

L'ARISTIDE

EDITION SPECIALE AUTOMNE HIVER 2025

f L'Aristide - Lorient / www.aristide-brasserie-lorient.com #VivreEnsemble #BZH

Planches Apéro

Assortiment de charcuterie 15.90€
Fromage et charcuterie 15.90€
La Croustillante 15.90€
bâtonnets de mozzarella frits, calamars frits, oignons rings, mayonnaise au curry & sauce tartare

Les Entrées

Œufs mimosa, brunoise de chorizo	7.50
Bouquet de crevettes tropicales, mayonnaise maison	7.90
Petite salade de chèvre chaud	8.90
Maquereau gravlax, houmous de pois chiches	11.50
St-Jacques en coquille, façon Mémé béchamel, champignons, échalotes, Emmental	12.50
Duo de saumon, Gravlax et tartare, crème citronnée	13.50
Foie gras de canard maison et son chutney, pain aux céréales toastés	14.50

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

Coquillages

Huîtres N°3 de la Rivière d'Etel

Les 6 10.50
Les 12 20.50

Côté Mer

Fish & Chips, sauce tartare, frites fraîches

Seiches à la provençale, tomates confites, persil, ail, écrasé de pommes de terre

Filet de bar, sauce beurre blanc, purée de butternut et poêlée de légumes croquants

Pavé de saumon, poivronnée sur riz aux petits pois

Pavé de Cabillaud, crème de chorizo, écrasé de pomme de terre

Risotto crémeux Noix de Saint-Jacques aux cèpes

16.50

16.90

17.90

18.90

21.50

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, jarret de porc & chou

Les Viandes

Steak haché maison à cheval, 250gr, frites fraîches 15.90

Bavette de bœuf 200gr, confit d'échalotes, frites fraîches 16.90

Saucisse brassée purée maison, jus de viande truffé 17.50

Jarret de porc, pommes de terre grenailles 18.50

L'Onglet de bœuf 250gr, sauce poivre, frites fraîches 21.90

Magret de Canard env. 300gr, Sauce miel, framboise & thym, pommes de terre grenaille 22.50



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€

Les Pastas

Pastas au saumon, échalotes, ail, persil, ciboulette, jus de citron 17.50

Pastas Arrabiatta & Burrata 18.50

Pastas à la Truffe, jambon à la truffe, crème truffée et Comté 19.90

GORMANDISES 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 €

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

Pour finir en douceur

Panna Cotta au caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges 7.50

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 et crème de marrons 8.00

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

Joyeuses Fêtes