

Plateaux *de Fruits de Mer*

PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

Plateau Matelot	27.50
3 huîtres n°3, 1/2 crabe, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses	
3 no.3 oysters, 1/2 crab, 3 langoustines, whelks, winkles, prawns	
Plateau Cordée	32.50
6 langoustines, crevettes roses, 1/2 crabe, bulots, bigorneaux	
6 langoustines, prawns, 1/2 crab, whelks, winkles	
Plateau mutin	42.50
6 huîtres creuses N°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses	
6 no.3 cupped oysters, 6 langoustines, whelks, winkles, prawns	
Plateau du Cap d'Erquy	54.50
3 huîtres creuses N°2, 3 huîtres creuses N°3, 1 crabe, 12 langoustines, bulots, crevettes roses, bigorneaux	
3 no.2 cupped oysters, 3 no.3 cupped oysters, 1 crab, 12 langoustines, whelks, prawns, winkles	

PLATEAUX POUR 2 PERSONNES

Plateau terre Neuve	79.50
1 crabe, 6 huîtres creuses N°3, 6 huîtres creuses N°2, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises	
1 crab, 6 no.3 cupped oysters, 6 no.2 cupped oysters, 12 langoustines, whelks, winkles, prawns, shrimps	
Plateau du Grand Large	104.50
1 homard, 6 huîtres creuse N°3, 6 huîtres creuses N°2, 1 crabe, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises,	
1 lobster, 6 no.3 cupped oysters, 6 no.2 cupped oysters, 1 crab, 12 langoustines, whelks, winkles, prawns, shrimps	
Plateau du Querrien - pour 4 pers. for 4 people.....	209.50
2 homards, 12 huîtres creuses N°3, 12 huîtres creuses N°2, 2 crabes, 30 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises,	
2 lobsters, 12 no.3 cupped oysters, 12 no.2 cupped oysters, 2 crabs, 30 langoustines, whelks, winkles, prawns, shrimps	

Le Homard *de notre vivier*

Homard Entier :

Whole lobster

Homard bleu servi froid, mayonnaise

Blue lobster served cold w/ mayonnaise

Homard bleu rôti au beurre demi-sel

Roasted blue lobster w/ salted butter

Homard bleu braisé puis flambé au whisky breton

Braised blue lobster flambéed in Breton whisky

Les 100 gr.....16.90

Per 100gr

Les Crustacés

Timbale de bigorneaux Portion of winkles.....	11.50
Timbale de bulots Portion of whelks.....	10.50
Timbale de crevettes grises Portion of prawns.....	9.50
Plateau de 12 langoustines Platter of 12 langoustines.....	22.50
Assiette de 16 crevettes roses Plate of 16 prawns.....	14.50
Plateau Sablon	17.50
Araignée ou tourteau selon arrivage	
Spider or regular crab (catch of the day)	

Les Huîtres

	les 6	les 9	les 12
Huîtres creuses N°3	9.50	14.50	18.50
N°3 cupped oysters			
Huîtres creuses N°2	11.90	17.80	19.50
N°2 cupped oysters			
Huîtres spéciales - la pièce selon arrivage.....	3.10		
Special oysters - individually (catch of the day)			

Les Moules

Moules marinières	13.50
Mussels in a white wine sauce	
Moules à la crème	13.90
Mussels in a creamy sauce	
Moules Camembert	13.90
Mussels in a Camembert cheese sauce	
Moules chorizo	13.90
Mussels in a chorizo sauce	
Portion de frites	3.50
Portion of chips	

Les Entrées

Foie gras de canard au porto	16.50
chutney de figues	
Port-marinated duck foie gras with fig chutney	
Carpaccio de saumon	9.90
Salmon carpaccio	
Soupe de poisson	13.00
et ses condiments	
Fish soup and its condiments	
Croustillant d'andouille de Guéméné et camembert fondant	13.50
Guéméné andouille sausage pasty with Camembert cheese	
Oeufs durs et sa rilette de saumon maison	12.50
Hard-boiled eggs and home-made salmon rilletes	
Cassolette de Haddock	14.50
et son effiloché de poireaux mousseline de moutarde à l'ancienne	
Haddock casserole with shredded leeks and mousseline wholegrain mustard sauce	

