Kerzo	23,60 €
Oignons, chorizo, crevettes, épices, crème	
Belge	24,10 €
Bière, oignons, saucisse fumée, lardons, crème	
Armandy	25,70 €
Bière, oignons, cabillaud, tomates, poivrons, crème	

Les épicées

Curry	17,40 €
Oignons, crème et curry	
Mexicaine	17,40 €
Oignons, crème et épices Mexicaine	
Tandoori	17,40 €
Oignons, Tandoori et crème	
Colombo	17,40 €
Oignons, crème et épices Colombo	
Sétoise	17,40 €
Oignons, rouille sétoise, crème	
Curcuma	17,40 €
Oignons, curcuma, crème	
Indienne	17,90 €
Marinade, tomate, épice indienne, crème	
Gingembre	18,50 €
Oignons, gingembre, citron, crème	
Chilienne	18,80 €
Marinade, haricots rouges, épices Chili	
Cumin	19,00 €
Oignons, poivrons, cumin et crème	
Corentine	19,00 €
Oignons, ail, cumin et crème	
Niçoise	20,00 €
Oignons, anchois, tomate, épices chili	
Espagnole	21,10 €
Oignons, chorizo, poivrons, épices, crème	
Colombienne	21,60 €
Oignons, chorizo, lardons, épices, crème	

Les sucrées

Rosalie	17,50 €
Citron, caramel, crème	
Camillar	19,40 €
Raisins de Corinte, lait de coco, citron	
Aurel	19,50 €
Caramel, ananas, crème	
Tout-Sucre	20,40 €
Miel, ananas, crème	
Pont-Scorff	20,40 €
Cidre, miel, crème	
Florinoé	22,50 €
Vin blanc, poulet, ananas, crème et curry	

Les iodées

Grand-Large	17,60 €
Marinade, algues (laitue de mer)	
Ecossaise	18,90 €
Oignons, saumon fumé, crème	
Gavraise	19,80 €
Marinade, thym, palourdes	
Etel	19,90 €
Oignons, Espadon, et crème	
Pêcheur	19,90 €
Marinade, crème, Espadon à l'étouffée aux épices	
Port-Louisienne	20,60 €
Fumet de crustacés, crevettes	
Ecailler	22,80 €
Marinade, langoustines, crevettes	
Groix	22,90 €
Marinade, émincé d' Espadon, crevettes et crème	
Sainte Hélène	23,80 €
fumet de poisson, algues, palourdes	
Marmite	31,60 €
Fumet, crevettes, Espadon, Cabillaud, St Jacques	
Marailleur	29,90 €
Marinade, langoustines, palourdes, St Jacques	
Patriarche (1 kg)	35,60 €
Marinade, crevettes, Espadon, Cabillaud St Jacques et langoustines	

Les pimentées

Antillaise	17,70 €
Marinade, piment de Cayenne, ananas	
Créole	19,30 €
Marinade, poivrons, ananas, piment	
Thaï	19,40 €
Lait de coco, curcuma, gingembre, piment	
Marocaine	21,10 €
Oignons, Harissa, poivrons, épices, crème	
Portugaise	22,50 €
Porto, cabillaud, épices, crème	

Unique au Monde le Tan' Pouce vous propose 101 recettes de moules

Cuites à l'instant en marmite (800 g) individuelle pour garder toutes leurs saveurs et

un arrivage journalier garantissent leur fraîcheur