

# MENU

NOS SPECIALITES SERVIES  
DANS UN PAIN SURPRISE

## **LA COTRIADE DE COQUILLAGES /17.90**

Moules, Noix de Saint Jacques, Palourdes, crevettes, encornet, petits légumes et crème

## **LA COTRIADE DE POISSON /17.90**

Poisson du marché poché, fumet de poisson avec ses petits légumes

## **LA COTRIADE BLANQUETTE DE POULET/16.80**

Émincé de poulet, petits légumes, sauce blanquette

**La Cotriade doit son nom au breton "Kaoteriad" (contenu d'une marmite). Il s'agit d'une spécialité Morbihannaise et est aux Bretons ce que la Bouillabaisse est aux Méridionaux : un plat traditionnel et populaire élaboré avec les espèces locales de poissons, de crustacés.. de légumes et d'aromates.**

**L'histoire de la Cotriade en fin de menu.**

# MENU

## PETITE HISTOIRE DE LA COTRIADE

En Bretagne, on trouve la première recette de la Cotriade dans la région d'AURAY en 1526. La recette contient du poisson et des moules en plus, pas de céleri mais deux cuillerées d'eau de mer de l'océan. La recette est écrite en Breton, la langue parlée à l'époque dans cette région. Le bouillon de cuisson du poisson est utilisé, et filtré, les petits morceaux de poisson sont ajoutés à la Cotriade.

A la fin de l'été et durant l'hiver la Cotriade était servie lors des mariages.

Durant la saison de la pêche du thon, les pêcheurs de l'île de Groix utilisaient un pain rond vidé de sa mie en guise de soupière pour éviter au bouillon de se renverser quand la mer était agitée.

La recette de la Cotriade s'exportera en dehors de la Bretagne avec la vague d'immigrants parti à la conquête de l'Ouest. En 1751, bien avant que les livres de cuisine en parlent, les journaux et magazines américains mentionnèrent les soupes et bouillons si bien que la recette ne fut pas oubliée. D'après le livre de Jasper White, "50 potages", la plus vieille recette imprimée de la Cotriade fut dans le journal " Evening Post" de Boston le 23 septembre 1751. L'utilisation d'herbes et épices dans cette recette montre le goût de l'assaisonnement anglais du 18ème siècle.

Aujourd'hui nous trouvons la Cotriade dans la nouvelle Angleterre (USA) et à Monterey (Californie) qui en a fait sa spécialité. La Cotriade Minorcan est une version à base de sauce tomate épicée au piment fort qui est servie dans la région de Saint Augustine en Floride. Cette recette vient de la côte ouest du Québec apportée par les acadiens qui avaient eux même immigrés de Bretagne et Normandie.

C'est en dégustant un "Clam Chowder" en Californie à Monterey que la directrice du Marina a décidé de le mettre à la carte et de l'appeler de son d'origine " La Cotriade", les clients ont tellement appréciés que la spécialité est proposée toute l'année.

La Cotriade doit son nom au breton "kaoteriad" (contenu d'une marmite). Il s'agit d'une spécialité morbihannaise et est aux Bretons ce que la Bouillabaisse est aux Méridionaux : un plat traditionnel et populaire élaboré avec les espèces locales de poissons, de crustacés, de légumes et d'aromates.