



Poulpiquet, Qui es-tu ?

Le Poulpiquet, aussi connu sous le nom de Korrigan, est une créature légendaire du folklore de Bretagne. Poulpique ou poulpikan est un synonyme de poulpiquet. L'enchanteur Merlin pour accomplir certaines de ses missions se transforme soit en cerf, soit en poulpiquet.



Notre Poulpiquet en quelques mots...

Niché en plein cœur de Quiberon, Le Poulpiquet vous accueille dans une grande bâtisse du 18ème siècle dans un cadre paisible, à quelques pas des plages et des commerces. Grâce à son jardin clos et arboré, le cadre est idéal pour un moment de détente en bord de mer. Nos pâtes à galettes et à crêpes sont préparées dans la pure tradition, à la main avec de la farine de blé noir IGP BIO et de froment BIO. Toutes nos préparations sont faites maison avec des produits de saison et de notre région. Nous travaillons avec des acteurs locaux comme la *Maison Lucas* ou la fromagerie *Au détour d'un fromage*. Nos galettes sont fabriquées artisanalement et tournées à la commande. Ici le caramel au beurre salé, le coulis de chocolat et la chantilly sont faits maison et les fruits sont frais. Régulièrement nous travaillons de nouvelles recettes à découvrir sur notre ardoise !





CÔTÉ GALETTES

Blé noir beurre 2,50€

La couple beurre 5€

Les galettes à composer:

2 ingrédients 6€

4 ingrédients 9€

Les ingrédients aux choix

Jambon blanc, lard, bacon, champignons, concassé de tomate, oignons confits, fondue de poireaux, pommes de terre, œuf, emmental, crème fraîche, crème de pruneaux.

Les galettes complètes:

La Complète jambon : œuf, jambon, emmental 7€
La Complète lard : œuf, lard, emmental 7€
La Complète andouille : œuf, andouille, emmental 7€

Les spécialités du poulpique:

La Gavr' : chèvre fondu, pommes rissolées au beurre, filet de miel, salade et noix 10€
La Glas' : bleu d'Auvergne, poires rissolées au beurre, filet de miel, salade et noix 10€
La Poulpique (voir ardoise) 12€
La Saumon: tranche de saumon fumé Lucas®, pomme de terre rôties, crème à l'aneth..... 12€
La Savoyarde: fromage à raclette, pomme de terre rôties, jambon de pays 12€
La Saint-Jacques (selon saison): noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux au cidre 13€

Le menu enfant:

Galette jambon fromage et crêpe au coulis de chocolat maison 7€





CÔTÉ BISTROT

Nos repas à partager: 20€

L'Assiette Douar': andouille, saucisson sec, coppa, jambon de pays, Breizh rolls, gougères au jambon, rilette bretonne & chips de blé noir.

L'Assiette Keuz': Timanoix, Tomme de Belle-Île, Crottin de chèvre, Fromage corse, Breizh rolls, gougère mimolette vieille, crème de brebis & chips de blé noir.

L'Assiette Mor': assortiment de poissons fumés de Lucas®, blinis de blé noir, Breizh rolls, rilette de saumon & chips de blé noir.

Nos repas à dévorer

Breizh Burger : galette de sarrasin, oignons confits, steak haché, tomate, emmental, sauce moutarde & miel, salade verte 15€

Bouddha bol : quinoa, graines de sarrasin, concombre, feta, filet de poulet, avocat, tomates cerises & sauce à la menthe 13€

Soupe de poissons « La Quiberonnaise », accompagnée de sa rouille, son fromage râpé, ses croutons et sa crème fraîche 9€

Nos brunchs du dimanche

Brunch du Poulpiquet : Smoothie ananas à la menthe, œufs brouillés au cheddar, pancakes au lard, salade de fruits frais, fromage blanc avec sa confiture (au choix), thé ou café ou chocolat, pain et viennoiseries 20 €

