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, 24 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises,
2 lobsters, 12 no.3 cupped oysters, 12 no.2 cupped oysters, 2 crabs, 24 langoustines, whelks, winkles, prawns, shrimps

Le Homard de notre vivier

Homard entier : à la pesée, les 100gr 17.90
Whole lobster: price according to weight, per 100 g
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 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 12 prawns 17.50
Plateau Sablon 20.50
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 N°3 cupped oysters	9.90	14.90	18.90
Huîtres creuses N°2 N°2 cupped oysters	11.90	17.90	22.90

Les Moules

Moules Marinières 13.90
Mussels in a white wine sauce
Moules à la crème 14.90
Mussels in a creamy sauce
Moules Camembert 14.90
Mussels in a Camembert cheese sauce
Moules Chorizo 14.90
Mussels in a chorizo sauce
Portion de frites 3.90
Portion of chips

Le Côté Végétarien

Salade de tomates aux herbes fraîches 8.50

L'assiette aux légumes du moment 12.00

Realisé par SPORT - #pasdecrêtre 02 99 69 51 97

Les Entrées

Méli-mélo d'avocat et crevettes, oeufs durs mayonnaise 14.90
Avocado, shrimp and egg-mayonnaise medley

La salade de tomates d'antan, burrata à l'huile vierge au basilic 14.90
Heirloom tomato salad, burrata with basil-infused virgin oil

Soupe de poissons et ses condiments 14.90
Fish soup and its condiments

Terrine de campagne et ses condiments 9.90
Meat terrine

Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec 13.90
Melon platter served with cured ham

Buisson de langoustines grillées sur son mesclun, ... 17.90
beurre provençal
Grilled langoustine rosette, served with mesclun salad, Provençal butter

Le foie gras de canard et son chutney à la mangue 18.90

Carpaccio de thon 12.90
Tuna carpaccio

Carpaccio de saumon 12.90
Salmon carpaccio

Les Salades

18.90

La salade fromagère
Toasts de chèvre chaud et fromages normands au miel
Cheese salad : Warm goat's cheese and Normandy cheese with honey

Salade océane
Saumon mariné, bulots, haddock fumé, tomates, crevettes roses
Océane salad: marinated salmon, whelks, smoked haddock, tomatoes, prawns

Salade landaise
Gésiers confits, magret fumé, pommes Sarladaises, croûtons et pignons de pin
Landaise salad: Confit gizzards, new potatoes, pine nuts smoked duck breast

Les Carpaccios de poissons

Carpaccio de thon et sa salade 18.90
Tuna carpaccio w/ salad

Carpaccio de saumon et sa salade 18.90
Salmon carpaccio w/ salad

Duo de carpaccio thon, saumon et sa salade 20.90
Salmon and tuna carpaccio, served with salad

Portion de frites 3.90
Portion of chips

Les Poissons

Aile de raie aux câpres et croûtons 19.90
Skate wing served with capers and croutons

Piccatas de lotte snackées, beurre maltaise 26.50
Monkfish Piccata with ..... butter sauce and vegetables

Choucroute du pêcheur braisée 26.50
Braised seafood sauerkraut

Dos de merlu au beurre blanc et sa fraîcheur menthe balsamique 19.90
Hake loin served with .....

Filet de bar au beurre d'huîtres 25.00
Bass fillet in a oysters butter

Fish and chips, sauce tartare 21.90
Fish & chips, served with salad

La Belle dorade royale entière, beurre blanc 26.50

Les Viandes

Magret de canard (origine EU), sauce aigre douce (miel et citron) 26.50
Confit lamb shank (EU), rosemary gravy

***Filet de boeuf snacké VBF, sauce au choix** 32.90
*

***Entrecôte VBF, sauce au choix** 23.90
*Rib steak (French origin), choice of sauce

Suprême de volaille UE, sauce vallée d'Auge 19.90
*Poultry suprême (Vallée d'Auge, UE), new potatoes

Le Traditionnel Burger du Querrien [1] 18.90
Bun's, tomate, salade, oignons confits, crème de cheddar, steack haché (UE)
*Burger bun, tomatoes, candied onions, melted Camembert cheese, minced beef (EU)

[1] Accompagnements : frites, salade, pommes Sarladaises
Sauces : béarnaise, tartare, camembert ou poivre
1) Sides : chips, salad, ...
Sauces: Béarnaise, tartare, Camembert cheese or pepper

Les Fromages

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

Les Desserts

Carpaccio d'ananas et son sorbet ananas 9.90

Crème brûlée «Vanille Bourbon» 9.90
Bourbon vanilla crème brûlée

Gaspacho de fruits rouges et sorbet citron 9.90

Profiteroles à la vanille et chocolat chaud 9.90
Chantilly et amandes grillées
Vanilla profiteroles and hot chocolate sauce Whipped cream and grilled almonds

Café et ses gourmandises 11.90
Coffee and sweet treats

Baba au Rhum et son shooter 10.90
Rum baba and his shooter

Crêpes au caramel beurre salé et sa boule de glace, chantilly 9.90
Crêpes .....

