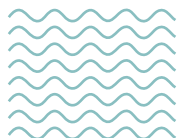
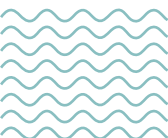




*Bar - Brasserie*  
*Restaurant - Hôtel \*\*\**



## »»..... Bienvenue Chez Janie .....««

**Soucieux de mettre en avant les richesses de notre terroir et dans une démarche de consommation raisonnée, nous souhaitons mettre ici en valeur le savoir-faire et la passion de quelques producteurs de notre belle région.**

*Welcome to Janie's*

*At Janie's, by adopting a conscious consumption approach, we put special care in highlighting the treasures of our terroir.*

*Hence, we wish to present to you the best of what our region has to offer, the passion and the know-how of our local producers.*



**+ de choix sur nos ardoises ...**

**CHAQUE JOUR NOUS SÉLECTIONNONS NOS POISSONS EN DIRECT DES CRIÉES BRETONNES.  
(ROSCOFF, BREST, CONCARNEAU, AUDIERNE, LE GUILVINEC ...)  
NOUS PRÉPARONS NOS ARDOISES EN FONCTION DES OPPORTUNITÉS DES SAISONS ET DES MARÉES.**

*More choices available on our blackboard.... Everyday we select our fish directly from the different fish markets in Brittany.  
(Roscoff, Brest, Concarneau, Audierne, Le Guilvinec...)  
We prepare dishes depending on the season and tides.*

**Selon les saisons les arrivages les marées et la météo !  
depending on the season, fish market, tides and weather !**



## Les Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE	6.90 €
<i>Traditional terrine</i>	
RILLETTES DE SAUMON & WAKAMÉ (algues)	6.90 €
<i>Salmon rillettes &amp; wakame (seaweeds)</i>	
SOUPE DE POISSON DE ROCHE	7.50 €
<i>(Rouille, emmental, croûtons à l'ail)</i>	
<i>Fish soup &amp; rouille sauce, emmenthal cheese, garlic croutons</i>	
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE À L'ANCIENNE	13.50 €
<i>Traditional Scottish smoked salmon</i>	
FOIE GRAS MAISON	14.80 €
<i>Homemade duck foie gras</i>	

## Le Banc de l'écailler

	x6	x9	x12
HUITRES CREUSES N°3 LEGRIS	9.90 €	14.50 €	17.90 €
<i>Cupped oysters size n°3 Legris</i>			
BULOTS (la portion)			7.90 €
<i>Whelks</i>			
BIGORNEAUX (la portion)			8.90 €
<i>Periwinkles (portion)</i>			
CREVETTES ROSE (180g)			10.50 €
<i>Pink shrimps (180g)</i>			
BUISSON DE LANGOUSTINES 400g (Prix sur les ardoises selon arrivage)			
<i>Dubliner prawns 400gr (depending on fish market: Price on blackboard)</i>			
CRABES & MAYONNAISE			15.60 €
<i>Tourteaux ou araignées selon l'arrivage</i>			
<i>Brown crab or spiny spider crab &amp; mayonnaise</i>			
<i>(depending on the catch at the fish market)</i>			
LE PANIER DE L'ÉCAILLER			23.50 €
<i>4 huitres creuses, 200g de langoustines, 2 crevettes roses, bigorneaux</i>			
<i>4 cupped oysters, 200g Dubliner prawns, 2 pink shrimps, Periwinkles</i>			
ASSIETTE DU PÊCHEUR			24.50 €
<i>1/2 crabe (tourteaux ou araignées selon l'arrivage) 150g de langoustines,</i>			
<i>2 crevettes roses, bigorneaux, bulots</i>			
<i>1/2 crab (Brown crab or spiny spider crab depending on the outcry market)</i>			
<i>150g Dubliner prawns, 2 pink shrimps, periwinkles, whelks</i>			
1/2 HOMARD BLEU & MAYONNAISE			25.50 €
<i>Homard provenance Bretagne ou côtes Européennes (environ 450g)</i>			
<i>1/2 Blue lobster &amp; mayonnaise lobster from Brittany or European coast (about 450g)</i>			
LANGOUSTE ROYALE (environ 500g/pers)			59.00 €
<i>Sur réservation et selon arrivage</i>			
<i>Royal Spiny Lobster (about 500g/pers) Only reservation and depending on the fish market</i>			

