

FRED FINET
MAITRE
RESTAURATEUR
DEPUIS 2015

MAITRE
ARTISAN

CUISINIER
TRAITEUR

RESTAURANT LES FILETS BLEUS



RESTAURANT OUVERT
AVRIL - MAI - JUIN - SEPTEMBRE
JOURS D'OUVERTURE
MIDI ET SOIR
JEUDI - VENDREDI - SAMEDI
DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES

EN JUILLET ET AOUT
LES JOURS D'OUVERTURE
MIDI ET SOIR

MARDI – MERCREDI – JEUDI – VENDREDI - SAMEDI

DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES



www.lesfiletsbleus.fr

filetsbleus@gmail.com

*RESERVATION

TEL : 02 96 35 22 26

SMS : 07 86 84 11 01

*Confirmation indispensable

**LE MENU REPAS DE FRUITS DE MER
38.90€ PAR PERSONNE*



La Spécialité
Des Filets Bleus
Depuis 20 ans

Photo plateau pour deux personnes 77.80€ (non contractuel)

Une Araignée entière ou un Tourteau de 600g / 800g (Brut)

Langoustines 200g – Crevettes 100g

6 Huîtres creuses (N°3 ou N°4)

Amandes, Palourdes et/ou Praires

Bigorneaux - Bulots

Mayonnaise aux algues L'échalote au vinaigre et cidre



**Les fruits de mer, poissons, et crustacés, sont sélectionnés, et cuisinés par nos Soins.
Ils sont issus pour l'essentiel : des Criées de Saint Quai Portrieux, du Guilvinec,
Des Pêcheurs et Producteurs locaux**

*Leurs disponibilités dépendent de la saison, du temps, et de la pêche... !
Aussi certains produits peuvent manquer.
Merci de votre compréhension !*

*** Ce Menu : Ne Peut pas être Partagé**

MENU À 31,90€

*Carpaccio de Bœuf, petit mesclun, herbes et fleurs,
sorbet betterave, Parmigiano, vinaigre Balsamique*

ou

*Tartare de thon, pomme granny
vinaigrette gingembre citron vert*

ou

*6 huitres de Sterec de la baie de Morlaix
petit vinaigre de cidre au échalotes*

ou

L'Assiette de Fruits de Mer (supplément 3,90€)

¼ Crabe – 3 Huitres – 100g de Crevettes

Bulots – Bigorneaux – Amandes - Palourdes

ou

*Velouté de poissons / crustacés
Et caviar de légumes et crevettes*

~~~

Lieu de pays à la plancha, pâtes à l'encre de seiche

Fumet de poisson au parmesan

ou

*Lotte snackés (joutes), Trio de Quinoa à l'orange
Emulsion coco et curry vert (supplément 3,40€)*

ou

Joues de cochon confites au vin, écrasé de patates douces

Croustillant de lard fumé

~~~

Fromage rôti à la figue et son mesclun de salade

ou

Tarte minute garniture et fruit du moment

ou

Le Chocolat noir cœur coulant et son sorbet orange sanguine

ou

Cheese cake à la mangue et son sorbet passion

ou

Poire pochée au cidre et miel croustillant de sarrasin

Les Filets Bleus : Maitre Restaurateur depuis 2015

Tous les plats proposés sont cuisinés par nos soins

** Fraicheur garantie pêchées en Mer D'Irlande*

*MENU SPÉCIAL
PLATEAU DE FRUITS DE MER
PAR PERSONNE 38.90€
(ce menu ne peux pas être partagé)*

Araignée entière ou Tourteau de 700g / 800g (brut)

Langoustines 200g - Crevettes 100g

6 Huîtres creuses (N°3 ou N°4)

Amandes/ Palourdes et /ou Praires

Bigorneaux - Bulots

Mayonnaise aux algues

L'échalote au vinaigre et cidre

L'ASSIETTE LOCQUEMEAU 19.90€

**Un 1/4 Araignée ou Tourteau*

Langoustines 100g - Crevettes 100g

3 Huîtres creuses (N°3 ou N°4)

Bigorneaux - Bulots

**Palourdes et/ou Praires - Amandes*

LES FRUITS DE MER SELON VOS ENVIES

<i>L'assiette de Langoustines (vivantes du Guilvinec) 300g</i>	<i>18.90€</i>
<i>L'assiette de Crevettes 300g</i>	<i>9.00€</i>
<i>L'assiette de 6 Huîtres creuses (N°3 ou N°4)</i>	<i>8.60€</i>
<i>L'assiette de Bulots au thym du jardin 300g</i>	<i>6.90€</i>

