

# Plateaux

## de Fruits de Mer

### PLATEAUX POUR 1 PERSONNE

- Plateau Matelot** . . . . . 22,50  
 3 huîtres n°3, ½ crabe, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses  
*3 no. 3 oysters, ½ crab, 3 langoustines, whelks, winkles, prawns*
- Plateau Cordée** . . . . . 29,50  
 6 langoustines, crevettes roses, ½ crabe, bulots, bigorneaux  
*6 langoustines, prawns, ½ crab, whelks, winkles*
- Plateau Mutin** . . . . . 37,50  
 6 huîtres creuses n°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, amandes  
*6 no. 3 cupped oysters, 6 langoustines, whelks, winkles, prawns, 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** . . . . . 72,50  
 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 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* . . . . . 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, cockles*

## Le Homard de notre vivier

- Les 100gr . . . . . 14,90
- Homard bleu servi tiède, mayonnaise** *Blue lobster served warm with mayonnaise*
- Homard bleu rôti au beurre demi-sel** *Roasted blue lobster served with salted butter*
- Homard bleu braisé puis flambé au whisky breton**  
*Braised blue lobster flambéed in Breton whisky*

## Les Crustacés

- Timbale de bigorneaux** *Winkle timbale* . . . . . 11,50
- Timbale de bulots** *Whelk timbale* . . . . . 10,50
- Timbale de crevettes grises** *Shrimp timbale* . . . . . 5,50
- Plateau de 12 langoustines** *Platter of 12 langoustines* . . . . . 22,50
- Assiette de 12 crevettes roses** *Plate of 12 shrimps* . . . . . 13,60
- Plateau Sablon** . . . . . 14,50  
 Araignée ou tourteau selon arrivage  
*Spider crab or large crab depending availability*

## Les Huîtres

- |  | les 6 | les 9 | les 12 |
|--|-------|-------|--------|
| <b>Huîtres creuses n°3</b> . . . . . 9,50 . . . . . 14,50 . . . . . 18,50<br><i>no. 3 cupped oysters</i>                           |       |       |        |
| <b>Huîtres creuses n°2</b> . . . . . 11,90 . . . . . 17,80 . . . . . 19,50<br><i>no 2 cupped oysters</i>                           |       |       |        |
| <b>Huîtres spéciales - la pièce selon arrivage</b> . . . . . 2,90<br><i>Special oysters – per piece, depending on availability</i> |       |       |        |

# Le Querrien

## À LA CARTE

### Les Entrées

- Tartare de Saint-Jacques et saumon préparé minute** . . . . . 15,50  
au gingembre et citron vert  
*Scallop and salmon tartare prepared to order with ginger and lime*
- Foie gras de canard mariné au Pommeau** . . . . . 16,50  
chutney de figue et quelques pousses  
*Duck foie gras marinated in Pommeau with fig chutney and baby salad leaves*
- Lamelles de saumon mariné** . . . . . 13,50  
mayonnaise au sésame wazabi et pomme  
*Marinated sliced salmon with apple and sesame wasabi mayonnaise*
- Soupe de poissons safranée** . . . . . 13,00  
et ses condiments  
*Fish soup with saffron and relish*
- Poêlée de langoustines fraîches** . . . . . 18,50  
flambées au whisky breton - selon arrivage  
*Pan-fried fresh langoustines flambéed in Breton whisky – depending on availability*
- Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec** . . . . . 12,90  
*Melon rosette with a dry-cured ham chiffonnade*
- Oeuf cocotte saumon mariné** . . . . . 9,90  
crème aneth et citron  
*Baked egg with salmon*

### Moules frites

- Moules marinières** . . . . . 16,90  
*Moules marinières*
- Moules à la crème** . . . . . 16,90  
*Mussels in cream*
- Moules Roquefort** . . . . . 16,90  
*Roquefort mussels*
- Moules chorizo** . . . . . 16,90  
*Chorizo mussels*

### Les Poissons

- Fish and chips, salade** . . . . . 14,90  
*Fish and chips, salad*
- Dos de saumon pomme vapeur, sauce vierge** . . . . . 17,50  
*Salmon loin with steamed potatoes and sauce vierge*
- Sole meunière au beurre salé** . . . . . 34,50  
écrasée de pommes de terre au pistou  
*Sole meunière with salted butter with crushed potatoes and pistou*
- Choucroute de la mer braisée à la crème** . . . . . 24,50  
*Royal seafood sauerkraut braised in creamy*
- Lotte pochée au chorizo** . . . . . 22,50  
tagliatelles fraîches, pois chiches et citron confit  
*Monkfish poached with chorizo with fresh tagliatelle, chickpeas and lemon confit*

