

## Plateaux de Fruits de Mer

### PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

<b>Plateau Matelot</b> 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
<b>Plateau Cordée</b> 6 langoustines, crevettes roses, 1/2 crabe, bulots, bigorneaux 6 langoustines, prawns, 1/2 crab, whelks, winkles	35,50
<b>Plateau Mutin</b> 6 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses 6 no 3 cupped oysters, 6 langoustines, whelks, winkles, prawns	45,50
<b>Plateau du Cap d'Erquy</b> 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

<b>Plateau Terre Neuve</b> 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, prawns, shrimps	85,50
<b>Plateau du Grand Large</b> 1 homard, 6 huîtres creuses n°3, 6 huîtres creuses n°2, 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
<b>Plateau du Querrien</b> pour 4 pers. for 4 people 2 homards, 12 huîtres creuses n°3, 12 huîtres creuses n°2, 2 crabes, 24 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises, 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	220,50

## Le Homard de notre vivier

<b>Homard entier : à la pesée, les 100gr</b> Whole lobster (price according to weight, per 100g)	17,90
<b>Homard bleu servi froid, mayonnaise</b> Blue lobster served cold w/ mayonnaise	
<b>Homard bleu rôti au beurre demi-sel</b> Roasted blue lobster w/ salted butter	
<b>Homard bleu braisé puis flambé au whisky breton</b> Braised blue lobster flambéed in Breton whisky	

## Les Crustacés

<b>Timbale de bigorneaux</b> Portion of winkles	13,50
<b>Timbale de bulots</b> Portion of whelks	12,50
<b>Timbale de crevettes grises</b> Portion of prawns	12,50
<b>Plateau de 12 langoustines</b> Platter of 12 langoustines	25,50
<b>Assiette de 12 crevettes roses</b> Plate of 12 prawns	17,50
<b>Plateau Sablon</b> Araignée ou tourteau selon arrivage Spider or regular crab (catch of the day)	20,50

## Les Huîtres

<b>Huîtres creuses N°3</b> N°3 cupped oysters	les 6 9,90	les 9 14,90	les 12 18,90
<b>Huîtres creuses N°2</b> N°2 cupped oysters	11,90	17,90	22,90

## Les Moules

<b>Moules Marinières</b> Mussels in a white wine sauce	13,90
<b>Moules à la crème</b> Mussels in a creamy sauce	14,90
<b>Moules Camembert</b> Mussels in a Camembert cheese sauce	14,90
<b>Moules Chorizo</b> Mussels in a chorizo sauce	14,90
<b>Portion de frites</b> Portion of chips	3,90

## Le Côté Végétarien

<b>Salade de tomates aux herbes fraîches</b> Tomato salad	8,50
<b>L'assiette aux légumes du moment</b> Vegetable platter of the day	12,00

## Les Entrées

<b>Méti-méti d'avocat et crevettes roses, oeufs durs mayonnaise</b> Avocado, shrimp and egg-mayonnaise medley	14,90
<b>La salade de tomates d'antan, burrata à l'huile vierge au basilic</b> Heirloom tomato salad, burrata with basil-infused virgin oil	14,90
<b>Soupe de poissons et ses condiments</b> Fish soup and its condiments	14,90
<b>Terrine de campagne et ses condiments</b> Farmhouse terrine and its condiments	9,90
<b>Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec</b> Melon platter served with cured ham	13,90
<b>Buisson de langoustines grillées sur son mesclun, beurre provençal</b> Grilled langoustine rosette, served with mesclun salad, Provençal butter	17,90
<b>Le fole gras de canard et son chutney d'oignons, pain d'épices maison</b> Duck liver gras and onion chutney, homemade gingerbread	18,90
<b>Carpaccio de thon</b> Tuna carpaccio	12,90
<b>Carpaccio de saumon</b> Salmon carpaccio	12,90

## Les Salades

**18,90**  
La salade fromagère  
Croustillant de chèvre chaud au miel, et sa chiffonnade de jambon cru  
Cheese salad / Crispy goat cheese with honey, chiffonade

**Salade océane**  
Océane salad / marinated salmon, whelks, smoked haddock, tomatoes, prawns

**Salade landaise**  
Landaise salad: Conchit gizzards, new potatoes, pine nuts, smoked duck breast

## Les Carpaccios de poissons

<b>Carpaccio de thon et sa salade</b> Tuna carpaccio w/ salad	18,90
<b>Carpaccio de saumon et sa salade</b> Salmon carpaccio w/ salad	18,90
<b>Duo de carpaccio thon, saumon et sa salade</b> Salmon and tuna carpaccio, served with salad	20,90
<b>Portion de frites</b> Portion of chips	3,90

