

Plateaux <i>de Fruits de Mer</i>	
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	60.50
- 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	

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 <i>de notre vivier</i>	
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	
Per 100gr	
17.90	

Les Crustacés	
Timbale de bigorneaux	Portion of winkles13.50
Timbale de bulots	Portion of whelks12.50
Timbale de crevettes grises	Portion of prawns.....12.50
Plateau de 12 langoustines	Platter of 12 langoustines25.50
Assiette de 12 crevettes roses	Plate of 16 prawns17.50
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	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	14.90
Mussels in a creamy sauce	
Moules Camembert	14.90
Mussels in a Camembert cheese sauce	
Portion de frites	3.90
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	
La Cassolette de la mer (cocktail de fruits de mer, bisque crémée, champignons, chapelure)	11.90
Seafood Casserole (seafood cocktail, creamy bisque, mushrooms, breadcrumbs)	
Soupe de poissons et ses condiments	14.90
Fish soup and its condiments	
Oeufs pochés en meurette	12.90
Poached eggs in a red wine sauce	
Foie gras de canard maison et son chutney à la mangue (UE)	18.90
Home-made duck foie gras and mango chutney (EU)	

«La cassolette du Père Francis»	
	38.90€
Cassolette de St-Jacques et homard, aux petits légumes, sauce à l'américaine, Timbale de riz	
Scallop and lobster casserole with vegetables, Armorican sauce, rice	

Les Poissons	
Aile de raie aux câpres et croûtons	19.90
Skate wing with capers and croutons	
Encornet farci, beurre crémeux à l'américaine et son pesto	19.90
Stuffed Squid (served with a creamy shellfish butter sauce and pesto)	
Noix de St-Jacques snackée sauce au Nolly prat, risotto	24.00
Seared Scallops (with Nolly Prat sauce and risotto)	
Médailles de lotte à l'américaine, duo de riz	26.50
Armorican monkfish medallions, rice duo	
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)	23.90
Beef rib steak (French origin) with choice of sauce	
Filet de boeuf snacké, sauce au choix (VBF)	32.90
Quick-seared beef fillet (French origin), choice of sauce	
Le fameux filet de boeuf «façon Rossini» (VBF)	42.90
Our famous "Rossini" beef fillet (French origin)	
Jarreton braisé crémé aux deux moutardes (FR)	21.90
Braised Pork Shank (in a creamy two-mustard sauce) Sarlat-style potatoes with parsley and garlic with Bone Marrow	
Pommes de terre grenailles à la moëlle	
Braised Pork Shank (in a creamy two-mustard sauce) Sarlat-style potatoes with parsley and garlic with Bone Marrow	
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 ou pommes de terre grenailles à la moëlle ou tagliatelles, salade	
Our meats are served with a choice of: Chips or Sarlat-style potatoes with parsley and garlic or tagliatelle, lettuce	
Au choix : sauce béarnaise, tartare, camembert ou poivre	
Choice of sauce: béarnaise, tartare, camembert or pepper sauce	

La liste des allergènes est disponible sur demande.
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	
Crumble aux pommes, glace vanille	9.90
Apple Crumble (with vanilla ice cream)	
Brioche façon pain perdu et sa glace vanille	9.90
"French toast" brioche and vanilla ice cream	
Salade de fruits et sa boule de glace	9.90
Fruit salad and ice cream	
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	10.90
Rum baba and shooter	
Crêpes caramel beurre salé	9.90
Salted butter caramel crêpe	
Kouign Aman et sa glace au caramel beurre salé	9.90
Kouign-amann with salted butter caramel ice cream	

Les Coupes Glacées	
Bisquine	9.90
2 boules caramel, brisure de palets breton, caramel beurre salé, chantilly 2 Scoops of Caramel Ice Cream (with crumbled palet breton biscuit, salted butter caramel, and whipped cream)	
Bounty	9.90
Glace coco, coco râpé, chocolat chaud, chantilly Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream	
La Route du Rhum	9.90
1 boule glace vanille , 1 boule rhum-raisin, coulis caramel beurre salé) 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of rum-raisin ice cream, salted butter caramel sauce	
Nos coupes «Tradition»	
Chocolat liégeois	9.90
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	
Café liégeois	9.90
Vanilla ice cream, coffee ice cream, whipped cream	
Dame blanche	9.90
Dame Blanche sundae	
Boule de glace	3.00
au choix Ice creams scoops	
Glaces :	
Vanille, chocolat, caramel, coco, menthe verte-choco, rhum-raisons, café 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	
Cassolette de la mer (cocktail de fruits de mer, bisque crémée, champignons, chapelure) Seafood Casserole (seafood cocktail, creamy bisque, mushrooms, breadcrumbs)	
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 croûtons Skate wing with capers and croutons	
Encornet farci, beurre crémeux à l'américaine et son pesto Stuffed Squid (served with a creamy shellfish butter sauce and pesto)	
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)	
Salade de fruits et sa boule de glace Fruit salad and ice cream	
Crêpe caramel beurre salé Salted butter caramel crêpe	
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, 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	
Oeufs pochés en meurette Poached eggs in a red wine sauce	
Aujourd'hui le chef, vous recommande (supp. 4.00€) Today the chef recommends (extra 4.00)	
Choucroute du pêcheur braisée Braised fisherman's choucroute	
Noix de St-Jacques snackée sauce au Nolly prat rissoto Seared Scallops (with Nolly Prat sauce and risotto)	
Jarreton braisé crémé aux deux moutardes (FR), pommes de terre grenailles à la moëlle Braised Pork Shank (in a creamy two-mustard sauce) Sarlat-style potatoes with parsley and garlic with Bone Marrow	
Entrecôte sauce au choix (VBF) Rib steak with your choice of sauce (meat of French origin)	
Roulante de fromages (supp. 4.00€) Assorted cheeses by Maître Bordier (extra 4.00)	
Crème brûlée vanille Bourbon Bourbon vanilla crème brûlée	
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 fricassee in a Madeira wine sauce (EU), fresh tagliatelle	
Filet de boeuf snacké (VBF) Sauce au choix Quick-seared beef fillet (French origin), choice of sauce	
Médailles de lotte à l'américaine, duo de riz Armorican monkfish medallions, rice duo	
La belle daurade royale rôtie sauce beurre blanc Roasted sea bream, beurre blanc sauce	
Roulante de fromages (supp. 4.00€) Assorted cheeses by Maître Bordier (extra 4.00)	
Dessert Dessert	
Coupe glacée au choix à la carte ice cream sundae à la carte	

Menu Pleine Mer	
	199.00 €
avec sa bouteille de vin Blanc 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	
Coupe glacée au choix à la carte or 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 (sucré, 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	
Libus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prévié et abus, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.	