# Le Querrien

À LA CARTE

## Salades

14,90

### Salade Kipper

Pomme de terre tiède et ses filets de hareng fumé mariné

*Warm potato salad with marinated smoked kipper fillets*

### La Salade Fromagère

Toast de chèvre chaud et fromage Normand au miel

*Warm goat's cheese on toast with Normandy cheese and honey*

### Salade Océane

Saumon gravlax, thon, œuf dur, tomate, artichaut, gressins

*Salmon gravlax, tuna, hard-boiled egg, tomatoes, artichokes and grissini*

### Salade du terroir

Joue de porc confit, pomme grenaille bretonne et ses fines herbes

*Confit pork cheek, Breton baby potatoes and herbs*

## Les Viandes

**Magret de canard sauce aux framboises et ses garnitures . . 19,50**

VBF de Bretagne

*Duck breast in a raspberry sauce, with accompanying vegetables*

*Brittany French beef*

**\*Entrecôte 300gr pure race française. . . . . 19,00**

VBF de Bretagne

*Rib steak 300 g pure French breeds*

**\*Entrecôte XXL 450gr pure race française . . . . . 27,50**

Race Charolaise

*XXL rib steak 450 g pure French breeds*

**Tartare de bœuf charolais au couteau . . . . . 18,50**

préparé en cuisine

*Hand-chopped Charolais beef steak tartare, prepared by the kitchen*

**Carpaccio de bœuf (environ 150gr) . . . . . 14,50**

au basilic et parmesan

*Beef carpaccio (approx. 150g) with basil and parmesan*

**T-bone de veau à la bretonne (environ 200gr) . . . . . 22,50**

sauce cidre et champignons

*Breton T-bone veal steak (approx. 200g), cider and mushrooms sauce*

**\* Accompagnements : pommes grenailles ou frites,  
salade, tomate provençale**

*Sides: new potatoes or French fries, salad, provençale tomatoes*

**Au choix : sauce bleue, béarnaise ou poivre**

*Choice of: blue cheese, béarnaise or peppercorn sauce*

## Menu Moussillon

**8,50€**

Jusqu'à 12 ans - up to 12 years old

**Filet de poisson** *Fish*

**ou Fish and Chips** *Fish and Chips*

**ou Onglet de veau** *or veal skirt steak*

**Garniture : frites ou écrasée de pomme de terre**

*Served with French fries or crushed potatoes*

--

**Pancake au chocolat noix de coco**

*Chocolate and coconut pancake*

**Glace 2 boules** *Two scoops of ice cream*

Prix nets en euros, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine France

## Les Fromages

Roulante de fromages au choix de chez Maître Bordier . 7,90  
*Your choice of Maître Bordier cheese*

## Les Desserts

- Crème brûlée à la vanille Bourbon** . . . . . 6,90  
*Crème brûlée with Bourbon vanilla*
- Kouign-amann et sa glace au caramel beurre salé** . . . . . 6,90  
*Kouign-amann with salted caramel ice cream*
- Profiteroles à la vanille et leur chocolat chaud** . . . . . 7,90  
*Vanilla profiteroles with warm chocolate sauce*
- Café et ses gourmandises** . . . . . 7,90  
*Coffee and petit-fours*
- Baba au rhum et son shooter** . . . . . 7,90  
*Rum baba and shooter*
- Verrine de cheese cake au citron et son biscuit Spéculoos.** 7,90  
*Lemon and Speculoos cheesecake verrine*
- Macaron du moment** . . . . . 6,90  
*Macaron of the day*
- Gaspacho fraise-framboise et son sorbet citron vert** . . . . . 7,90  
*Strawberry and raspberry gazpacho with lime sorbet*
- Dôme coco cœur chocolat** . . . . . 7,90  
*Coconut dome with a chocolate centre*

## Les Coupes Glacées

- Café Liégeois.** . . . . . 7,90  
Glace vanille et café, sauce café et crème Chantilly  
*Coffee and vanilla ice cream, coffee sauce and Chantilly cream*
- Chocolat Liégeois** . . . . . 7,90  
Glace vanille et chocolat, sauce chocolat et crème Chantilly  
*Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly cream*
- Le Colonel** . . . . . 7,90  
Sorbet citron arrosé de vodka  
*Lemon sorbet drizzled with vodka*
- Le Querrien** . . . . . 7,90  
Glace caramel, vanille, chocolat, sauce caramel au beurre salé, éclats de sablé breton, crème Chantilly  
*Caramel, vanilla and chocolate ice cream, salted caramel sauce, crumbly butter biscuit pieces, Chantilly cream*
- Poire Belle-Hélène** . . . . . 7,90  
Poire, glace vanille, chocolat chaud, crème Chantilly  
*Pear, vanilla ice cream, warm chocolate sauce, Chantilly cream*
- After-Eight.** . . . . . 7,90  
Glace chocolat-menthe, Peppermint, crème Chantilly  
*Mint-choc chip ice cream, peppermint, Chantilly cream*
- Boule de glace au choix** *A scoop of ice cream* . . . . . 2,50
- Glaces :** Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache, Coco, Menthe verte-choco *Ice creams: Vanilla, chocolate, caramel, coffee, pistachio, coconut, mint-choc chip*
- Sorbets :** Rhum-raisins, Citron, Framboise, Cassis, Fraise, Mangue, Pomme verte *Sorbets: Rum raisin, lemon, raspberry, blackcurrant, strawberry, mango, green apple*