*Prix ttc Service compris  
Prices including service and taxes*

*Les Plateaux de fruits de Mer*  
*Seafood Platters*

*Le Plateau de Janie /1 pers*

32.50 €

**6 HUÎTRES CREUSES N°3 LEGRIS**  
*6 cupped oyster size n°3 Legris*  
**1/2 CRABE (tourteaux ou araignées selon l'arrivage)\***  
*1/2 crab (Brown crab or spiny spider crab depending on the fish market)\**  
**200G DE LANGOUSTINES**  
*200g Dubliner prawns*  
**4 CREVETTES ROSES**  
*4 Pink shrimps*  
**BIGORNEAUX**  
*Periwinkles*  
**BULOTS**  
*Whelks*



*Le Plateau Royal /1 pers*

49.50 €

**1/2 HOMARD**  
*Provenance Bretagne ou côtes Européennes (environ 450g)*  
*1/2 lobster from Brittany or European coast (about 450g)*  
**6 HUÎTRES CREUSES N°3 LEGRIS**  
*4 cupped oyster size n°3 Legris*  
**1/2 CRABE (tourteaux ou araignées selon l'arrivage)\***  
*1/2 crab (Brown crab or spiny spider crab depending on the fish market)\**  
**250 G DE LANGOUSTINES**  
*250g Dubliners prawns*  
**4 CREVETTES ROSES**  
*4 Pink shrimps*  
**BIGORNEAUX**  
*Periwinkles*  
**BULOTS**  
*Whelks*

*\*Selon les saisons arrivage marées et météo*  
*\*depending on the season, fish market, tides and weather*

**ROSCOFF**

## Les Moules

*(Selon la saison / depending on season)*

<b>MOULES MARINIÈRE &amp; FRITES</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Mussels marinières (cooked in white wine) &amp; French fries</i>	
<b>MOULES CURRY &amp; FRITES</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Curry mussels &amp; French fries</i>	
<b>MOULES AUX ALGUES &amp; FRITES</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Mussels with seaweeds &amp; French fries</i>	
<b>MOULES À LA CRÈME &amp; FRITES</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Mussels with Cream &amp; French fries</i>	

**MOULES (au choix) & FRITES + BIÈRE (25 CL WARSTEINER)**  
*Mussels (to choose from above) & French fries + beer (25 cl Warsteiner)*  
**14.50 €**

## Les Poissons

<b>POISSON DE LA CRIÉE DU JOUR</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Fish of the day from the fish Market</i>	
<b>PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI 250G &amp; EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>18.90 €</b>
<i>Roasted Atlantic pollock 250g &amp; mashed potatoes</i>	
<b>CHOUROUTE DE LA MER</b>	<b>19.50 €</b>
<i>Seafood sauerkraut</i>	
<b>POISSON NOBLE*</b>	<b>24.50 €</b>
<i>(ex : Saint Pierre, Bar, Lotte ou Rouget Barbet selon arrivage)</i>	
<i>Noble* Fish</i>	
<i>(ex : John Dory, Seabass, Monkfish or Red Mullet depending on the catch)</i>	

*\*Chaque jour un poisson noble est cuisiné en fonction du retour de criée  
\*Everyday we select and cook a noble fish directly upon our return from the fish market in Brittany*

## Les Viandes

<b>SAUCISSE À L'OIGNON DE ROSCOFF &amp; FRITES</b>	<b>13.00 €</b>
<i>Sausage with Roscoff onion &amp; French fries</i>	
<b>BALLOTINE DE VOLAILLE FÔRESTIÈRE &amp; FRITES</b>	<b>13.50 €</b>
<i>Chicken roulade with creamy mushroom sauce &amp; French fries</i>	
<b>TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS</b>	<b>21.50 €</b>
<i>Tournedos beef tenderloin and foie gras sauce</i>	