*Les fruits de mer, poissons, et crustacés, sont sélectionnés, et cuisinés par nos Soins.
Ils sont issus pour l'essentiel : des Criées de Saint Quai Portrieux et du Guilvinec,
Des Pêcheurs et Producteurs locaux*

**Leurs disponibilités dépendent de la saison, du temps, et de la pêche.
Aussi certains produits peuvent manquer.
Merci de votre compréhension !*

MENU À 25.90€

*Carpaccio de Bœuf, petit mesclun, herbes et fleurs
et Sorbet betterave, Parmigiano, vinaigre Balsamique*

ou

*Velouté de poissons et crustacés
et Caviar de légumes et Crevettes*

~~~

*Merlu frais graines de sarrasin grillé
Crème de cidre*

ou

*Médailles de volaille champignons grillés
Pommes de terre Mémé, crème de teriyaki*

~~~

Ile flottante aux zestes de citron vert, anglaise au gingembre

ou

Poire pochée au cidre et miel croustillant de sarrasin

ou

Fromage rôti à la figue et mesclun

*« LA SUGGESTION DU CHEF
DE 14.90€ À 17.90€
LE MIDI EN SEMAINE ! »*

Suivant les opportunités

le temps, la pêche, l'imagination du moment

le chef vous propose de déguster une de ses nouvelles recettes (ou pas !)

à base de produits frais, de ses herbes et fleurs du jardin

et d'Algues parfoistrès simplement...

MENU PETIT LOUPIOT (- 8 ANS) 8.90€

*Volaille ou poisson
pommes de terre Mémé
Glace surprise*

LES POISSONS

<i>Lieu jaune du pays, pâtes à l'encre de seiche Fumet de poisson au parmesan</i>	<i>18.90€</i>
<i>Saint-Pierre Snacké en aiguillette Risotto Carnaroli chorizo Belotta et Bisque de crustacés</i>	<i>22.90€</i>
<i>Mi-cuit de Thon, purée de carotte au gingembre Pesto maison</i>	<i>18.90€</i>
<i>Joue de lotte a la plancha, Trio de Quinoa à l'orange Emulsion Coco et curry vert</i>	<i>21.90€</i>
<i>La Suggestion du chef Suivant « l'opportunité du jour »</i>	<i>de 18.90€ à 22.90€</i>
<i>Homard du pays au Cours du Jour (7.90€ à 9.90€ les 100g) Sur Commande selon la saison (Pièce de 500g env.)</i>	<i>de 39.50€ à 49.50€</i>

LES VIANDES

<i>Médaille de volaille Champignons grillés Crème de Teriyaki « Pommes de terre Mémé »</i>	<i>17.90€</i>
<i>Jarret d'Agneau cuit longtemps, sauge du jardin Écrasé de pommes de terre et oignons de Roscoff</i>	<i>19.90€</i>
<i>Joues de cochon confites au vin, écrasé de patates douces, Chips de lard fumé</i>	<i>18.90€</i>

FROMAGE

<i>Fromage rôti à la figue et sa farandole de salade</i>	<i>7.90€</i>
<i>Assiette de Fromages, sélection du chef</i>	<i>9.90€</i>

