

Plateaux *de Fruits de Mer*

PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

Plateau Matelot	30.90
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	35.50
6 langoustines, crevettes roses, 1/2 crabe, bulots, bigorneaux 6 langoustines, prawns, 1/2 crab, whelks, winkles	
Plateau Mutin	45.50
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 - pour 1/2 pers. for 1/2 people	60.50
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	85.50
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	115.50
1 homard, 6 huîtres creuses 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	220.50
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	17.90
Per 100gr	

Les Crustacés

Timbale de bigorneaux Portion of winkles	13.50
Timbale de bulots Portion of whelks	12.50
Timbale de crevettes grises Portion of prawns.....	12.50
Plateau de 12 langoustines Platter of 12 langoustines	25.50
Assiette de 12 crevettes roses Plate of 14 prawns	17.50
Plateau Sablon	19.50
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	9.90	14.90	18.90
N°3 cupped oysters			
Huîtres creuses N°2	11.90	17.90	19.90
N°2 cupped oysters			

Les Moules

Moules marinières	13.90
Mussels in a white wine sauce	
Moules à la crème	14.50
Mussels in a creamy sauce	
Moules Camembert	14.50
Mussels in a Camembert cheese sauce	
Portion de frites	3.80
Portion of chips	

Les Entrées

Terrine campagnarde du Querrien (UE)	9.90
Le Querrien country-style terrine	
Os à moelle rôti, fleur de sel (UE)	13.50
Roast marrow bone with fleur de sel	
Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (FR)	9.90
6 Burgundy snails served with garlic butter (FR)	
Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (FR)	13.90
12 Burgundy snails served with garlic butter (FR)	
Noix de St-Jacques en coquille, julienne de légumes et beurre safrané	14.90
Scallops served in their shell, finely sliced vegetables and saffron butter	
Tarte tatin tiède au boudin et pommes caramélisées (UE)	11.90
Warm black pudding and caramelised apple tarte tatin (EU)	
Soupe de poissons et ses condiments	14.00
Fish soup and its condiments	
Oeuf poché, écrasé de pommes de terre aux lardons, crème fumée à l'huile de noisette ..	12.90
Poached egg, mashed potatoes with bacon bits, hazelnut-smoked cream	
Foie gras de canard maison et son chutney à la mangue (UE)	18.90
Home-made duck foie gras and mango chutney (EU)	

Les Poissons

Aile de raie aux câpres et croûtons	19.90
Skate wing with capers and croutons	
Brandade de morue	19.90
Codfish pie	
Filets de rouget snackés à la crème d'ail noir	21.90
Seared red mullet fillet with a black garlic cream	
Cassolette de lotte à l'armoricaine et sa timbale de riz	26.50
Armorican monkfish stew served with rice	
Choucroute du pêcheur braisée	26.50
Braised seafood sauerkraut	
La belle daurade royale rôtie, sauce beurre blanc	26.50
Roasted sea bream, beurre blanc sauce	
Fish and chips et sa sauce tartare	21.90
Fish and chips with tartare sauce	

Les Viandes

Entrecôte sauce au choix (300g) (VBF)	22.90
Beef rib steak (French origin) with choice of sauce	
Magret de canard rôti, sauce forestière, (UE) pommes de terre persillées façon Sarladaise	26.50
Roasted duck fillet, mushroom sauce (EU), Sarlat-style potatoes with parsley and garlic	
Jambonneau braisé en laquépicé (UE), pommes de terre persillées façon Sarladaise	17.90
Braised ham knuckle lacquered in a spicy marinade (EU), Sarlat-style potatoes with parsley and garlic	
Fricassée de rognons et ris de veau sauce Madère (UE)	28.90
Kidney and sweatbread fricassee in a Madeira wine sauce (EU), Fresh tagliatelle	
Suprême de volaille, sauce vallée d'Auge (UE)	19.90
Chicken supreme, Auge Valley sauce (EU)	

Nos Viandes sont accompagnées de :
Pommes frites, pommes persillées façon Sarladaise, salade, tagliatelles
 Our meats are served with a choice of:
 Chips, Sarlat-style potatoes with parsley and garlic, lettuce or tagliatelle
Au choix : sauce béarnaise, tartare, forestière, camembert ou poivre
 Choice of sauce: béarnaise, tartare, Mushroom sauce, camembert or pepper sauce
*** Consulter l'ardoise pour l'origine de la viande**
 La liste des allergènes est disponible sur demande.
 * Please see the board for the origin of our meat, the list of allergens is available on request

Les Fromages

Roulante de fromages au choix de chez Maître Bordier..... 11.90
 Assorted cheeses by Maître Bordier

Les Desserts

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	9.90
Chocolate fondant cake and custard	
Brioche façon pain perdu et sa glace vanille	9.90
"French toast" brioche and vanilla ice cream	
Salade de fruits de saison	9.90
Fresh fruit salad	
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	9.90
Bourbon vanilla crème brûlée	
Profiteroles à la vanille et chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	9.90
Vanilla profiteroles with hot chocolate sauce, whipped cream and grilled almonds	
Café et ses gourmandises	11.90
Coffee and sweet treats	
Baba au rhum et son shooter	9.90
Rum baba and shooter	
Crêpes façon Suzette	11.90
Crêpes Suzette	
Kouign Aman et sa glace au caramel beurre salé	9.90
Kouign-amann with salted butter caramel ice cream	

