



— BISTROT —

le 34

CARTE DU RESTAURANT

Entrées *

GASPACHO ANDALOU 7€

TARTE FINE AUX OIGNONS DE ROSCOFF,
CRÈME DE CHÈVRE 8€

OEUF COCOTTE, COMTÉ, PANCETTA 8€

PÂTÉ BRETON À L'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ 9€

MILLE-FEUILLE DE SARRASIN 11€
Crème Cheese aux herbes et poisson fumé

Desserts *

SABLÉ BRETON, MOUSSE CITRON JAUNE,
COULIS CITRON VERT 8€

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS, TUILE DE
CRÊPE 8€

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES 9€

DÉCLINAISON DE FROMAGES AOP 9€

FINGER CHOCOLAT ET CACAHUÈTES,
CARAMEL BEURRE SALÉ 10€

Plats *

LE RETOUR DU MARCHÉ 18€

Poisson du marché, poêlée de
légumes, pommes de terre grenailles

BALLOTINE DE VOLAILLE 18€

Aux légumes, écrasé de pomme de
terre, réduction de cidre

RISOTTO DE KASHA 19€

Légumes du soleil, coulis de poivrons



LINGUINES AUX GAMBAS 19€

Concassé de tomates

TATAKI DE BOEUF 20€

Aux herbes fraîches, frites et
salade

BAR EN PORTEFEUILLE 24€

Légumes de saison

* Gluten, Crustacé, Oeufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfite, Lupin, Mollusques



