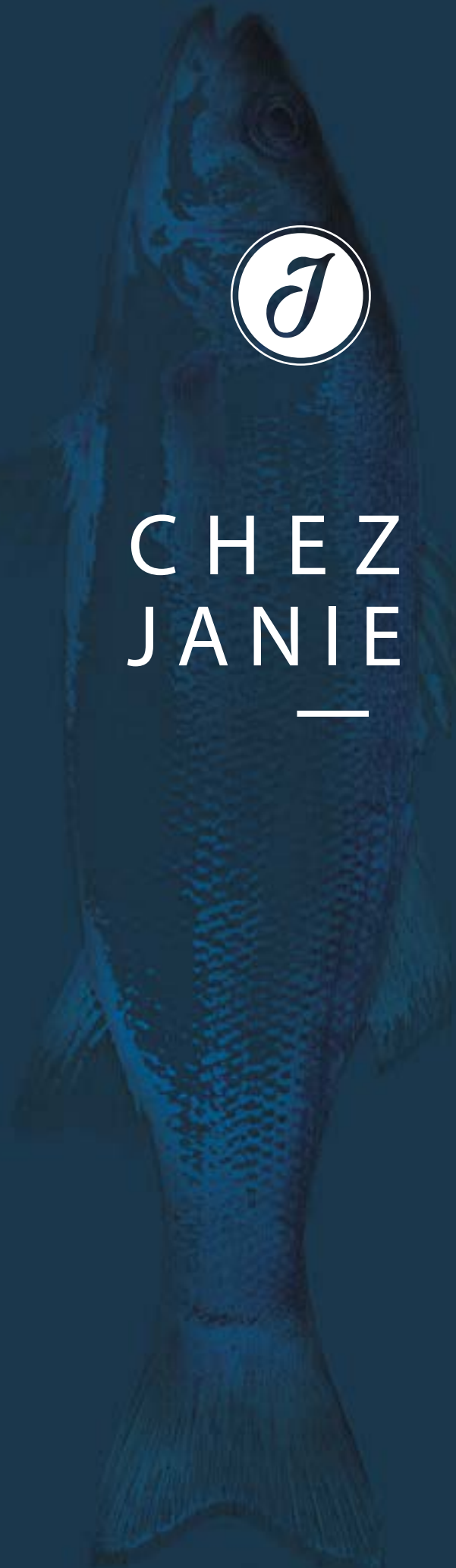




CHEZ
JANIE
—



Les Entrees

Rillettes du pêcheur maison <i>Homemade fish rillettes</i>	8.50 €
Oeuf mollet à la crème d'artichauts et son caviar de hareng <i>Soft-boiled eggs with artichoke cream and herring roe</i>	12.00 €
Soupe de poisson de roche, rouille, emmental & croûtons <i>Fish soup & rouille sauce, emmental cheese & garlic croutons</i>	9.00 €
Saumon fumé d'Écosse à l'ancienne <i>Traditional Scottish smoked salmon</i>	16.00 €
Foie gras maison <i>Homemade duck foie gras</i>	17.00 €

Le BANC DE L'ÉCAILLER

	<u>X6</u>	<u>X9</u>	<u>X12</u>
Huîtres creuses n°3 LEGRIS <i>Cupped oysters size n°3 LEGRIS</i>	9.90 €	14.50 €	19.00 €
Bulots (la portion) <i>Whelks</i>			8.00 €
Bigorneaux (la portion) <i>Periwinkles</i>			8.90 €
Crevettes roses (180g) <i>Pink shrimps (180g)</i>			10.50 €
Buisson de langoustines (400g) _____ (prix sur les ardoises selon arrivage) <i>Dubliner prawns (400g)</i> _____ (depending on fish market: price on the blackboard)			
Crabe & mayonnaise (800g-1200g) <i>Tourteaux ou araignées selon la saison</i>			19.00 €
Le panier de l'écailler _____ 27.50 € <i>4 huîtres, 200g de langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux, bulots</i>			
L'assiette du Pêcheur _____ 27.50 € <i>1/2 crabe (tourteaux ou araignées selon la saison) 150g de langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux, bulots</i>			
1/2 Homard Bleu & Mayonnaise - environ 450g (prix sur les ardoises selon arrivage) <i>Provenance Bretagne ou côtes européennes</i>			
1/2 Blue Lobster & Mayonnaise _____ (depending on fish market: price on the blackboard)			
Langouste Royale _____ (Sur réservation et selon arrivage) 13.00 € les 100g <i>Royal Spiny Lobster about 450g</i> (Only reservation and dependens on the fish market)			