Kouign-amann et sa glace caramel au beurre salé 9.90
Kouign-amann with salted butter caramel ice cream

Salade de fruits de saison et sa boule glace vanille 9.90

Les Coupes Glacées

Bounty 9.90
Glace coco, coco râpée, chocolat chaud, chantilly
Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream

La Bisquine 9.90
2 boules caramel, brisures de palet breton, caramel beurre salé, chantilly

Nos coupes «Tradition» 9.90
Chocolat liégeois, café liégeois, fraise melba, dame blanche
Liège chocolate, Liège coffee, strawberry melba, dame blanche

La Route du Rhum 9.90
2 boules Rhum-raisin, Spéculoos, coulis fruits rouges, chantilly

Caraïbe 9.90
1 boule coco, 1 boule ananas, 1 boule passion, coulis de fruits rouges, chantilly

Boule de glace au choix Ice creams scoops 3.00

Glaces :
Vanille, chocolat, caramel, coco, menthe verte-choco, rhum-raisin, café,
Vanilla, chocolate, caramel, coconut, mint chocolate chip, rum & raisin, coffee

Sorbets :
Citron, framboise, poire, cassis, fraise, pomme verte, ananas, passion
Lemon, raspberry, pear, blackcurrant, strawberry, green apple, pineapple, ...

Avec Alcool

Coupe Normande 11.90
Sorbet pomme verte, Calvados
Green apple sorbet, Calvados liqueur

Coupe After Eight 11.90
Glace 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 brandy

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.
Prix nets en euros, service compris.

Le Querrien

Menu Bisquine

23.90 €

Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec
Melon platter served with thinly-sliced cured ham
Terrine de campagne et ses condiments
Terrine de campagne et ses condiments
Soupe de poissons, croûtons et rouille
Fish soup

Aujourd'hui, le chef vous recommande (supp. 4.00€)
Today the chef recommends (extra €4.00)
Aile de raie aux câpres et croûtons
Skate wing served with capers and croutons
Dos de merlu au beurre blanc et sa fraîcheur menthe balsamique
Hake loin served with .....
Suprême de volaille, sauce vallée d'Auge
Poultry suprême Vallée d'Auge, FR
Roulante de fromages (supp. 4.00€)
au choix de chez Maître Bordier
Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

Crêpe au caramel beurre salé

Gaspacho de fruits rouges

Carpaccio d'ananas

Menu du Port

32.90 €

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

Méli-mélo d'avocat et crevettes, oeufs durs mayonnaise
Avocado, shrimp and egg-mayonnaise medley

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

Tomates d'antan, burrata à l'huile vierge au basilic
Heirloom tomatoes, burrata with basil-infused virgin oil

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

Choucroute du pêcheur braisée
Braised seafood sauerkraut

Filet de bar au beurre d'huîtres

Entrecôte VBF, sauce au choix
Pommes frites ou Pommes Sarladaises, salade
Rib steak (French origin) Chips or baby potatoes, salad

Le Traditionnel Burger du Querrien
Bun's, tomate, salade, oignons confits, crème de cheddar, steack haché (UE)
Burger bun, tomatoes, candied onions, melted cheddar, minced beef (EU)

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

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Baba au Rhum et son 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

Buisson de langoustines grillées
sur son mesclun
Grilled langoustine rosette served with mesclun salad

Foie gras de canard maison
et son chutney mangue

Magret de canard au miel et citron vert

Piccatas de lotte snackées
beurre aux agrumes
Seared monkfish piccata citrus butter

Filet de boeuf snacké sauce au choix

La Dorade royale entière sauce beurre blanc

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
or ice cream sundae à la carte

Menu Pleine Mer

199.00 €
servi pour 2 personnes - served for 2 people

avec sa bouteille de vin blanc au choix Sancerre ou Chablis
with a bottle of white wine of your choice (Sancerre or Chablis)

Mises en bouche
Appetiser

Plateau de fruits de mer
12 huîtres creuses N°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 crabe
Dog cockles, 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 or flambéed in Breton whisky

Dessert Dessert
ou
Coupe glacée au choix à la carte
or ice cream sundae à la carte

Menu Maussaillon 12.90€

Jusqu'à 12 ans

Fish and chips ou escalope de dinde
Fish filet or Fish & Chips, or Turkey escalope
Garniture : frites ou écrasé de pommes de terre Served with: chips or mashed potato

Crêpes au choix (sucre, confiture, nutella) ou Glace 2 boules
Crepes with your choice of topping (sugar, jam, Nutella)
or 2 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.