LES DESSERTS

<i>Macaron crème citron et fruit rouge</i>	<i>7.80€</i>
<i>Cheese cake a la mangue sorbet passion</i>	<i>7.80€</i>
<i>Ile flottante zeste de citron vert et son anglaise Au gingembre</i>	<i>6.80€</i>
<i>Le Chocolat Noir cœur coulant mi-cuit Et Sorbet Orange Sanguine</i>	<i>7.80€</i>
<i>Tarte minute du moment</i>	<i>8.80€</i>
<i>Poire pochée au cidre et miel croustillant de sarrasin</i>	<i>7.80€</i>
<i>L'Assiette des Gourmands.... C'est un assortiment de Desserts de la carte</i>	<i>8.80€</i>
<i>Le Café ouThé Gourmand : Dessert et café en même temps ! un assortiment de desserts de la carte et un thé ou café Nespresso : « do Brazil », « Colombiano »</i>	<i>9.80€</i>
<i>Les Glaces* et Sorbets* « Maître artisan glacier» coupe 2/3boules. Orange sanguine - Fraise - Mangue - Cassis - Citron - fraise Vanille - Caramel Beurre salé et Suggestions du moment ... !</i>	<i>6.80€</i>
<i>Gâteau d'anniversaire sur Réservation «Suppl. par pers.» Parchemin pate d amande, cierge magic, bougies, Music.. ?</i>	<i>1.50€</i>

FROMAGE

<i>Fromage rôti , Caramel Balsamique à l'orange, farandole de salade</i>	<i>7.90€</i>
<i>Assiette de Fromage sélection du Chef</i>	<i>9.90€</i>

LES ENTRÉES

<i>Carpaccio de Bœuf, petit mesclun, herbes et fleurs, Sorbet betterave, Parmigiano, vinaigre Balsamique</i>	<i>10.90€</i>
<i>Velouté de poissons et crustacés Caviar de légumes et crevettes</i>	<i>9.90€</i>
<i>Tartare de thon, pomme granny Vinaigrette gingembre citron vert</i>	<i>11.90€</i>
<i>Carpaccio de mangue, radis poivré, cebette Sorbet au yuzu</i>	<i>8.90€</i>
<i>Foie gras frais Maison, Simplement Nature Chutney gélifié rose litchi</i>	<i>12.90€</i>
<i>Assiette de 6 huitres de Sterec N° 3/4 de la baie de Morlaix</i>	<i>8.60€</i>
<i>Salade terre et mer : Mesclun de salade, thon fumé, Magret Fumé Maison, Crevettes, Médaillon de Foie gras, Légumes de saison, fleurs et herbes de mon Jardin</i>	<i>19.90€</i>
<i>L'assiette Locquémeau (Fruits de mer) Tourteau ou Araignée, Huitres, Langoustines, Crevettes, Bigorneaux, Bulots, Amandes, palourdes ...</i>	<i>19.90€</i>

*Nous Travaillons une Cuisine Simple et sans Prétention
Une seule Volonté : vous donner du Plaisir
(Voire du Bonheur.. !) et l'envie de Revenir*

*Les herbes, les fleurs, et les algues proviennent du jardin... !
Et n'ont subi aucun traitement*

*Les Filets Bleus : Maitre Restaurateur 2016
tous les plats proposés sont cuisinés par nos soins*

« Service traiteur : privatisation du restaurant... ! ».

*La qualité et notre savoir-faire à votre service
F.Finet Maitre Restaurateur et Maitre Artisan Cuisinier*

*Pour tous vos évènements, aussi bien familiaux que, professionnels
Mariage, Anniversaire, Séminaire, Repas d'affaires.....*

Capacité d'accueil du restaurant en Réception

130 personnes en salle (150 m2)

250 personnes en terrasse (cocktails, vins d'honneur)

26 à 32 personnes en salon privé (50 m2)



***Ou alors en extérieur, dans le lieu de votre choix :
dans votre jardin ou, celui de votre voisin ou,..... !***

LE ++ : Offrez à vos Parents et Amis un Cadeau Restaurant

Restaurant les filets bleus



Pour de la part de

**INVITATION POUR PERSONNES A DINER OU DÉJEUNER
AU RESTAURANT LES FILETS BLEUS
D UN MONTANT DE € (+ 10% OFFERT *)**

Pour que l'on puisse vous accueillir dans les meilleures conditions
Et vous réserver notre meilleure table.....!
Réservation indispensable (3/4 jrs avant) ouvert d avril à septembre

REF N°
DATE
+ 10% OFFERT* CODE HW
(*Hors weekend)

LES FILETS BLEUS
PORT DE LOCQUEMEAU
22300 TREDREZ

MAITRE
RESTAURATEUR
DEPUIS 2015

TEL 02.96.35.22.26
SMS 07.86.84.11.01
www.lesfiletsbleus.fr