

Toute l'équipe du restaurant LES TISONS est ravie de pouvoir à nouveau vous accueillir dans notre établissement.

Comme vous, nous devons prendre toutes les mesures pour éviter la propagation du virus COVID-19.

Nous avons pris de nombreuses mesures, certaines visibles d'autres un peu moins mais elles sont néanmoins en place.

La distanciation entre les tables, et entre vous en supprimant de nombreuses places ; un maximum de 6 personnes par tables, le personnel en salle porte une visière ou un masque ; un plexi glace est installé au niveau de la caisse, un marquage au sol, un sens de circulation, une porte d'entrée différente de celle de sortie.

De votre côté, veuillez venir muni d'un masque qui vous sera utile pour circuler à l'intérieur de l'établissement, une réservation est préférable.

Nous conservons la vente à emporter sur les jours et services d'ouvertures du restaurant sauf le dimanche midi.

A partir du 09 juin 2021, des mesures sont mises en place pour vous :

Le port du masque dès 6 ans jusqu'au service du premier plat, à remettre lors de vos déplacements et entre les services

Pour nous et pour vous :

6 personnes maximum par tables,

Un QR code a scanné dès votre arrivée au restaurant pour anticiper en cas de contamination Covid dans l'établissement. Un cahier de rappel avec vos noms et coordonnées à la disposition de l'agence régionale de santé en cas de déclenchement d'une recherche de cas contact.

Une jauge à 50 pour cent est maintenu dans l'établissement.

Le Pass sanitaire entre en vigueur dans l'établissement début août 2021.

Il nous reste qu'à vous souhaiter un très bon appétit.

Pour vous faciliter la tâche : Cliquez directement sur la rubrique qui vous intéresse au niveau du sommaire ou faites défiler l'ensemble de la carte.

LE RESTAURANT

LES TISONS

Grillades au feu de bois

16 rue du four

29260 LESNEVEN

02 98 83 14 39

Juste quelques mots avant de commencer. « La cuisine demande du temps, du beurre et du génie... » Dit un vieil aphorisme.

Nous avons un excellent beurre, quant au génie, (source parfois de bien des excès), nous le remplaçons modestement par notre amour du métier.

Reste le temps, pour patienter agréablement, permettez-moi de vous recommander :

L'APERITIF

WWW.lestisons-lesneven.com



« Nos plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Art D.121-13-3C. conso

Merci de nous indiquer si vous avez une intolérance Allergène.



Sommaire

Nos Entrées	4
En entrée ou en plat unique	4
Nos Plats Chauds	4
Le coin des grillades.....	4
Le coin Burgers	5
Le coin pizzas	6
Nos Desserts.....	7
Les traditionnels	7
Les tentations glacées.....	7
Les traditionnelles glacées	8
Nos Menus	9
Les Boissons.....	11
L'apéritif	11
Les vins	12

Pour commencer

Selon votre appétit

En entrée ou en plat unique



Cassolette de St Jacques sur son lit de légumes	9.90€
12 escargots farcis	13.10€
Salade chevrette (<i>salade, tomate, chèvres tièdes, lard grillé</i>)	7.50€
Salade italienne (<i>salade, tomate, melon, jambon cru</i>)	7.50€
Camembert rôti (<i>salade, crudités, charcuteries, frites ou pomme de terre au four</i>)	16.00€

Les grillades au feu de bois

Le coin des grillades :



L'entrecôte de bœuf environ 230g	20.40€
Côtes d'agneau	17.20€
Ribs de porc mariné	16.60€
Magret de canard entier	22.50€
Assiette du boucher (<i>3 viandes différentes</i>)	25.00€
Brochette mixte de la mer (<i>queues de crevettes et st jacques enrobés de lard</i>)	16.20€
Pavé de saumon	14.00€



Choisissez votre cuisson :

Bleue : juste saisie mais chaude à l'intérieur

Saignante : saisie et rouge vif à l'intérieur

A point : saisie et rosée à cœur
Bien cuit



L'accompagnement : celui-ci vous est proposé lors de la commande, nos frites maisons sont toujours proposées suivant la saison faites des pommes de terre nouvelles.

Les sauces au choix : le pot 0.70€

Sauce au poivre, sauce béarnaise, sauce roquefort, sauce échalotes

Le coin Burgers :



**L'assemblage et la cuisson de nos burgers commencent lors de votre commande donc cela prend forcément un peu plus de temps.
Mais c'est tellement meilleur et en plus c'est servi avec de frites maison.**

Burger végétarien 🌱 13.50€

(Pain, galette de pomme de terre, salade, tomate, sauce tison, cheddar, poivrons cuisinés, oignons)

Tison burger 13.80€

(Pain, steak haché, salade, tomate, sauce tison, cheddar, oignons)

Mr Seguin 15.10€

(Pain, steak haché, salade, tomate, sauce tison, chèvre, lard grillé, oignons)

Burger campagnard 15.50€

(Pain, sauce tison, steak haché, salade, cheddar, lard, tomate, galette de pomme de terre)

Burger Montagnard 16.30€

(Pain, haché, reblochon, salade, oignons, galette de pomme de terre, crème ciboulette).