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

Les plateaux de fruits de mer

Le Plateau Janie (1 personne) _____ 36.50 €

6 Huîtres creuses n°3 LEGRIS
6 Cupped oyster size n°3 LEGRIS

1/2 Crabe (Tourteaux ou araignées selon la saison)
1/2 Crab (Brown crab or spiny spider crab depending on the season)

200g de Langoustines
200g Dubliner prawns

6 Crevettes roses
6 Pink shrimps

Bigorneaux
Periwinkles

Bulots
Whelks



Le Plateau Royal (1 personne) _____ 58.00 €

1 Homard provenance Bretagne ou Côtes Européennes *
1 Lobster from Brittany or European Coast (about 450g)

6 Huîtres creuses n°3 LEGRIS
6 Cupped Oyster size n°3 LEGRIS

1/2 Crabe (Tourteaux ou araignées selon la saison)
1/2 Crab (Brown crab or spiny spider crab depending on the season)

250g de Langoustines
250g Dubliner prawns

6 Crevettes roses
6 Pink shrimps

Bigorneaux
Periwinkles

Bulots
Whelks

** Nous travaillons avec des produits frais,
selon les saisons, arrivages, marées et météo
aussi nous vous recommandons de réserver les homards.*

Les Poissons

Poisson de la criée du jour	14.90 €
<i>Fish of the day from the fish market</i>	
Pavé de lieu Jaune rôti au thym (250g) & son embeurré de pomme de terre	21.00 €
<i>Pollock, thyme and crushed potatoes</i>	
Blanquette de lotte façon "grand-mère"	22.50 €
<i>Monkfish blanquette</i>	
Choucroute de la mer (lieu, haddock, lotte, crevettes roses & beurre blanc)	21.50 €
<i>Janie's sea-sauerkraut, yellow pollock, monkfish, «beurre blanc sauce»</i>	
Poisson Noble	(prix sur les ardoises selon arrivage)
<i>(ex : Saint Pierre, bar, turbot ou rouget barbet selon arrivage)</i>	
<i>Noble fish</i>	
<i>(ex: John dory, seabass or red mullet depending on the catch)</i>	

Les viandes

Saucisse à l'oignon de Roscoff	14.50 €
<i>Roscoff sausage onions</i>	
Pièce de cochon "100% ibérico" au cidre	18.00 €
<i>Pig with cider</i>	
Pièce du boucher (VBF) sauce au poivre vert ou sauce Tartare	24.00 €
<i>Piece from the butcher (VBF) with green pepper or Tartare sauce</i>	

*Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de :
Pâtes fraîches, Frites ou légumes du moment.
Fresh pasta, French fries or vegetables of the day.*

Vegetarien

Assiette de légumes de saison	13.50 €
<i>Season vegetables</i>	
Tagliatelles végétariennes	13.50 €
<i>Fresh pasta and vegetables</i>	

Les menus

Menu Izelvor (Marée basse)

26.00 €

6 Huîtres creuses n°3 LEGRIS
6 Cupped Oyster size n°3 LEGRIS
or
Soupe de poisson de roche & sa rouille
Fish soup & rouille sauce
or
Entrée du jour
Appetizer of the day



Poisson de la criée du jour
Fish of the day from the fish market
or
Saucisse à l'oignon de Roscoff
Roscoff sausage onions



