

# L'ARISTIDE



EDITION SPECIALE AUTOMNE HIVER 2025



f L'Aristide - Lorient / [www.aristide-brasserie-lorient.com](http://www.aristide-brasserie-lorient.com) #VivreEnsemble #BZH



## Les Burgers

accompagnés de frites fraîches

**L'Aristide 16.50**

steak haché maison, oignons grillés, sauce Aristide, cheddar, tomate

**Le Végétarien 16.50**

mozzarella panée, pesto, poêlée de légumes, cheddar

**Le Hue cocotte 17.00**

poulet pané, tomate, oignons grillés, cheddar, sauce curry

**Le Pepper 17.50**

steak haché maison, oignons grillés, sauce au poivre, cheddar

**Le Barbecue 17.90**

steak haché maison, oignons grillés, tranche de lard grillé, sauce BBQ, cheddar

double  
steak haché  
5.00

Supplément sauce 1€  
Supplément garniture 3€

## GOURMANDISES GIVRÉES

Le Café  
ou Chocolat Liégeois 7.50

La Dame Blanche 7.50

La Guérandaise 8.00

Glace vanille, glace caramel beurre salé, brisures de sablé breton, sauce caramel & Chantilly

Le Délice d'Aristide 8.00

Glace au yaourt, sorbet cassis et framboise, purée de framboise & Chantilly

La Plougastel 8.00

Sorbet fraise, glace caramel beurre salé, brisures de sablé breton, sauce caramel & Chantilly

Le Colonel 8.00

1 boule 2,50 €

2 boules 4,90 €

3 boules 6,50 €

Joyeuses  
Fêtes

## Les Viandes

Steak haché maison à cheval, 15.90

250gr, frites fraîches

Bavette de bœuf 200gr, 16.90

confit d'échalotes, frites fraîches

Saucisse brassée 17.50

purée maison, jus de viande truffé

Jarretton de porc, 18.50

pommes de terre grenailles

L'Onglet de bœuf 250gr, 21.90

sauce poivre, frites fraîches

Magret de Canard env. 300gr, 22.50

Sauce miel, framboise & thym,

pommes de terre grenaille

## Les Pastas

Pastas au saumon, échalotes, 17.50

ail, persil, ciboulette, jus de citron

Pastas Arrabiatta & Burrata 18.50

Pastas à la Truffe, 19.90

jambon à la truffe, crème truffée et Comté

## Pour finir en douceur

Panna Cotta au caramel beurre salé 7.50

ou coulis de fruits rouges

Mousse au Chocolat, éclats de M&M's 7.50

Tarte Tatin et sa glace vanille 7.50

Far breton poêlé glace caramel beurre salé 7.50

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8.00

Brioche perdue, glace caramel beurre salé 8.00

Financier pistache et crème de marrons 8.00

Tiramisu café & caramel 8.00

et crème de marrons

Le Café Gourmand 8.90

Le Thé Gourmand 8.90

Dijo Gourmand 12.90

L'Irish Gourmand 12.90

Le Champagne Gourmand 13.50

Les Petites Gourmandises :

Mini crème brûlée, brownie au chocolat,  
mini Panna Cotta au caramel beurre salé  
et far breton

## Coquillages

Huîtres N°3 de la Rivière d'Étel

Les 6 10.50  
Les 12 20.50

## Côté Mer

Fish & Chips, sauce tartare, frites fraîches 16.50

Seiches à la provençale, 16.90

tomates confites, persil, ail, écrasé de pommes de terre

Filet de bar, sauce beurre blanc, purée de butternut 17.90

et poêlée de légumes croquants

Pavé de saumon, poivronnade sur riz aux petits pois 18.90

Pavé de Cabillaud, 21.50

crème de chorizo, écrasé de pomme de terre

Risotto crémeux Noix de Saint-Jacques aux cèpes 24.90

## Choucroutes

Choucroute Alsacienne 16.50

Saucisse Montbéliard, saucisse knack, poitrine fumée, pomme de terre & chou

Choucroute Océane 21.50

Saumon, poisson blanc, Saint-Jacques, lieu noir fumé & chou,

pomme de terre, beurre blanc

Choucroute Aristide 24.50

Saucisse Montbéliard, saucisse knack, poitrine fumée, pomme de terre,

jarretton de porc & chou

## Les Tartares

faits maison, accompagnés de frites  
fraîches, préparés par nos soins

Tartare de bœuf minute  
15.90

 Tartare Italien  
16.90

bœuf haché, parmesan,  
tomates séchées

Tartare de Saumon  
17.90

aneth, huile d'olive, échalotes,  
citron et pomme Granny

## Camembert chaud

Demi Camembert  
au lait cru 8.50

rôti au miel et ses mouillettes

Camembert  
au lait cru 18.90

rôti au miel, mouillettes,  
assortiment de charcuterie,  
et pommes de terre grenailles

## Planches Apéro

Assortiment de charcuterie 15.90€

Fromage et charcuterie 15.90€

La Croustillante 15.90€

bâtonnets de mozzarella frita, calamars frita, oignons  
rings, mayonnaise au curry & sauce tartare

## Les Entrées

Œufs mimosa, brunoise de chorizo 7.50

Bouquet de crevettes tropicales, 7.90

mayonnaise maison

Petite salade de chèvre chaud 8.90

Maquereau gravlax, houmous de pois chiches 11.50

St-Jacques en coquille, façon Mémé 12.50

béchal, champignons, échalotes, Emmental

Duo de saumon, 13.50

Gravlax et tartare, crème citronnée

Foie gras de canard maison 14.50

et son chutney, pain aux céréales toastés

## Les Salades Gourmandes

 **L'Avé César 15.90**

Emincés de poulet pané, croûtons, copeaux  
de parmesan, lard fumé, sauce César maison,  
salade iceberg

 **La Biquette 15.90**

Duo de chèvre chaud, jambon de pays,  
pomme Granny, tomates cerises, mesclun

 **La Végétarienne 16.50**

Purée de butternut, St-Moret, confit d'oignons rouges,  
copeaux de Comté, noix, chips de blé noir et mesclun

 **Mr Coin-Coin 20.50**

Magret de canard séché, foie gras de canard,  
pommes de terre poêlées à la graisse de canard,  
mesclun

## Menu Enfant

10,90€ (pour les moins de 12ans)

Steak haché

ou Poulet pané ou Pavé de saumon

Garniture frites fraîches ou écrasé de pommes de terre

Mousse au chocolat maison  
ou glace 2 boules