Le coin pizzas



L'océane

St jacques, saumon, queue de crevettes, crème fraîche, ciboulette, poivrons cuisinés, mozzarella

17.30€

La Tradi

Jambon blanc, champignons, olives, mozzarella, sauce tomate

13.00€

Corrida

Chorizo, poivrons cuisinés, sauce tomate, merguez, mozzarella, oignon

14.80€

Montagnarde

Jambon cru, jambon blanc, sauce tomate, mozzarella, pomme de terre, reblochon

15.30€

Savoyarde

Reblochon, pomme de terre, lardons, crème fraîche

13.40€

Fromagère

Mozzarella, crème fraîche, chèvre, camembert, reblochon, roquefort

12.70€

Végétarienne

Mozzarella, poivrons cuisinés, olives, pomme de terre, champignons, oignons, sauce tomate

13.60€



Le coin dessert

Les traditionnels :



Un dessert individuel au choix au buffet	5.50€
Crème brûlée	5.50€
Café ou thé gourmand (avec ses 6 mignardises)	8.00€

Les tentations glacées :



Le palet breton beige

(glace vanille et caramel, crumble, sauce caramel et chantilly) **6.80€**

Gourmandise de l'ouest

(glace vanille, caramel, chocolat, sauce caramel, meringue et chantilly) **6.80€**

Le vacherin

(3 boules de glace au choix, coulis fruits rouges, meringue et chantilly) **6.80€**

Les traditionnelles glacées :

Sans alcool

Nos glaces et sorbets : vanille, fraise, chocolat, café, caramel, poire, cassis, citron, pêche

Banana split (*Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly*) **6.80€**

Les liégeois (*caramel, chocolat ou café , glace et chantilly*) **6.80€**

Dame blanche (*Glace vanille, sauce chocolat, chantilly*) **6.50€**

Poire belle Hélène (*Glace vanille, sorbet poire, poire, sauce chocolat, chantilly*) **6.80€**

Les Melbas (*Glace fraise ou pêche, fruits, sauce fruits rouges, chantilly*) **6.80€**

Avec une touche d'alcool

Coupe Colonel (*sorbet citron, vodka*) **7.90€**



17.80€

Au coin du feu

24.00€

Duo

Entrée + plat **ou** Plat + dessert

ou

Trio

Entrée + plat + dessert

Salade de chèvre chaud 

ou

Cassolette de st jacques (supplément +3.50€) 

Ou

Salade italienne 



~~~~~  
Filet mignon de porc

Ou

Pavé de Saumon 

Ou



½ magret de canard

Ou

Ribs de porc façon barbecue



~~~~~  
Un dessert individuel au choix au buffet

Ou



Crème brûlée

Ou

Coupe bretonne (glace vanille, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly) 

Envie de changer de dessert +3€ (sauf alcool)

LE TISONNIER

15.50€

L'entrée du jour

~~~~~

2 côtes d'agneau

Ou

Brochette de saumon au lard et chorizo

Ou

Pièce de bœuf

~~~~~

Un dessert individuel au choix au buffet

Les Boissons :

L'apéritif :

Le coin Bretagne :

Whisky l'Eddu 4cl	5.20€
Kir breton 16cl.....	3.30€
Verre de cidre 16cl.....	3.30€
Breizh cola	3.90€
Verre de limonade 25cl.....	2.80€
Cidre Kerné 75cl.....	12.25€
Bière Dremmwel sans alcool 25cl.....	3.80€



Le coin tradi :

Kir au crémant 16 cl.....	3.70€
Kir au vin blanc 16cl.....	3.30€
Whisky 4cl.....	5.20€
Ricard 2cl.....	3.30€
Porto rouge ou blanc 4cl.....	3.30€
Martini rouge, blanc, suze.....	3.70€
Bière Pression 25cl.....	4.30€
Panaché 25cl.....	3.80€



Tout saucisson.....	6.50€
---------------------	-------

Cocktails maison :

Sans alcool : 4.50€

King Kong (jus pomme, sirop citron, limonade)

Délice fruité (jus ananas, de pommes, d'orange)

Sushine (jus ananas, limonade, sirop grenadine..)