Brunch du Jour : voir ardoise 20 €





CÔTÉ DESSERTS

Nos crêpes

Beurre 2,50€
Beurre sucre 3€

Double beurre 4,50€
Sucre 2,50€

Nos crêpes à composer

2 ingrédients 5€

4 ingrédients 8€

Les ingrédients aux choix

Confitures (*fraise, framboise, abricot, orange, myrtille, figue*), banane, pommes, poires, coulis de chocolat, caramel beurre salé, Nutella®, chantilly maison, amandes effilées, noix de coco râpée, boule de glace*

Nos crêpes gourmandes:

La Poulpique: ananas rôtis, caramel beurre salé, amandes effilées & glace chouchen 12€
La Bretonne: pommes rissolées, caramel beurre salé & glace pomme cidrée..... 12€
L'Antillaise: banane, coulis de chocolat, amandes effilées & chantilly 12€
La Belle Hélène: poires rissolées, coulis de chocolat, amandes effilées, chantilly & glace vanille 13€
La Gourmande: pommes rissolées, caramel beurre salé, amandes effilées, chantilly & glace caramel 13€

Nos flambées:

La Normande: pommes rissolées flambées au Calvados 10€
La Grand Marnier®: Ecorces d'orange confites flambée au Grand Marnier® 10€
La Rhum: raisins confits flambés au rhum 10€

Nos glaces:

Chocolat ou café liégeois: glace chocolat/café, coulis de chocolat/café, chantilly & amandes effilées 8€
Dame Blanche: glace vanille, coulis de chocolat, chantilly & morceaux de meringue 8€
La Poire Belle-Hélène: glace vanille, poires (fruits frais), coulis de chocolat, chantilly & amandes effilées 9€
L'Exotique: glace mangue, ananas (fruits frais), chantilly & noix de coco râpée 9€
Banana split: glace vanille, chocolat, fraise, banane (fruits frais), coulis de chocolat & chantilly 9€

Parfums de glace: vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, fraise, crème brûlée, nougat, rhum raisin, citron, citron vert, framboise, mangue, pomme cidrée, palet breton, barbe à papa, lait ribot ...





CAVE à CIDRES

Cidrerie des Terroirs (colpa, 56)

Bio artisanal 33cl (cidre avec des notes florales, convient aux personnes à la recherche de naturalité)	5€
Bio artisanal 75cl	11€
Brut 75cl (cidre fruité qui fait ressortir en finale une rondeur mêlée à l'acidité désaltérante)	11€
Demi-sec 75cl (cidre fruité avec des notes florales)	11€
Doux 75cl (cidre léger & sucré avec des saveurs de pommes fraîches à l'arôme légèrement caramélisé)	11€

Cidrerie Nicol (Surzur, 56)

Brut de Rhuys 33cl (cidre bouché breton artisanal)	4,50€
Brut de Rhuys 75cl (Médaille d'Argent au concours général agricole de Paris en Cidre de Rhuys Brut)	11€
Fruité de Rhuys 75cl	10€
Royal Guillevic 75cl (cidre label rouge, convient aussi bien à l'apéritif que pour accompagner le dessert) ...	12€

Cidrerie de Brocéliande (Gaël, 35)

Brut 75cl (cidre de caractère, dominé par des arômes de fruits secs, d'épices, de pomme & de noisettes ..	12€
Doux 75cl (cidre rond aux arômes de coing, de marmelade d'orange mais aussi des notes anisées)	11€
Cidre Blanc (issu de la variété Guillevic, cidre d'apéritif avec des notes d'agrumes et de pomme verte)	11€

Cidrerie de Rozavern (Telgruc-sur-mer, 29)

Finistaere (douce amertume pour un voyage entre vergers abrités et côtes sauvages)	13€
Sonj (rond et acidulé, parfait pour un apéritif léger & fruité. Médaille d'argent au concours des cidres de terroir de Fouesnant 2017)	13€

Encore du choix derrière cette page →





CAVE à CIDRES

Cidres du domaine Johanna Cecillon (Sevignac, 22)