## Les Poissons

<b>Aile de raie aux câpres et croûtons</b> Skate wing served with capers and croutons	19,90
<b>Piccatas de lotte snackées, beurre blanc à la mangue</b> Seared monkfish piccata, mango white butter	26,50
<b>Choucroute du pêcheur braisée</b> Braised seafood sauerkraut	26,50
<b>Dos de merlu à la sauce vierge et ses tagliatelles fraîches</b> Hake fillet with virgin sauce and fresh tagliatelle	19,90
<b>Filet de bar, beurre blanc à l'huile d'herbe</b> Bass fillet, herb oil beurre blanc sauce	25,00
<b>Fish and chips, sauce tartare</b> Fish & chips, tartare sauce	21,90
<b>La Belle dorade royale entière, beurre blanc</b> Roasted sea bream, beurre blanc	26,50

## Les Viandes

<b>Magret de canard rôti (UE) au miel et à l'orange</b> Confit lamb shank (EU), with honey and orange	26,50
<b>*Filet de boeuf snacké VBF, sauce au choix</b> *Seared beef fillet (meat of French origin) with your choice of sauce	32,90
<b>*Entrecôte VBF, sauce au choix</b> *Rib steak (French origin), choice of sauce	23,90
<b>Suprême de volaille UE, sauce vallée d'Auge</b> *Poultry supreme (Vallée d'Auge, UE), new potatoes	19,90
<b>Le Traditionnel Burger du Querrien<sup>(1)</sup></b> Bun's, tomate, salade, oignons confits, crème de cheddar, steak haché (UE) *Burger bun, tomatoes, candied onions, melted Camembert cheese, minced beef (EU)	18,90
<b>Le Burger du Querrien et sa poitrine fumée<sup>(1)</sup></b> Bun's, tomate, salade, oignons confits, crème de cheddar, steak haché (UE), poitrine fumée (UE) *Burger bun, tomatoes, candied onions, melted Camembert cheese, minced beef (EU), smoked bacon (EU)	18,90

<sup>(1)</sup> Accompagnements : frites, salade, Pommes grenailles  
Sauces : béarnaise, tartare, camembert ou poivre

1) Sides: chips, salad, Sartat glyle potatoes  
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

<b>Carpaccio d'ananas et son sorbet ananas</b> Pineapple carpaccio with pineapple sorbet	9,90
<b>Crème brûlée «Vanille Bourbon»</b> Bourbon vanilla crème brûlée	9,90
<b>Tarte au citron</b> Lemon tart	9,90
<b>Profiteroles à la vanille et chocolat chaud</b> Chantilly et amandes grillées Vanilla profiteroles and hot chocolate sauce Whipped cream and grilled almonds	9,90
<b>Café et ses gourmandises</b> Coffee and sweet treats	11,90
<b>Baba au Rhum et son shooter</b> Rum baba and his shooter	10,90
<b>Crêpes au caramel beurre salé et sa boule de glace, chantilly</b> Crêpe with salted butter caramel and a scoop of ice cream, whipped cream	9,90
<b>Kouign-amann et sa glace caramel au beurre salé</b> Kouign amann with salted butter caramel ice cream	9,90
<b>Salade de fruits de saison</b> Fresh fruit salad	9,90

## Les Coupes Glacées

<b>Bounty</b> Glace coco, coco râpé, chocolat chaud, chantilly Coconut ice cream, grated coconut, warm chocolate sauce, whipped cream	9,90
<b>La Bisquine</b> 2 boules caramel, brisures de palet breton, caramel beurre salé, chantilly 2 scoops of caramel ice cream, Breton butter biscuit fragments with salted butter caramel and whipped cream	9,90
<b>Nos coupes «Tradition»</b> Chocolat liégeois, café liégeois, fraise melba, dame blanche Liège chocolate, Liège coffee, strawberry melba, dame blanche	9,90
<b>La Route du Rhum</b> 2 boules Rhum-raisin, Spéculeos, coulis fruits rouges, chantilly 2 scoops of rum raisin ice cream, Speculoos biscuit, red fruit coulis and whipped cream	9,90
<b>Caribe</b> 1 boule coco, 1 boule ananas, 1 boule passion, coulis de fruits rouges, chantilly A scoop of coconut, pineapple and passion fruit ice creams, red fruit coulis and whipped cream	9,90
<b>Boule de glace au choix</b> ice creams scoops	3,00
<b>Glaces :</b> Vanille, chocolat, caramel, coco, menthe verte-choco, rhum-raisin, café, Vanilla, chocolate, caramel, coconut, mint chocolate chip, rum & raisin, coffee	
<b>Sorbets :</b> Citron, framboise, poire, cassis, fraise, pomme verte, ananas, passion Lemon, raspberry, pear, blackcurrant, strawberry, green apple, pineapple, Pineapple, passion fruit	