Mojito sans alcool (jus citron, sucre de canne, limonade ou jus de raisin pétillant, menthe)



Avec alcool : 6.00€

Mojito façon tison (cidre, rhum, jus citron, sucre de canne)

Punch Planteur tropical(jus citron, sucre de canne, jus d'orange, rhum)

Américano (nouilly prat, martini,campari)

Cook's Passion (Apéritif au cognac, crémant)

Rhum arrangé maison 4cl.....	6€
------------------------------	----

Jus de fruits, soda, bière sans alcool

Verre de jus d'orange, pomme, ananas 25cl.....	3.50€
Orangina 33cl, ice tea.....	3.80€
Bière Dremmwel sans alcool 25cl.....	3.80€

Eaux minérales

Eaux plates Plancoët ou gazeuses Plancoët ou Perrier litre.....	4.00€
Eaux plates Plancoët ou gazeuses Plancoët ou Perrier demi-litre.....	3.00€

Les vins

Nos Vins Rouges :

Bordelais

Médoc

Château Pontac Gadet <i>A.O.C</i> 50cl 2015.....	17.90€
Château Pontac Gadet <i>A.O.C</i> 37.50cl 2016.....	12.80€
Château Pontac Gadet <i>A.O.C</i> 75cl 2015.....	24.75€

Haut Médoc

Château Haut Beyzac <i>A.O.C</i> 50cl 2017.....	16.70€
Château Haut Beyzac <i>A.O.C</i> 75cl 2017.....	24.80€
Château Haut Beyzac <i>A.O.C</i> 75cl 2016.....	26.80€



Premières Côtes De Blaye

Château Des Tourtes <i>A.O.C</i> 50cl 2016.....	15.00€
Château Des Tourtes <i>A.O.C</i> 75cl 2016.....	22.80€

Côtes de bourg

Château Haut Mousseau <i>A.O.C</i> 50cl 2016.....	18.80€
Château Haut Mousseau <i>A.O.C</i> 75cl 2016.....	24.00€

Lalande De Pomerol

Château La Croix De Chenevelle <i>A.O.C</i> 75cl 2015.....	29.50€
--	--------

Bordeaux

Château La Rose Bellevue <i>A.O.C</i> 75cl 2016.....	23.00€
--	--------

Montagne St Emilion

Château La Croix De Nault <i>A.O.C</i> 75cl 2015.....	27.90€
---	--------

Le Val De Loire Les longues <i>A.O.C</i> Saumur Champigny AOP 75cl	23€
---	-----



Le Côtes Du Rhône

Domaine De Gros Pata *A.O.C Côtes de Vaucluse AOP* 75cl24€

Nos vins rosés :

Château Des Tourtes 50cl.....12€

A.O.C Bordeaux rosé, 1^{ère} côtes de blaye 75cl.....20€

Domaine De Gros Pata

Fraîcheur D'été *A.O.C vaucluse* 75cl.....20€



Notre vin blanc :

Domaine Bigonneau *A.O.C Quincy* 75cl24.20€

Nos vins en pichet

Côtes de St Mont Les Cantegrits en rouge et rosé.... 25cl..... 4.80€

50cl.....9.10€

Caprice d'un jour Chardonnay en blanc 25cl..... 4.80€

50cl.....9.10€

Nos fournisseurs sont sélectionnés pour leur savoir-faire et la qualité de leurs produits.

Nous sommes très fières de pouvoir mettre en valeur leurs produits au quotidien dans vos assiettes et de pouvoir vous les faire déguster.

Nos frites sont faites maison ! Préparées sur place tous les jours et cuites en double cuisson. Lorsque les pommes de terre nouvelles sont de retour, elles sont coupées en cubes.

Quelques partenaires :

Sovéfrais, Cozigou, Davigel...

Et bien sûr, nos vins issus de notre rencontre avec les viticulteurs de la région du patron : Côtes de Blaye et ses alentours.

Nos partenaires régionaux :

- Sovéfrais (Ploudaniel 29) : Charcuteries, viandes, produits laitiers, fromages ...
- Le Saint (Brest 29) : Fruits et légumes
- Cadiou (Plouider 29) : Pomme de terre, légumes
- Top atlantique (Brest 29) : produits de la mer
- Plancoët (Plancoët 22) : eaux
- Phare Ouest (Le Roc Saint André 56) : Breizh cola, limonade
- Distillerie Du Menhir (Plomelin 29) : Eddu whisky
- Cidrerie Ploudreuzic 29) : Cidre
- Morvan (Ploudaniel 29) : viandes
- Boulangerie locale (Lesneven 29, Le Folgoët 29)

La bonne cuisine c'est simple, il faut un peu de technique, beaucoup d'amour et de la générosité.

Bon Appétit !