

# Plateaux de Fruits de Mer

## PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

<b>Plateau Matelot</b> .....	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	
<b>Plateau Cordée</b> .....	29.50
6 langoustines, crevettes roses, 1/2 crabe, bulots, bigorneaux 6 langoustines, prawns, 1/2 crab, whelks, winkles	
<b>Plateau mutin</b> .....	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	
<b>Plateau du Cap d'Erquy</b> - 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

<b>Plateau terre Neuve</b> .....	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	
<b>Plateau du Grand Large</b> .....	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	
<b>Plateau du Querrien</b> - 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

<b>Timbale de bigorneaux</b> Portion of winkles .....	11.50
<b>Timbale de bulots</b> Portion of whelks .....	10.50
<b>Timbale de crevettes grises</b> Portion of prawns.....	6.50
<b>Plateau de 12 langoustines</b> Platter of 12 langoustines .....	22.50
<b>Assiette de 12 crevettes roses</b> Plate of 12 prawns .....	14.50
<b>Plateau Sablon</b> .....	14.50
Araignée ou tourteau selon arrivage Spider or regular crab (catch of the day)	

## Les Huîtres

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

# Le Querrien À LA CARTE

## Les Entrées

---

<b>Carpaccio de thon ou saumon</b> .....	9.90
selon arrivage Tuna or salmon carpaccio depending on the catch of the day	
<b>Foie gras de canard au porto</b> .....	16.50
chutney de figues Port-marinated duck foie gras with fig chutney	
<b>Terrine campagnarde du Querrien</b> .....	9.50
Querrien meat terrine	
<b>Soupe de poissons</b> .....	13.00
et ses condiments Fish soup and its condiments	
<b>Oeufs durs et sa rilette de saumon - thon maison</b> .....	12.50
Hard-boiled eggs and home-made salmon & tuna rillettes	
<b>Croustillant d'andouille de Guéméné</b> .....	13.50
et camembert fondant Crumble of Andouille de Guéméné and fondant camembert	

## Les Moules

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

## Menu Moussaillon

---

Jusqu'à 12 ans

10.00€

**Filet de poisson** fish filet  
**ou Fish and chips**  
**ou Onglet de veau** or veal cutlet

Garniture :

frites ou écrasé de pommes de terre  
Side dishes: 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 not included in our 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.

# Le Querrien À LA CARTE

## Les Poissons

---

<b>Dos de cabillaud, sauce chorizo</b> .....	18.50
pommes de terre fondantes Cod loin in a chorizo sauce melt-in-your-mouth potatoes	
<b>Dos de saumon, beurre Nantais aux épices</b> .....	18.50
Salmon steak, citrus fruit beurre blanc sauce .....	
<b>Cassolette de Lotte et Gambas</b> .....	22.50
et son risotto aux champignons Monkfish and king prawn casserole Mushroom risotto	
<b>Sole meunière au beurre demi-sel citronné</b> .....	34.50
et sa garniture Sole meunière with lemon half-salt butter and its garnish	
<b>Choucroute du Pêcheur braisé à la crème</b> .....	24.50
et ses pommes de terre fondantes Braised Fisherman's Sauerkraut with Cream and its melting potatoes	
<b>Aile de Raie à la mousseline de moutarde à l'ancienne</b> .....	16.50
Scallop with old-fashioned mustard muslin	
<b>Fish and chips et sa salade</b> .....	14.90
Fish & chips, served with salad	

## Les Viandes

---

<b>Cassolette de joue de porc confite</b> .....	16.50
A la Bourguignonne et ratte fondante Pork cheek confit casserole Burgundy-style and ratte fondante	
<b>*Filet mignon de Porc sauce moutarde à l'ancienne</b> .....	16.50
*Pork tenderloin fillet in a wholegrain mustard sauce	
<b>*Souris d'agneau</b> .....	22.50
Confit au thym * Lamb shank flavoured with thyme	
<b>*Tournedos de canard</b> .....	18.50
sauce aux truffes * Duck fillet steak truffle sauce	
<b>*Tournedos de canard façon Rossini</b> .....	24.50
*Rossini-style duck fillet steak	
<b>*Entrecôte 300gr</b> .....	19.50
Française *Rib steak (300 gr) French origin	

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

Our meats are accompanied by: potatoes or fries, salad, Provençal tomato

**Au choix : sauce camembert, béarnaise ou poivre**  
Choice of sauce: camembert, Bearnaise 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

---

**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** .....8.90  
Rum babba and shooter

**Macaron du moment** .....8.90  
Macaroon of the day

**Ananas rôti sur son sablé Breton, sorbet ananas** .....8.90  
Pineapple roasted on his Breton shortbread, pineapple sorbet

**Crumble de pommes façon tatin, glace vanille** .....8.90  
A commander en début de repas, merci  
Caramelised apple crumble, vanilla ice cream. Please order at the beginning of your meal

# Les Coupes Glacées

---

**Bounty** .....8.90  
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 shortbread and whipped cream

**Dame Blanche** .....8.90  
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 .....2.80

**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, 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, pipermin  
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

19.90 €

## Terrine de campagne du Querrien

Querrien farmhouse terrine

## Oeufs 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)

## Dos de saumon, beurre nantais aux épices

Salmon steak, spiced citrus fruit beurre blanc sauce

## Cocotte de joue de porc confite à la bourguignonne et ratte fondante

Burgundy style confit pork cheek casserole with melt in your mouth fingerling potatoes

## Aile de Raie à la mousseline de moutarde à l'ancienne

Scallop with old-fashioned mustard muslin

## Roulante de fromages (supp. 4.00€)

au choix de chez Maître Bordier

Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00)

## Ananas rôti sur son sablé Breton, sorbet ananas

Roasted pineapple on a crunchy biscuit, pineapple sorbet

## Nougat glacé et son coulis

Iced nougat coated in coulis

## 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

## Dos de cabillaud, sauce chorizo, pommes de terre fondantes

Cod loin in a chorizo sauce, melt in your mouth potatoes

## Entrecôte Française

### Pomme frites ou Pommes grenailles, salade, tomate provençale

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

## Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

### Pomme frites ou Pommes grenailles, salade, tomate provençale

Pork tenderloin fillet in a wholegrain mustard sauce, chips or baby potatoes, salad and provençal tomato

## 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

## Crumble de pommes façon tatin, glace vanille

A commander en début de repas, merci

Caramelised apple crumble, vanilla ice cream, Please order at the beginning of your meal

## Baba au rhum et son shooter Rum baba and shooter

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.

# 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

## Souris d'agneau confit au thym

Confit lamb shank with thyme

## Sole meunière au beurre demi sel citronné

Salted butter and lemon sole meunière

## Cassolette de Lotte et Gambas et son risotto aux champignons

Monkfish and King prawn casserole with a mushroom 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 - 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 ou flambé au whisky breton

Half lobster roasted with half-salted butter flambé with Breton whiskey

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

Assorted cheeses by Maître Bordier (extra €4.00/pers.)

## Dessert Dessert

ou

## Coupe glacée au choix à la carte

or choice of ice cream sundae from the menu

## Boissons non comprises dans les menus

Drinks not included in our 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.