

Plateaux de Fruits de Mer

PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

Plateau Matelot	24.50
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	29.50
6 langoustines, crevettes roses, 1/2 crabe, bulots, bigorneaux 6 langoustines, prawns, 1/2 crab, whelks, winkles	
Plateau mutin	39.50
6 huîtres creuses N°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, amandes 6 no.3 cupped oysters, 6 langoustines, whelks, winkles, prawns, dog cockles	
Plateau du Cap d'Erquy - pour 1/2 pers. for 1/2 people	49.50
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	74.50
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	99.50
1 homard, 6 huîtres creuse N°3, 6 huîtres creuses N°2, 1 crabe, 12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises, amandes 1 lobster, 6 no.3 cupped oysters, 6 no.2 cupped oysters, 1 crab, 12 langoustines, whelks, winkles, prawns, shrimps, dog cockles	
Plateau du Querrien - pour 4 pers. for 4 people	199.50
2 homards, 12 huîtres creuses N°3, 12 huîtres creuses N°2, 2 crabes, 36 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises, amandes 2 lobsters, 12 no.3 cupped oysters, 12 no.2 cupped oysters, 2 crabs, 36 langoustines, whelks, winkles, prawns, shrimps, dog cockles	

Le Homard de notre vivier

Homard Entier :

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 14.90

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.....	6.50
Plateau de 12 langoustines Platter of 12 langoustines	22.50
Assiette de 12 crevettes roses Plate of 12 prawns	14.50
Plateau Sablon	14.50
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)			

Le Querrien À LA CARTE

Les Entrées

Foie gras de canard au porto	16.50
chutney de figues Port-marinated duck foie gras with fig chutney	
Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec	12.90
Melon platter served with thinly-sliced cured ham	
Soupe de poisson	13.00
et ses condiments Fish soup and its condiments	
Terrine campagnarde du Querrien	9.50
Querrien meat terrine	
Croustillant d'andouille de Guéméné	13.50
et camembert fondant Guéméné andouille sausage pasty with Camembert cheese	
Oeufs durs et sa rilette de saumon - thon maison	12.50
Hard-boiled eggs and home-made salmon & tuna rillettes	
Carpaccio de thon	9.90
Tuna carpaccio	
Carpaccio de saumon	9.90
Salmon carpaccio	
Carpaccio d'espadon	9.90
Swordfish carpaccio	

Les Salades

14.90

La salade fromagère

Toast de chèvre chaud et fromage Normand au miel
Cheese salad : Warm goat's cheese and Normandy cheese with honey

Salade Océane

Saumon gravlax, thon, oeuf dur, tomate, crevettes roses, gressins
Seafood salad : Salmon gravlax, tuna, hard-boiled egg, tomatoes, prawns, grissini

Salade du terroir

Gésiers confits, pommes grenaille, pignons de pin, tomates
et ses fines herbes
Country salad : Confit gizzards, baby potatoes, pine nuts, tomatoes and herbs

Les Carpaccios de poissons

Carpaccio de thon et sa salade	14.90
Tuna carpaccio w/ salad	
Carpaccio de saumon et sa salade	14.90
Salmon carpaccio w/ salad	
Carpaccio d'Espadon et sa salade	14.90
Swordfish carpaccio w/ salad	
Carpaccio royal (thon, saumon, espadon) et sa salade	17.90
Royal carpaccio (tuna, salmon, swordfish) w/ salad	
Portion de frites	3.50
Portion of chips	

Le Querrien À LA CARTE

Les Poissons

Filet de rouget, sauce yuzu	28.50
galette de pommes de terre Anna Red mullet fillet in a yuzu sauce Anna potatoes	
Dos de saumon, sauce à l'oseille	18.50
confit de fenouil Salmon loin in a sorrel sauce fennel confit	
Cassolette de Lotte et Gambas	22.50
et son risotto milanais Monkfish and King prawn casserole served with Milanese risotto	
Sole meunière au beurre demi-sel citronné	34.50
et sa garniture Salted butter and lemon sole meunière with accompanying vegetables	
Choucroute du Pêcheur braisé à la crème	24.50
et ses pommes de terre fondantes Cream-braised seafood sauerkraut with melt-in-your-mouth potatoes	
Fish and chips et sa salade	14.90
Fish & chips, served with salad	

Les Moules

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

Les Viandes

*Tournedos de canard	18.50
sauce aux truffes *Duck fillet steak truffle sauce	
*Tournedos de canard façon Rossini	24.50
*Rossini-style duck fillet steak	
*Entrecôte 300 gr	19.50
Française *Rib steak (300 gr) French origin	
*Souris d'agneau	22.50
confit au thym *Lamb shank flavoured with thyme	
*Tartare de boeuf charolais au couteau	18.50
préparé en cuisine *Hand-cut Charolais beef tartare prepared in the kitchen	
*Côte de veau	19.50
façon diable à l'estragon *Veal chop in a devil sauce with tarragon	
*Carpaccio de boeuf	16.90
frites, salade *Beef carpaccio chips & salad	

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

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

Au choix : sauce camembert, béarnaise ou poivre
Choice of sauce: Camembert cheese, Béarnaise or pepper