Les Poissons

Filets de rouget, crème à l'ail noir confit	28.50
galette de pommes de terre	
Red mullet filets with confit black garlic cream sauce, potato galette	
Dos de saumon, beurre Nantais et ciboulette	19.50
Salmon steak, Nates-style butter sauce with chives	
Médailon de Lotte au lard sur son écrasé de pommes de terre	24.50
Crème de langoustines	
Monkfish steak with bacon on crushed potatoes, langoustine cream sauce	
Sole meunière au beurre demi-sel citronné	34.50
et sa garniture	
Salted butter and lemon sole meunière with accompanying vegetables	
Choucroute du Pêcheur braisée à la crème	26.50
et ses pommes de terre fondantes	
Cream-braised seafood sauerkraut with melt-in-your-mouth potatoes	
Aîle de raie à la mousseline de moutarde à l'ancienne	18.50
Skate wing with wholegrain mustard mousseline	
Fish and chips et sa salade	14.90
Fish & chips, served with salad	

Les Viandes

Filet mignon de porc Breton farci	17.50
Breton-style stuffed pork tenderloin	
*Souris d'agneau confit au thym	22.50
*Confit lamb shank flavoured with thyme	
*Magret de canard, sauce au poivre vert	19.50
et mignonette	
*Duck breast in green pepper and mignonette sauce	
*Entrecôte 300 gr	21.90
Française	
*Rib steak (300 gr) French origin	

Nos Viandes sont accompagnées de : pommes grenailles ou frites, salade

Our meat dishes are served with the following sides: new potatoes or chips, salad

Au choix : sauce camembert, poivre ou beurre maître d'Hôtel

Choice of sauce: Camembert cheese, pepper or herb butter

* Consulter l'ardoise pour l'origine de la viande

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Please see the slate for the origin of the meat, the list of allergens is available on request

Les Fromages

Roulante de fromages au choix de chez Maître Bordier.....8.90

Assorted cheeses by Maître Bordier

Les Desserts

Café et ses gourmandises	9.90
Coffee and sweet treats	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.90
Bourbon vanilla crème brûlée	
Kouign-amann et sa glace caramel au beurre salé	8.90
Kouign-amann with salted butter caramel ice cream	
Profiteroles à la vanille et chocolat chaud	8.90
Chantilly et amandes grillées	
Profiteroles with vanilla and hot chocolate chantilly and roasted almonds	
Baba au rhum et son shooter	9.90
Rum baba and shooter	
Macaron du moment	8.90
Macaroon of the day	
Tarte tatin	8.90
et sa crème fraîche	
Tarte tatin with creme fraiche	

Les Coupes Glacées

Bounty	9.90
Glaces coco, coco râpé, chocolat chaud, chantilly	
Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream	
Le Querrien	9.90
Glace caramel, vanille, chocolat, sauce caramel au beurre salé, éclats de sablé breton, crème chantilly	
Caramel, vanilla and chocolate ice cream, salted butter caramel sauce, pieces of Breton short-bread and whipped cream	
Dame Blanche	9.90
Glaces vanille, chocolat chaud, chantilly	
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	
Caraïbe	9.90
Glace coco, rhum raisin et ananas, coulis fruits rouges, chantilly	
Coconut, rum & raisin and pineapple ice creams, red fruit coulis, whipped cream	
Gourmande	9.90
Glace pistache, cassis et framboise, coulis fruits rouges, chantilly	
Pistachio, blackcurrant and raspberry ice creams, red fruit coulis, whipped cream	
Boule de glace au choix Ice creams scoops.....	2.90
Glaces :	
Vanille, chocolate, caramel, pistachio, coconut, mint chocolate chip, rum & raisin	
Sorbets :	
Citron, framboise, poire, cassis, fraise, pomme verte, ananas	
Lemon, raspberry, pear, blackcurrant, strawberry, green apple, pineapple	

Avec Alcool

Coupe Normande	9.90
Sorbet pomme verte, Calvados	
Green apple sorbet, Calvados liqueur	
Coupe After Eight	9.90
Sorbet menthe-chocolat, peppermint	
Mint chocolate chip ice cream, peppermint liqueur	
Coupe Colonel	9.90
Sorbet citron vert, vodka	
Lime sorbet, vodka	
Coupe Antillaise	9.90
Glace rhum-raisin, rhum	
Rum & raisin ice cream, rum	
Coupe Williams	9.90
Sorbet poire, eau de vie poire	
Pear sorbet, pear brandy	

Menu Bisquine

21.90 €

Salade de gésiers confits, pommes grenailles et pignon de pin

Salad of confit gizzard, grenaille potatoes and pine nuts

Oeufs durs et sa rilette de saumon maison

Hard-boiled eggs and home-made salmon rilletes

Soupe de poissons et ses condiments

Fish soup and its condiments

Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4.00€)