*Eric Elien*  
Artisan Glacier

19,90 €

## Menu Bisquine

**Soupe de poissons safranée et ses condiments**

*Fish soup with saffron and condiments*

**Rosace de melon et sa chiffonnade de jambon sec**

*Melon rosette with a dry-cured ham chiffonnade*

**Salade de hareng fumé mariné**

*Marinated smoked kipper fillets*

--

**Aujourd'hui le Chef, vous recommande (supp. 4,00€)**

*The chef's recommendation (€4.00 supplement)*

**Fish and Chips et sa salade verte**

*Fish and Chips, salad*

**Aile de raie à la mousseline de moutarde à l'ancienne  
et ses pommes fondantes**

*Skate wing in a wholegrain mustard mousseline sauce and fondant potatoes*

**Carpaccio de bœuf (environ 150gr) au basilic et parmesan**

*Beef carpaccio (approx. 150g) with basil and parmesan*

--

**Roulante de fromages (supp. 4,00€)**

*Selection of cheese (€4.00 supplement)*

--

**Gaspacho fraise-framboise et son sorbet citron vert**

*Strawberry and raspberry gazpacho with lime sorbet*

**Dôme coco cœur chocolat**

*Coconut dome with a chocolate centre*

**Crème brûlée à la vanille Bourbon**

*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

--

24,90 €

## Menu du Port

**Assiette de fruits de mer**

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

*Sea food platter 3 no. 3 cupped oysters, 3 langoustines, shrimps, whelks, winkles*

**Cassolette de haddock et son effiloché de poireaux**

sauce mousseline moutarde à l'ancienne

*Haddock casserole and shredded leaks with wholegrain mustard mousseline sauce*

**Dégustation d'huîtres**

2 huîtres creuses n°2, 4 huîtres creuses n°3

*Selection of oysters 2 no. 2 cupped oysters, 4 no. 3 cupped oysters*

**Lamelles de saumon mariné,**

mayonnaise au sésame wazabi et pomme

*Marinated sliced salmon, with apple and sesame wasabi mayonnaise*

--

**Aujourd'hui le Chef, vous recommande (supp. 4,00€)**

*The chef's recommendation (€4.00 supplement)*

**Choucroute du pêcheur braisée**

à la crème et ses pommes de terre fondantes

*Seafood sauerkraut braised in cream with fondant potatoes*

**Dos de saumon, pomme vapeur, sauce vierge**

*Salmon loin with steamed potatoes and sauce vierge*

**Tartare de bœuf Charolais au couteau préparé en cuisine**

*Hand-chopped Charolais beef steak tartare, prepared by the kitchen*

**Entrecôte pommes grenailles ou frites, salade, tomate provençale**

*Rib steak with new potatoes or French fries, salad, provençale tomatoes*

--

**Roulante de fromages (supp. 4,00€)**

*Selection of cheese (€4.00 supplement)*

--

**Profiteroles à la vanille**

chocolat chaud, Chantilly et amandes grillées

*Vanilla profiteroles, warm chocolate sauce, Chantilly cream and toasted almonds*

**Kouign-amann et sa glace caramel au beurre salé**

*Kouign-amann with salted caramel ice cream*

**Macaron du moment**

*Macaron of the day*

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

## Menu du Querrien

39,90 €

### Plateau Matelot

3 huîtres n°3, ½ crabe, langoustines, bulots,  
bigorneaux, crevettes roses

*3 no. 3 oysters, ½ crab, langoustines, whelks, winkles, prawns*

### Foie gras de canard mariné au Pommeau chutney de figue et quelques pousses

*Duck foie gras marinated in Pommeau with fig chutney and baby salad leaves*

### Tartare de Saint-Jacques et saumon

préparé minute au gingembre et citron vert

*Scallop and salmon tartare prepared to order with ginger and lime*

--

### T-Bone de veau à la bretonne (environ 200gr)

sauce cidre et champignons

*Breton T-bone veal steak (approx. 200g)*

### Sole meunière juste dorée au beurre citronné

*Sole meunière just seared in lemon butter*

### Lotte pochée au chorizo

tagliatelles fraîches, pois chiches et citron confit

*Monkfish poached with chorizo with fresh tagliatelle, chickpeas and lemon confit*

### Magret de canard sauce aux framboises et ses garnitures VBF de Bretagne

*Duck breast in a raspberry sauce, with accompanying vegetables*

*Brittany French beef*

--

### Roulante de fromages au choix Sélection Bordier

(Supp. 4,00€)

*Your choice of Bordier cheese (€4.00 supplement)*

### Dessert *Dessert*

ou Coupe glacée au choix à la carte

*or Choice of ice cream sundae from the menu*

## Menu Pleine Mer

avec sa bouteille de vin blanc au choix, Sancerre ou Chablis

*with a complementary bottle of white wine*

189,00 €

*servi pour 2 personnes  
for 2 people*

### Mise en bouche

*Appetiser*

--

### Plateau de fruits de mer

Amandes, 12 huîtres creuses n°3,

12 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 crabe

*Seafood platter 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-lobster roasted in salted butter and flambéed in Breton whisky*

--

### 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. À consommer avec modération.  
Prix nets en euros, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.