**EGAILLER**  
*Prix ttc Service compris  
Prices including service and taxes*

## Menu Izelvor

(marée basse) «Low tide» Menu

24.50 €

6 HUÎTRES CREUSES N°3 LEGRIS

*6 cupped oysters size n°3 Legris*

*ou/or*

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE & SA ROUILLE

*Fish soup & rouille sauce, with emmenthal cheese, garlic croutons*

*ou/or*

L'ENTRÉE DU JOUR

*Appetizer of the day*



POISSON DE LA CRIÉE DU JOUR

*Fish of the day from the fish market*

*ou/or*

BALLOTINE DE VOLAILLE FÔRESTIÈRE & FRITES

*Chicken roulade with creamy mushroom sauce & French fries*



PANNA COTTA & SON COULIS DE SAISON

*Panna cotta and seasonal coulis*

*ou/or*

RIZ AU LAIT MAISON / *Homemade rice pudding*

*ou/or*

CRÈME BRÛLÉE AUX SAVEURS DU MOMENT / *Crème brûlée*



## Menu Ahelvor

(marée haute) «High tide» Menu

38.00 €

9 HUÎTRES CREUSES N°3 LEGRIS

*9 cupped oysters from Morlaix bay & 3 oysters size n°3 Legris*

*ou/or*

FOIE GRAS MAISON

*Homemade duck foie gras*

*ou/or*

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE À L'ANCIENNE

*Traditional Scottish smoked salmon*



CHOUCROUTE DE LA MER

*Seafood sauerkraut*

*ou/or*

POISSON NOBLE\*

*(ex: Saint Pierre, Bar, Lotte ou Rouget Barbet selon arrivage)*

*Noble fish*

*(ex: John Dory, Seabass, Monkfish or Red Mullet depending on the catch)*

*ou/or*

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS

*Tournedos beef tenderloin and foie gras sauce*



DESSERTS AU CHOIX

*Dessert of your choice*

FRUITS DE MER

## *Menu Porz Bihan*

*(Petit port) «little harbor» Menu*

**54.00 €**

**FOIE GRAS MAISON**

*Homemade duck foie gras*

*ou/or*

**ENTRÉE DU MOMENT**

*Appelizer of the moment*



**RAGOUT DE HOMARD**

*Lobster stew*



**DESSERTS AU CHOIX**

*Dessert of your choice*



## *\* Le Menu des p'tits Gastronomes \**

*(pour les gourmands de moins de 10 ans)*

*for childrens under 10 years old*

**7.50 €**

**POISSON DU JOUR**

*Fish of the day*

*ou/or*

**JAMBON FRITES**

*Ham and French fries*

\*\*\*\*

**DESSERT DU JOUR**

*Dessert of the day*

*ou/or*

**POT DE GLACE ARTISANALE**

*Artisanal pot of ice cream*

**BRASSERIE**

## Les Desserts



ASSIETTE DE FROMAGES & SALADE	8.00 €
<i>Cheese plate &amp; salad</i>	
DESSERT DU JOUR	6.00 €
<i>Dessert of the day</i>	
CRÈME BRÛLÉE AUX SAVEURS DU MOMENT	6.50 €
<i>Crème brûlée</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.50 €
<i>Homemade chocolate mousse</i>	
PANNA COTTA ET SON COULIS DE SAISON	6.50 €
<i>Panna cotta and its seasonal coulis</i>	
RIZ AU LAIT MAISON	6.50 €
<i>Homemade rice pudding</i>	
NOUGAT GLACÉ	7.00 €
<i>Nougat ice-cream</i>	
COUPE COLONEL (Sorbet citron Sicile et vodka)	7.50 €
<i>Colonel's cup: lime sorbet and vodka</i>	
COUPE NORMANDE (Sorbet pomme verte granny et Calvados)	7.50 €
<i>Normandy's cup: green granny apple sorbet and Calvados alcohol</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8.00 €
<i>Coffee or tea gourmet delight (with several selected mini desserts)</i>	
TRISKEL DE PROFITEROLES AU CHOCOLAT	8.00 €
<i>Triskel chocolate profiteroles</i>	

*L'ensemble de nos desserts sont fait maison  
Homemade desserts*



*Bar - Brasserie  
Restaurant - Hôtel \*\*\**

*Rue de Gambetta  
29680 Roscoff  
02.98.61.24.25*