Dessert du Jour
Dessert of the day
or
Crème Brûlée maison
Homemade crème brûlée

Menu Uhelvor (Marée haute)

39.00 €

9 Huîtres creuses n°3 LEGRIS
9 Cupped Oyster size n°3 LEGRIS
or
Foie gras maison
Homemade duck foie gras
or
Oeuf Mollet à la crème d'artichauts & son caviar de Hareng
Soft-boiled eggs with artichoke cream and herring roe
or
Saumon fumé d'Écosse à l'ancienne
Traditional Scottish smoked salmon



Choucroute de la mer (lieu, haddock, lotte & beurre blanc)
Janie's sea-sauerkraut, yellow pollock, monkfish, «beurre blanc sauce»
or
Blanquette de lotte façon "grand-mère"
Monkfish blanquette
or

Pièce du boucher (VBF) sauce au poivre vert ou sauce Tartare
Piece from the butcher with green pepper sauce
or

Porc "100% ibérico" au cidre
Pig with cider
or

Pavé de lieu Jaune rôti au thym & son embeurré de pomme de terre
Pollock, thyme and crushed potatoes



Desserts aux choix

Le menu des petits gastronomes

Pour les gourmands de moins de 10 ans _____ 8,50 €

Poisson du jour

Fish of the day

or

Jambon frites

Ham and french fries



Dessert du jour

Dessert of the day

or

Glace artisanale

Artisanal ice cream

chez janie

*Nous préparons nos ardoises en fonction
des opportunités des saisons et des marées.*

*Chaque jour nous sélectionnons nos poissons
en direct des criées bretonnes.*

(Roscoff, Brest, Concarneau, Audierne, Le Guilvinec ...)

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

*We prepare dishes depending on the season and tides.
Everyday we select our fish directly from the different fish
markets in Brittany.*

(Roscoff, Brest, Concarneau, Audierne, Le Guilvinec...)

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

Les Desserts

<i>Assiette de fromages & salade verte</i>	8.00 €
<i>Cheese plate & salad</i>	
<i>Dessert du jour maison</i>	6.50 €
<i>Homemade dessert of the day</i>	
<i>Crème brûlée maison</i>	6.50 €
<i>Homemade crème brûlée</i>	
<i>Riz au lait maison</i>	6.50 €
<i>Homemade rice pudding</i>	
<i>Profiteroles maison et sa sauce chocolat</i>	8.00 €
<i>Homemade profiteroles and chocolate sauce</i>	
<i>Café ou thé gourmand</i>	8.00 €
<i>Coffee or tea gourmet delight (with several selected mini desserts)</i>	
<i>Irish Coffee</i>	8.50 €
<i>Irish Cofee</i>	

LES GLACES

GLACES : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé

SORBETS : fraise, citron, pomme

**1 boule 2.10 € . 2 boules 4.20 € . 3 boules 6.30 €
supplément chantilly 1.50 €**

ICE CREAM: vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel,

SORBETS: strawberry, lemon, apple

**1 scoop 2.10 € . 2 scoops 4.20 € . 3 scoops 6.30 €
Chantilly supplement 1.50 €**

Café liegeois

2 boules de glace café, café chaud et chantilly 7.00 €
2 scoops of ice cream, hot coffee and whipped cream

Chocolat liegeois

2 boules de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly 7.00 €
2 scoops of chocolate ice cream, hot chocolate and whipped cream

Dame blanche

2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly 7.00 €
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Coupe colonel (Sorbet citron Sicile et vodka) 8.00 €
Colonel's cup (lime sorbet and vodka)

Coupe normande (Sorbet pomme et Calvados) 8.00 €
Normandy's cup: apple sorbet and Calvados alcohol

Prix TTC Service Compris

Chez Janie

*Bar Brasserie Restaurant Hôtel ****

*5, rue Gambetta
29680 Roscoff
02 98 61 24 25*

Retrouvez nous sur Facebook et sur www.chezjanie.fr