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

Les Fromages

Roulante de fromages au choix de chez Maître Bordier.....7.90
Assorted cheeses by Maître Bordier

Les Desserts

- Crème brûlée à la vanille Bourbon.....6.90**
Bourbon vanilla crème brûlée
- Kouign-amann et sa glace caramel au beurre salé8.90**
Kouign-amann with salted butter caramel ice cream
- Profiteroles à la vanille et chocolat chaud8.90**
Chantilly et amandes grillées
Vanilla profiteroles and hot chocolate sauce Whipped cream and grilled almonds
- Café et ses gourmandises8.90**
Coffee and sweet treats
- Baba au rhum et son shooter.....8.90**
Rum babba and shooter
- Macaron du moment.....8.90**
Macaroon of the day
- Gaspacho fraise-framboise8.90**
et son sorbet citron vert
Strawberry and raspberry gaspacho with lime sorbet
- Carpaccio d'ananas et son sorbet8.90**
Pineapple carpaccio and sorbet
- Tartelette revisitée aux fraises et crème mascarpone8.90**
(selon arrivage)
Strawberry tartlet with mascarpone cream (if in season)

Les Coupes Glacées

- Bounty8.90**
Glaces coco, coco râpé, chocolat chaud, chantilly
Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream
- Le Querrien9.90**
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
- Fraise melba (selon arrivage)8.90**
Glace vanille, fraise, coulis, chantilly, amandes
Vanilla ice cream, strawberries, fruit coulis, whipped cream, almonds
- Dame Blanche8.90**
Glaces vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream
- Caraïbe9.90**
Glace coco, rhum raisin et ananas, coulis fruits rouges, chantilly
Coconut, rum & raisin and pineapple ice creams, red fruit coulis, whipped cream
- Gourmande9.90**
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 scoops2.80**
Glaces :
Vanille, chocolat, caramel, pistache, coco, menthe verte-choco, rhum-raisins
Vanilla, chocolate, caramel, pistachio, coconut, mint chocolate chip, rum & raisin
Sorbets :
Citron, framboise, poire, cassis, fraise, mangue, pomme verte, ananas
Lemon, raspberry, pear, blackcurrant, strawberry, mango, green apple, pineapple

Avec Alcool

- Coupe Normande9.90**
Sorbet pomme verte, Calvados
Green apple sorbet, Calvados liqueur
- Coupe After Eight.....9.90**
Sorbet menthe-chocolat, piperment
Mint chocolate chip ice cream, peppermint liqueur
- Coupe Colonel9.90**
Sorbet citron vert, vodka
Lime sorbet, vodka
- Coupe Antillaise.....9.90**
Glace rhum-raisin, rhum
Rum & raisin ice cream, rum
- Coupe Williams9.90**
Sorbet poire, eau de vie poire
Pear sorbet, pear brandy

Menu Bisquine

19.90 €

Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec

Melon platter served with thinly-sliced cured ham

Oeuf durs et sa rilette de saumon-thon maison

Hard-boiled eggs and home-made salmon & tuna rillettes

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)

Fish and chips et sa salade Fish & chips, served with salad

Dos de saumon, sauce à l'oseille, confit de fenouil

Salmon loin in a sorrel sauce, fennel confit

Carpaccio de boeuf frites, salade

Beef carpaccio served with chips & salad

Roulante de fromages (supp. 4.00€)

au choix de chez Maître Bordier

Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

Gaspacho fraise framboise et son sorbet citron vert

Strawberry & raspberry gaspacho, lime sorbet

Carpaccio d'ananas et son sorbet

Pineapple carpaccio and sorbet

Crème brûlée à la vanille Bourbon Bourbon vanilla crème brûlée

Menu du Port

26.90 €

Assiette de fruits de mer

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

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

Cassolette de haddock et son effiloché de poireaux mousseline de moutarde à l'ancienne

Haddock casserole with shredded leeks mousseline wholegrain mustard sauce

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

Filet de rouget, sauce yuzu, galette de pommes de terre Anna

Red mullet fillet in a yuzu sauce, Anna potatoes

Entrecôte Française

Pomme frites ou Pommes grenailles, salade, tomate provençale

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

Tartare de boeuf Charolais au couteau préparé en cuisine

Hand-cut Charolais beef tartare prepared in the kitchen

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

Tartelette revisitée aux fraises et crème mascarpone (selon arrivage)

Strawberry tartlet with mascarpone cream (if in season)

Baba au rhum et son shooter Rum baba and shooter

Menu du Querrien

39.90 €

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

Carpaccio de poissons au choix

Choice of fish carpaccio

Côte de veau façon diable à l'estragon

Veal chop in a devil sauce with tarragon

Sole meunière au beurre demi sel citronné

Salted butter and lemon sole meunière

Cassiolette de Lotte et Gambas et son risotto milanais

Monkfish and King prawn casserole served with Milanese risotto

Tournedos canard sauce truffe

Duck fillet steak with a truffle 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

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

189.00 €

Mise en bouche

Appetiser

Plateau de Fruits de mer

Amandes, 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 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

or Ice cream sundae à la carte

Menu Moussaillon 10.00€

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

Pancake 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.