Divona (brut, fines bulles, couleur clair doré, arôme en bouche légèrement sec, caramel, vanille)	15€
Nantosuelta (moelleux, cidre complexe, arôme de fleurs blanches & fruits confits)	15€
Nerios (brut, goût tannique & couleur cuivrée, notes de réglisse, légèrement caramélisé avec une pointe d'amertume)	15€

Cidres 2 table - Cyril Zangs (Saint Germain de Livet, 14)

Ciderman 33 cl (brut petit format gourmand)	7€
Brut 75 cl (assemblage de 69 variétés de pommes à cidre)	17€
This cider up 75 cl (9 variétés de pommes issues d'un seul verger dans le Calvados. Racé, tendu & minéral) ..	21€

Cidres du domaine de Kerveguen (Guimaëc, 29)

Carpe Diem Prestige (le cidre de l'ELYSEE! "le château Yquem du cidre Breton" J.Thurel, Chef 2 étoiles)	20€
Brut (équilibré, tendre et tannique avec des notes plutôt amères)	17€
Cuvée Paysan (un cidre plus sauvage et légèrement plus sec et encore plus amère que le brut)	17€

Cidres d'Eric Bordelet - Grands crus (Guimaëc, 29)

Sydre Brut Tendre 75 cl (demi-sec avec un bel équilibre, bon compromis entre le brut et le tendre)	20€
Sydre Brut 75 cl (cidre classique, extra brut et sec)	22€
Sydre Argelette 75 cl (cuvée complexe avec des pommes issues de vieux arbres pour respecter le millésime, équilibre entre acidité, rondeur et minéralité)	26€
Poiré authentique 75 cl (demi-sec, tout en fruit et en fraîcheur)	22€





CAVE à BIERES

Bières la Dilettante (Saint-Nolf, 56)



La Bringue, bière blanche	6€
La Flemme, bière blonde	6€
La Fougue, IPA amère	6,50€
La Fièvre, Red Ale ambrée	6,50€

Bières Lancelot (Roc-saint-andré, 56)

Telenn Du, bière au blé noir	6,50€
Duchesse Anne, bière triple	6,50€

Bières Zéphir (Quiberon, 56)

Zephyr Blonde	5,50€
Zephyr Ambrée	5,50€
Zephyr Brune	5,50€

Brasserie de l'Herminette (Ploubinec, 56)

Arsouille, bière blonde	6€
Vieille canaille, bière brune	6,50€
Triple buse, bière blonde triple	7€

CAVE à VINS

Nos vins rouges

Côtes du Rhône	19,50€
Bordeaux Supérieur	24,50€

Nos vins rosés

Rosé Côtes de Provence	20€
------------------------------	-----

Nos vins blancs

Muscadet-sèvre-et-maine sur lie 75 cl	15€
Chardonnay La Cour des Dames 75 cl	18€

Vins au pichet

Blanc / Rouge 50 cl.....	7,50€
--------------------------	-------





LES AUTRES BOISSONS

Apéritifs

Pastis 51	3,50€
Martini blanc/rouge	3,50€
Kir Breton (cidre et crème de cassis) ...	5€
Kir au muscadet	5€

Cocktails et digestifs

Mojito	8€
Breizh Mojito	8€
Virgin Mojito	6€
Ti Punch	7€
Rhums arrangés	7€
Chouchen	5€
Calvados	8€

Eaux et soft

Plancöet 50cl	2,80€
Plancöet 1l	4€
Plancöet pétillante 50cl	2,80€
Plancöet pétillante 1l	4€
Perrier 33cl	3,90€
Breizh agrumes 33cl	3,90€
Breizh thé 33cl	3,90€
Breizh cola 33cl	3,90€
Breizh cola zéro 33cl	3,90€
Jus de pommes Bio	3,90€
Jus de fruits (orange, ananas, abricot) ...	3,90€
Sirop à l'eau (fraise, framboise, citron, menthe, pêche)	3€
Limonade	3€
Diabolo	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Cafés, thés, chocolats

Café / café allongé	2,80€
Café crème	3€
Chocolat chaud maison	3,50€
Lait ribot	3€
Thés & infusion	3,50€