Les Coupes Glacées

Bounty	9.90
Glace coco, coco râpé, chocolat chaud, chantilly Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream	
La Bisquine	9.90
Glace caramel, lait ribot, palet breton, caramel au beurre salé, chantilly Caramel, buttermilk and Breton butter biscuit ice creams, with salted butter caramel and whipped cream	
Nos coupes «Tradition»	9.90
Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	
La Querrien	9.90
Glace poire, pomme, chocolat chaud et chantilly Pear and apple ice creams, hot chocolate sauce and whipped cream	
Coupe Caraïbe	9.90
Glace coco, Rhum-raisin et ananas, coulis de fruits rouges, chantilly Coconut, rum-raisin and pineapple ice creams, red fruit coulis and whipped cream	
Boule de glace au choix Ice creams scoops	3.00

Glaces :
 Vanille, chocolat, caramel, coco, menthe verte-choco, rhum-raisins, café, lait ribot
 Vanilla, chocolate, caramel, coconut, mint chocolate chip, rum & raisin, coffee
Sorbets :
 Citron vert, framboise, poire, cassis, fraise, ananas, pomme verte
 Lemon, raspberry, pear, blackcurrant, strawberry, pineapple, green apple

Avec Alcool

Coupe Normande	11.90
Sorbet pomme verte, Calvados Green apple sorbet, Calvados liqueur	
Coupe After Eight	11.90
Sorbet menthe-chocolat, peppermint Mint chocolate chip ice cream, peppermint liqueur	
Coupe Colonel	11.90
Sorbet citron vert, vodka Lime sorbet, vodka	
Coupe Antillaise	11.90
Glace rhum-raisin, rhum Rum & raisin ice cream, rum	
Coupe Williams	11.90
Sorbet poire, eau de vie poire Pear sorbet, pear liqueur	

Menu Bisquine

23.90 €

Terrine de campagne du Querrien (UE)
 Le Querrien country-style terrine

Tarte Tatin tiède au boudin et pommes caramélisées (UE)
 Warm black pudding and caramelised apple tarte tatin (EU)

Soupe de poissons et ses condiments
 Fish soup with accompaniments

Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4.00€)
 Today the chef recommends (extra €4.00)

Aile de raie aux câpres et croutons
 Skate wing with capers and croutons

Brandade de morue
 Codfish pie

Suprême de volaille, sauce vallée d'Auge (UE)
 Chicken supreme, Auge Valley sauce (EU)

Roulante de fromages (supp. 4.00€) au choix de chez Maître Bordier
 Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
 Chocolate fondant cake and custard

Crème brûlée à la vanille Bourbon
 Bourbon vanilla crème brûlée

Brioche façon pain perdu et glace vanille
 "French toast" brioche and vanilla ice cream

Menu du Port

31.90 €

Assiette de fruits de mer
 huîtres creuses n°3, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux
 No 3 cupped oysters, langoustines, prawns, whelks, winkles

Os à moelle rôti et fleur de sel (UE)
 Roast marrow bone (French origin) with fleur de sel

Dégustation d'huîtres
 2 huîtres creuses N°2, 4 huîtres creuses N°3
 2 no.2 cupped oysters, 4 no.3 cupped oysters

Oeuf poché écrasé de pommes de terre aux lardons, crème fumée à l'huile de noisette
 Poached egg, mashed potatoes with bacon bits, hazelnut-smoked cream

Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4.00€)
 Today the chef recommends (extra €4.00)

Choucroute du pêcheur braisée
 Braised fisherman's choucroute

Filet de rouget snacké à la crème d'ail noir
 Seared red mullet fillet with a black garlic cream

Jambonneau braisé en laquépicé, (UE) pommes de terre persillées façon sarladaise
 Braised ham knuckle lacquered in a spicy marinade (EU), Sarlat-style potatoes with parsley and garlic

Entrecôte sauce au choix (VBF)
 Rib steak with your choice of sauce (meat of French origin)

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 au caramel beurre salé
 Kouign-amann with salted butter caramel ice cream

Baba au rhum et son shooter
 Rum baba and shooter

Menu du Querrien

43.90 €

Plateau Matelot
 Huîtres n°3, 1/2 crabe, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses
 No.3 oysters, 1/2 crab, langoustines, whelks, winkles, prawns

Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (FR)
 12 Burgundy snails served with garlic butter (FR)

Foie gras de canard maison et son chutney à la mangue (UE)
 Home-made duck foie gras and mango chutney (EU)

Noix de Saint-Jacques en coquille, julienne de légumes et beurre safrané
 Scallops served in their shell, finely sliced vegetables and saffron butter

Fricassée de rognons et ris de veau sauce Madère, (UE) tagliatelles fraîches
 Kidney and sweatbread fricassée in a Madeira wine sauce (EU), fresh tagliatelle

Magret de canard rôti, sauce forestière, (UE) pommes de terre persillées façon Sarladaise
 Roasted duck fillet, mushroom sauce (EU), Sarlat-style potatoes with parsley and garlic

Cassolette de Lotte à l'armoricaine et sa timbale de riz
 Armorican monkfish stew served with rice

La belle daurade royale rôtie sauce beurre blanc
 Roasted sea bream, beurre blanc 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

Mises en bouche
 Appétiser

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 ou 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

12.90 €

Jusqu'à 12 ans

Fish and chips ou escalope de dinde
 Fish and chips or turkey escalope

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

Crêpe au choix (sauce, confiture ou nutella) 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. À consommer avec modération.
 Prix nets en euros, service compris.
 La liste des allergènes est disponible sur demande.

Le Querrien