

Plateaux de Fruits de Mer

PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

Plateau Matelot 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	30,90
Plateau Cordée 6 langoustines, crevettes roses, 1/2 crabe, bulots, bigorneaux 6 langoustines, prawns, 1/2 crab, whelks, winkles	35,50
Plateau Mutin 6 huîtres creuses N°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses 6 no 3 cupped oysters, 6 langoustines, whelks, winkles, prawns	45,50
Plateau du Cap d'Erquy - pour 1/2 pers. / for 1/2 people 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	60,50

PLATEAUX POUR 2 PERSONNES

Plateau Terre Neuve 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	85,50
Plateau du Grand Large 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	115,50
Plateau du Querrien - pour 2 pers. / for 2 people 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	220,50

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 flambé in Breton whisky	
Les 100 gr - par 100gr	17,90

Les Crustacés

Timbale de bigorneaux - Portion of whelks	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 Araignée ou tourteau selon arrivage Spider or regular crab (at ch of the day)	19,50

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	19,90

Les Moules

Moules marinières Mussels in a white wine sauce	13,90
Moules à la crème Mussels in a creamy sauce	14,50
Moules Camembert Mussels in a Camembert cheese sauce	14,50
Portion de frites Portion of chips	3,80

Les Entrées

Terrine campagnarde du Querrien (UE) Le Querrien country-style terrine	9,90
Os à moelle rôti, fleur de sel (UE) Roast marrow bone with fleur de sel	13,50
Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (FR) 6 Burgundy snails served with garlic butter (FR)	9,90
Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (FR) 12 Burgundy snails served with garlic butter (FR)	13,90
Noix de St-Jacques en coquille, julienne de légumes et beurre safrané Scallops served in their shell, finely sliced vegetables and milk on butter	14,90
Le croustillant de Camembert, compotée d'andouille	11,90
Soupe de poissons et ses condiments Fish soup and its condiments	14,00
Oeufs pochés en meurette	12,90
Foie gras de canard maison et son chutney à la mangue (UE) Home made duck foie gras and mango chutney (EU)	18,90

Notre Coup de cœur

38,90€

Cassiolette de St-Jacques et homard,
aux petits légumes,
sauce à l'armoricaine,
Timbale de riz

Les Poissons

Aile de raie aux câpres et croûtons Skate wing with capers and croutons	19,90
Brandade de morue du Querrien Codfish pie	19,90
St-Jacques en coquille à la crème safranée et sa timbale de riz	24,00
Médailles de lotte à l'armoricaine, duo de riz	26,50
Choucroute du pêcheur braisée Braised saffron sauerkraut	26,50
La belle daurade royale rôtie, sauce beurre blanc Roasted sea bream, beurre blanc sauce	26,50
Fish and chips et sa sauce tartare Fish and chips with tartare sauce	21,90

Les Viandes

Entrecôte sauce au choix (300g) (VBF) Beef rib steak 1/2 rinch or quid with choice of sauce	22,90
Filet de boeuf snacké, sauce au choix Le fameux filet de boeuf «façon Rossini» VBF	42,90
Jambonneau braisé, crème aux deux moutardes	18,90
Fricassée de rognons et ris de veau sauce Madère (UE) Kidney and swanbread fricassée in a Madère wine sauce (EU) fresh tagliatelle	28,90
Suprême de volaille, sauce vallée d'Auge (UE) Chicken suprême, Auge Valley sauce (EU)	19,90

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, camembert ou poivre
Choice of sauce: béarnaise, tartare, camembert or pepper sauce
* Consulter l'ardoise pour l'origine de la viande
(A note on the board for the origin of our meats, the list of allergens is available on request)

Les Fromages

Roulante de fromages au choix de chez Maître Bordier Assorted cheeses by Maître Bordier	11,90
---	-------

Les Desserts

Tarte Tatin et sa glace vanille	9,90
Brioche façon pain perdu et sa glace vanille "French toast" brioche and vanilla ice cream	9,90
Salade de fruits et sa boule de glace Fresh fruit salad	9,90
Crème brûlée	9,90
Profiteroles à la vanille et chocolat chaud, chantilly et amandes grillées Vanilla profiteroles with hot chocolate sauce, whipped cream and grilled almonds	9,90
Café et ses gourmandises Coffee and sweet treats	11,90
Baba au rhum et son shooter Rum baba and shooter	9,90
Crêpe caramel beurre salé	9,90
Kouign Aman et sa glace au caramel beurre salé Kouign amann with salted butter caramel ice cream	9,90

Les Coupes Glacées

Bounty Glace coco, coco râpé, chocolat chaud, chantilly Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream	9,90
La Route du Rhum 1 boule glace vanille, 1 boule rhum-raïsin, coulis caramel beurre salé)	9,90
Nos coupes «Tradition» Chocolat liégeois Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	9,90
Café liégeois Vanilla ice cream, whipped cream	9,90
Dame blanche	9,90

Boule de glace - au choix ice creams scoops	3,00
--	------

Glaces :
Vanille, chocolat, caramel, coco, menthe verte-choco, rhum-raïsin, 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 Sorbet pomme verte, Calvados Green apple sorbet, Calvados liqueur	11,90
Coupe After Eight Sorbet menthe-chocolat, peppermint Mint chocolate chip ice cream, peppermint liqueur	11,90
Coupe Colonel Sorbet citron vert, vodka Lime sorbet, vodka	11,90
Coupe Antillaise Glace rhum-raïsin, rhum Rum & raisin ice cream, rum	11,90
Coupe Williams Sorbet poire, eau de vie poire Pear sorbet, pear liqueur	11,90

Menu Bisquine

23,90 €

Terrine de campagne du Querrien (UE) Le Querrien country-style terrine	
Le Croustillant de Camembert, compotée d'andouille	
Soupe de poissons et ses condiments Fish soup with accompaniments	

Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4,00€)
Today the chef recommends today (supp. 4,00€)

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

Brandade de morue du Querrien
Codfish pie

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

Roulante de fromages (supp. 4,00€)
au choix de chez Maître Bordier
Assorted cheeses by Maître Bordier (supp. 4,00€)

Salade de fruits et sa boule de glace

Crêpe caramel beurre salé

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

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, scallops

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

Oeufs pochés en meurette

Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4,00€)
Today the chef recommends today (supp. 4,00€)

Choucroute du pêcheur braisée
Braised saffron sauerkraut

St-Jacques en coquille à la crème safranée et sa timbale de riz

Jambonneau braisé, crème aux deux moutardes

Entrecôte sauce au choix (VBF)
Beef steak with your choice of sauce (beef) or 150g beefsteak

Roulante de fromages (supp. 4,00€) au choix de chez Maître Bordier
Assorted cheeses by Maître Bordier (supp. 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 milk on butter

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

Filet de boeuf snacké
Sauce au choix

Médailles de lotte à l'armoricaine, duo de riz

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 (supp. 4,00€)

Dessert (choix)
Dessert (choice)

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)
Appetizer

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 (braised or flambé in Breton whisky)

Dessert (choix)
Dessert (choice)

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 potatoes

Crêpe au choix (sauce, confiture ou moutarde)
ou Glace 2 boules
Ice cream sundae or 2 scoops of ice cream

Boissons non comprises dans les menus
Beverages are not included in the menus

Q Le Querrien