— BISTROT —

le34

SPEISEKARTE DES
RESTAURANTS

Vorspeisen *

ANDALUSISCHES GAZPACHO 7€

DÜNNE TARTE MIT ROSCOFF-ZWIEBELN
UND ZIEGENRAHM 8€

GEBACKENES EI, COMTÉ-KÄSE, PANCETTA 8€

BRETONISCHE PASTETE MIT
ANDOUILLEWURST AUS GUÉMÉNÉ 9€

BUCHWEIZEN-MILLE-FEUILLE 11€
Käsecreme mit Kräutern und Räucherfisch

Hauptspeise *

FISCH DER SAISON 18€
Gemüsepfanne mit neuen Kartoffeln

HÜHNERBALLOTINE 18€
Mit Gemüse, Kartoffelpüree und Apfelweinsauce

KASHA-RISOTTO  19€
Gemüse, Paprikacoulis

LINGUINE MIT GARNELEN 19€
Zerkleinerte Tomaten

RINDFLEISCH TATAKI 20€
Mit frischen Kräutern, Pommes frites und Salat

BARBESTAND 24€
Saisonales Gemüse

Nachtisch *

BRETONISCHES MÜRBETEIGGEBÄCK,
ZITRONENMOUSSE, LIMETTENCOULIS 8€

FRISCHE FRUCHT-MINESTRONE, CRÊPE TUILE 8€

PAVLOVA MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN 9€

KÄSESORTEN MIT GESCHÜTZTER
URSPRUNGSBEZEICHNUNG 9€

SCHOKOLADEN-ERDNUSS-FINGER,
GESALZENES KARAMELL 10€

* Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere



— BISTROT —

le34

RESTAURANT MENU

Staters *

ANDALUSIAN GAZPACHO 7€

THIN ROSCOFF ONION TART,
GOAT CHEESE CREAM 8€

EGG “EN COCOTTE, COMTÉ CHEESE,
PANCETTA 8€

BRETON GUÉMENÉ ANDOUILLE PÂTÉ 9€

BUCKWHEAT MILLE-FEUILLE 11€
Herbed cream cheese and smoked fish

Dishes *

MARKET-FRESH SELECTION 18€
Pan-seared vegetables, baby potatoes

POULTRY BALLOTINE 18€
With vegetables, crushed potatoes,
and cider reduction

KASHA RISOTTO  19€
Mediterranean vegetables, bell pepper
coulis

PRAWNS LINGUINE 19€
Crushed tomatoes

BEEF TATAKI 20€
With fresh herbs, fries, and salad

STUFFED SEA BASS FILET 24€
Seasonal vegetables

Desserts *

BRETON SHORTBREAD, YELLOW LEMON
MOUSSE, LIME COULIS 8€

FRESH FRUIT MINESTRONE, CRÊPE TUILE 8€

EXOTIC FRUIT PAVLOVA 9€

“PDO” CHEESE PLATTER 9€

CHOCOLATE AND PEANUT FINGER CAKE,
SALTED BUTTER CARAMEL 10€

* Gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs

Menu 26 €

ENTRÉE + PLAT/
PLAT + DESSERT

Menu 30 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrées *

GASPACHO ANDALOU

TARTE FINE AUX OIGNONS DE
ROSCOFF, CRÈME DE CHÈVRE

OEUF COCOTTE, COMTÉ, PANCETTA

Desserts *

SABLÉ BRETON, MOUSSE CITRON JAUNE,
COULIS CITRON VERT

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS, TUILE DE
CRÊPE

DÉCLINAISON DE FROMAGES AOP

Plats *

LE RETOUR DU MARCHÉ

Poisson du marché, poêlé de légumes,
pommes de terre grenailles

BALLOTINE DE VOLAILLE

Aux légumes, écrasé de pomme de
terre, réduction de cidre

RISOTTO DE KASHA

Légumes du soleil, coulis de poivrons



* Gluten, Crustacé, Oeufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfite, Lupin, Mollusques



— BISTROT —

le34

SPEISEKARTE DES
RESTAURANTS

Menü 26 €

VORSPEISEN+ HAUPTSPEISE/
HAUPTSPEISE+ NACHTISCH

Menü 30 €

VORSPEISEN +
HAUPTSPEISE+ NACHTISCH

Vorspeisen *

ANDALUSISCHES GAZPACHO

DÜNNE TARTE MIT ROSCOFF-ZWIEBELN
UND ZIEGENRAHM

GEBACKENES EI, COMTÉ-KÄSE, PANCETTA

Hauptspeise *

FISCH DER SAISON
Gemüsepfanne mit neuen Kartoffeln

HÜHNERBALLOTINE
Mit Gemüse, Kartoffelpüree und Apfelweinsauce

KASHA-RISOTTO 
Gemüse, Paprikacoulis

Nachtisch *

BRETONISCHES MÜRBETEIGGEBÄCK,
ZITRONENMOUSSE, LIMETTENCOULIS

FRISCHE FRUCHT-MINESTRONE, CRÊPE TUILE

KÄSESORTEN MIT GESCHÜTZTER
URSPRUNGSBEZEICHNUNG

*Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere



— BISTROT —

le34

CARTE DU RESTAURANT

Menu 26 €

STATERS+ DISHES/
DISHES+ DESSERTS

Menu 30 €

STARTERS + DISHES +
DESSERTS

Staters *

ANDALUSIAN GAZPACHO

THIN ROSCOFF ONION TART,
GOAT CHEESE CREAM

BAKED EGG, COMTÉ CHEESE, PANCETTA

Dishes *

MARKET-FRESH SELECTION

Pan-seared vegetables, baby potatoes

POULTRY BALLOTINE

With vegetables, crushed potatoes,
and cider reduction

KASHA RISOTTO



Mediterranean vegetables, bell pepper
coulis

Desserts *

BRETON SHORTBREAD, YELLOW LEMON
MOUSSE, LIME COULIS

FRESH FRUIT MINESTRONE, CRÊPE TUILE

“PDO” CHEESE PLATTER

* Gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs

Carte des vins

Vin rouge

	Verre (14 cl)	Bouteille (75 cl)
SAUMUR CHAMPIGNY AOP, DOMAINE SYLVAIN GROSBOIS (12°)	5€	28€
CÔTE DU RHÔNE BIO AOP, MAISON SINNAE (14°) 	5€	31€
CORBIÈRES BIO AOP, DOMAINE SAINTE MARIE DES CROZES (14.5°) 	6€	34€
CÔTE DE BLAYE BIO AOP, CHÂTEAU PUYNARD (13°) 	6€	34€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP, MAISON LA CHEVALLERIE (12.5°)	6€	37€
SANCERRE AOP, DOMAINE LA PERRIERE (13.5°)	7€	42€