Today the chef recommends (extra €4.00)

Dos de saumon, beurre nantais et ciboulette

Salmon steak, Nantes-style butter sauce with chives

Filet mignon de porc Breton farci

Breton-style stuffed pork tenderloin

Aîle de raie à la mousseline de moutarde à l'ancienne

Skate wing with mousseline wholegrain mustard sauce

Roulante de fromages (supp. 4.00€)

au choix de chez Maître Bordier

Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

Tarte tatin et sa crème fraîche

Tarte tatin with creme fraiche

Nougat glacé et son coulis

Iced nougat coated in coulis

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

Menu du Port

28.90 €

Assiette de fruits de mer

huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux

No 3 cupped oysters, langoustines, prawns, whelks, winkles

Carpaccio de saumon

Salmon carpaccio

Dégustation d'huîtres

2 huîtres creuses N°2, 4 huîtres creuses N°3

2 no.2 cupped oysters, 4 no.3 cupped oysters

Croustillant d'andouille de Guéméné et camembert fondant

Guéméné andouille sausage pasty with melted Camembert cheese

Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4.00€)

Today the chef recommends (extra €4.00)

Choucroute du pêcheur braisée à la crème

et ses pommes de terre fondantes

Cream-braised seafood sauerkraut with melt-in-your-mouth potatoes

Filets de rouget, crème à l'ail noir confit

galette de pommes de terre

Red mullet filets with confit black garlic cream sauce and potato galette

Entrecôte Française

Pomme frites ou Pommes grenailles, salade

Rib steak (French origin) Chips or baby potatoes, salad

Roulante de fromages (supp. 4.00€) au choix de chez Maître Bordier

Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

Profiteroles à la vanille et chocolat chaud

chantilly et amandes grillées

Vanilla profiteroles and hot chocolate sauce whipped cream and grilled almonds

Kouign-amann et sa glace caramel au beurre salé

Kouign-amann with salted butter caramel ice cream

Macaron du moment

Macaroon of the day

Baba au rhum et son shooter

Rum baba and shooter

Menu du Querrien

41.90 €

Plateau Matelot

Huîtres n°3, 1/2 crabe, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses

No.3 oysters, 1/2 crab, langoustines, whelks, winkles, prawns

Foie gras de canard mariné au Porto

chutney de figues

Port-marinated duck foie gras with fig chutney

Cassolette de haddock et son effiloché de poireaux

mousseline de moutarde à l'ancienne

Haddock casserole with shredded leeks mousseline wholegrain mustard sauce

Souris d'agneau, confit au thym

Lamb shank flavoured with thyme

Sole meunière au beurre demi-sel citronné

Salted butter and lemon sole meunière

Médailon de Lotte au lard sur son écrasé de

pommes de terre, crème de langoustines

Monkfish steak with bacon on crushed potatoes with langoustine cream sauce

Magret de canard, sauce poivre vert et mignonette

Duck breast in green pepper and mignonette sauce

Roulante de fromages (supp. 4.00€) au choix de chez Maître Bordier

Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

Dessert

Dessert

ou

Coupe glacée au choix à la carte

Ice cream sundae à la carte

Menu Pleine Mer

199.00 €

avec sa bouteille de vin Blanc au choix Sancerre ou Chablis

with a bottle of white wine of your choice (Sancerre or Chablis)

servi pour 2 personnes - served for 2 people

Mise en bouche

Appetiser

ou

Plateau de Fruits de mer

12 huîtres creuses N°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 crabe

12 no.3 cupped oysters, 12 langoustines, whelks, winkles, prawns, 1 crab

Demi homard rôti au beurre demi-sel

flambé au whisky breton

Half a roasted blue lobster w/ salted butter flambéed in Breton whisky

Dessert

Dessert

ou

Coupe glacée au choix à la carte

Ice cream sundae à la carte

Menu Moussaillon

11.50 €

Jusqu'à 12 ans

Filet de poisson fish filet ou Fish and chips ou Onglet de veau or Veal

cutlet

Garniture : frites ou écrasé de pommes de terre. Served with: chips or mashed potato

Pancakes au chocolat noix de coco

chocolate and coconut pancake

ou Glace 2 boules

two scoops of ice cream

Boissons non comprises dans les menus

Drinks are not included in the menus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en euros, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.