### Avec Alcool

<b>Coupe Normande</b> Sorbet pomme verte, Calvados Green apple sorbet, Calvados liqueur	11,90
<b>Coupe After Eight</b> Glace menthe-chocolat, Peppermint Mint chocolate chip ice cream, peppermint liqueur	11,90
<b>Coupe Colonel</b> Sorbet citron vert, Vodka Lime sorbet, vodka	11,90
<b>Coupe Antillaise</b> Glace rhum-raisin, Rhum Rum & raisin ice cream, rum	11,90
<b>Coupe Williams</b> Sorbet poire, Eau de Vie Poire Pear sorbet, pear brandy	11,90

1. Selon le prix unitaire des ingrédients pour le produit. À commander avec modération.  
The price is according to ingredients. To be ordered with moderation.

Le prix des accompagnements est disponible sur demande.  
The price of accompaniments is available on request.

Prix nets en euros, service compris.

**SPORTS & PUBLICITÉ**

**Le Querrien**

**BON A TIRER**

02 99 97 15 97 - Fax 02 99 97 10 97

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

## 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 Farmhouse terrine and its condiments
Soupe de poissons, croûtons et rouille Fish soup with croutons and rouille
Aujourd'hui, le chef vous recommande (supp. 4,00€) Today the chef recommends (supp. 4,00€)
Aile de raie aux câpres et croûtons Skate wing served with capers and croutons
Dos de merlu à la sauce vierge et ses tagliatelles fraîches Hake fillet with virgin sauce and fresh tagliatelle
Suprême de volaille, sauce vallée d'Auge Poultry supreme (Vallée d'Auge, UE)
Roulante de fromages (supp. 4,00€) au choix de chez Maître Bordier Assorted cheeses by Maître Bordier (supp. 4,00€)
Crêpe au caramel beurre salé Crêpe with salted butter caramel
Tarte au citron Lemon Tart
Carpaccio d'ananas Pineapple carpaccio

## 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
Méti-méti d'avocat et crevettes roses, 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, virgin oil or go-zh
Aujourd'hui, le chef vous recommande (supp. 4,00€) Today the chef recommends (supp. 4,00€)
Choucroute du pêcheur braisée Braised seafood sauerkraut
Filet de bar, beurre blanc à l'huile d'herbe Bass fillet, herb oil beurre blanc sauce
Entrecôte VBF, sauce au choix Pommes frites ou pommes grenailles, salade Rib steak (French origin) / Chips or new potatoes, salad
Le Traditionnel Burger du Querrien Bun's, tomate, salade, oignons confits, crème de cheddar, steak haché (UE) Burger bun, tomatoes, candied onions, melted Camembert cheese, minced beef (EU)
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 caramel au beurre salé Kouign amann with salted butter caramel ice cream
Crème brûlée à la vanille Bourbon Bourbon vanilla crème brûlée
Baba au Rhum et son shooter Rum baba and shooter

1. Selon le prix unitaire des ingrédients pour le produit. À commander avec modération.  
The price is according to ingredients. To be ordered with moderation.

Le prix des accompagnements est disponible sur demande.

The price of accompaniments is available on request.

## 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 d'oignons, pain d'épice maison Home-made duck liver gras with onion chutney and homemade gingerbread
Magret de canard au miel et à l'orange, pommes de terre grenailles Duck breast with honey and orange, new potatoes
Piccatas de lotte snackées, beurre blanc à la mangue Seared monkfish piccata, mango white butter
Filet de boeuf snacké sauce au choix Seared beef fillet with your choice of sauce
La Dorade royale entière sauce beurre blanc Roasted sea bream, beurre blanc
Roulante de fromages (supp. 4,00€) au choix de chez Maître Bordier Assorted cheeses by Maître Bordier (supp. 4,00€)
Dessert ou Coupe glacée au choix à la carte ice cream / sorbet 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 Appétit
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 or flambéed in Breton whisky
Dessert ou Coupe glacée au choix à la carte ice cream / sorbet à la carte

## Menu Neussaitlan

12,90

Jusqu'à 12 ans

<b>Fish and chips ou escalope de dinde</b> Fish fillet or Fish & Chips, or Turkey escalope
Garniture : frites ou écrasé de pommes de terre. Served with: chips or mashed potatoes
<b>Crêpes au choix (sucre, confiture, nutella) ou Glace 2 boules</b> Crêpes 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  
Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.  
The price of accompaniments is available on request.  
Le prix des accompagnements est disponible sur demande.