Vin blanc

	Verre (14 cl)	Bouteille (75 cl)
MUSCADET SUR LIE AOP, DOMAINE CHÉREAU-CARRÉ (12°)	5€	27€
CHARDONNAY VIOGNIER PAYS D’OC BIO IGP, MAISON AD VINAM (13°) 	6€	29€
CÔTE DE GASCOGNE NOVA IGP, LE BLANC MOELLEUX GROS MASENG (11.5°)	6€	32€
CHABLIS AOP, DOMAINE PASSY LE CLOU (12,5°)	6€	37€
MENETOU-SALON AOP, DOMAINE ANTOINE DE LA FARGE (13°)	7€	39€
SANCERRE AOP, DOMAINE LA PERRIERE (12,5°)	7€	42€

Vin rosé

	Verre (14 cl)	Bouteille (75cl)
RIONE ROSA, ILE DE BEAUTÉ IGP, CORSE (12°)	5€	25€
ROSÉ D’ENFER AOC, SAINT MONT, PLAIMONT (11.5°)	5€	26€

Vins effervescents

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
PROSECCO	5€	26€
KLIPFEL, CRÉMANT D’ALSACE BRUT AOP	7€	35€

Champagne

	Verre (14 cl)	Bouteille (75 cl)
CHARLES MIGNON, PREMIER CRU BRUT (12.5°)	14€	39€
CHARLES MIGNON, ROSE PREMIER CRU (12.5°)	14€	39€
VESSIER, CUVÉE ELÉGANCE (12°)		45€
PEHU SIMONET, BRUT GRAND CRU (12.5°)		65€

L'ESSENCE DE NOTRE REGION

Au Bistrot le 34, nous croyons fermement aux valeurs de proximité et de qualité. C'est pourquoi nous avons à cœur de travailler avec des producteurs locaux qui partagent notre passion pour le goût authentique et le respect de la nature. Voici quelques-uns de nos partenaires grâce à qui nous avons le plaisir de vous offrir des plats toujours frais et pleins de saveurs.



La Poule Blanche : Spécialisée dans la farine de blé noir, cette ferme artisanale nous offre une matière première d'exception pour nos galettes et préparations à base de sarrasin.

Les Truites de Térénez : Cette pisciculture produit des truites d'une qualité remarquable, élevées dans des conditions optimales de respect de l'environnement.



Jérôme Gaudin, pêcheur de tellines : Artisan pêcheur, Jérôme Gaudin nous livre des coquillages frais et savoureux, notamment ses fameuses tellines, une spécialité locale que nous adorons mettre en avant dans nos plats.

La Brasserie Lokorn : Une brasserie locale de la petite ville de Locronan, qui produit des bières artisanales aux saveurs généreuses et variées, parfaites pour accompagner nos plats.



Le Fournil du Kreisker de Douarnenez : Gregory Guillem, boulanger passionné nous offre un pain fait maison, avec des ingrédients locaux de qualité pour une texture et un goût inégalés.

Vincent Guerlais : chocolatier et pâtissier de renom, originaire de Nantes.



— BISTROT —

le 34

CARTE DU RESTAURANT

LE SAVIEZ-VOUS ?

POURQUOI "BISTROT LE 34" ?

Notre nom fait référence à la proximité du GR 34, un sentier de randonnée mythique qui longe toute la côte bretonne, offrant des paysages à couper le souffle. Ce sentier, surnommé le "Sentier des Douaniers", est un véritable voyage au cœur de la nature bretonne, reliant les ports, les plages et les falaises. Ainsi, "Bistrot le 34" est une invitation à découvrir cette région, à travers ses paysages et, bien sûr, sa gastronomie.



Les piques niques à emporter

17.00€

Sandwich jambon beurre ou jambon fromage
ou
Salade végétarienne avec portion de pain

Chips

Gâteau breton maison

Fruit et fruits secs

Bouteille d'eau

Compote



Les fruits de mer

Sur réservation 24h à l'avance, min 2 personnes

32.50€/P



Plateau de fruits de mer provenant de notre
fournisseur local

pour minimum 2 personnes

Composé selon l'arrivée et sur réservation.