

LOCQUIREC

—

BRASSERIE
DE LA PLAGE

LOCQUIREC
—
BRASSERIE
DE LA PLAGE



FRUITS DE MER

Bol de bigorneaux, 180g 11

Cup of winkles, 180g

Bol de bulots, 250g et mayonnaise épicée 16

Cup of whelks, 250g and spicy mayonnaise

Bouquet de crevettes roses, 200g et mayonnaise au naturel 14

Bouquet of pink shrimps, 200g and mayonnaise

6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol » 14 , 20 ou 25

6, 9 or 12 oysters n°3 « La Belle de Paimpol »

Assiette du pêcheur 28

5 huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux, rillettes de poisson

5 oysters, pink shrimps, whelks and periwinkles, fish rillettes

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 68

**5 huîtres, ½ tourteau ou araignée, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux**

*5 oysters, ½ crab or spider crab, langoustines,
pink shrimps, whelks, periwinkles*

Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 115

**10 huîtres, 1 tourteau ou araignée, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux**

+ Supplément Homard 23€ les 100gr

*10 oysters, 1 brown crab or spider crab, langoustines,
pink shrimps, whelks, winkles*

+ Lobster supplement €23 per 100g

A PARTAGER ... OU PAS !
TO SHARE ... OR NOT!

Rillettes de poissons et croûtons maison <i>Rillettes of fish with croutons</i>	13
Accras de crevettes <i>Shrimp accras</i>	11
Caviar d'aubergine fumé, pain pita <i>Smoked eggplant caviar, pita bread</i>	9

ENTRÉES
STARTERS

Soupe de poisson maison <i>Homemade fish soup</i>	15
Œufs mayonnaise et haddock <i>Eggs mayonnaise and haddock</i>	12
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	16
Tataki de bonite, nage coco et citron vert <i>Bonito tataki, coconut and lime broth</i>	15
Cœur d'artichaut Camus, chèvre frais aux herbes et jambon sec <i>Camus artichoke heart, fresh herbed goat cheese and cured ham</i>	12
Truite fumée, carottes et fenouil croquants, vinaigrette citron et cumin <i>Smoked trout, crunchy carrots and fennel, lemon and cumin vinaigrette</i>	13
Poireaux vinaigrette, mimosa d'œufs <i>Leeks vinaigrette, egg mimosa</i>	10

LES INCONTOURNABLES
MUST-HAVE

Sole meunière, beurre noisette <i>Sole Meunière, brown butter</i> 1 garniture au choix, choice of 1 side	45
Homard Breton rôti au beurre <i>Butter-roasted lobster from Brittany</i> 1 garniture au choix, choice of 1 side	23€ les 100gr <i>€23 for 100gr</i>



MOULES FRITES
(selon arrivage)

MUSSELS AND FRIES
(subject to availability)

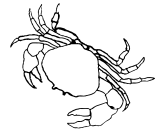
Marinières <i>Marinière style</i>	18
À la crème <i>With cream</i>	19
Au roquefort <i>With blue cheese</i>	19

PLATS MAIN

Pêche du jour <i>Catch of the day</i>	26
Saucisse de Ploumilliau purée de pomme de terre et jus <i>Ploumilliau sausage, mashed potatoes and gravy</i>	19
Filet de bœuf sauce poivre, une garniture au choix <i>Beef fillet with pepper sauce, one side of your choice</i>	34
Raie à la Grenobloise, une garniture au choix <i>Skate wing «à la Grenobloise», one side of your choice</i>	23
Suprême de volaille jus de volaille au thym, une garniture au choix <i>Chicken supreme with thyme poultry jus, one side of your choice</i>	25
Troffie au pesto, artichaut frits et tomates cerises, parmesan <i>Trofie with pesto, fried artichokes and cherry tomatoes, parmesan</i>	19

GARNITURES - 6€ SIDES

Frites <i>French fries</i>	Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>
Salade mesclun <i>Mix green salad</i>	Poêlée de légumes de saison <i>Sauteed seasonal vegetables</i>



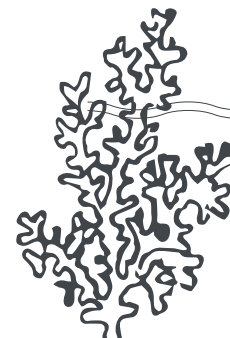
MENU ENFANT - 14€

Œuf mayonnaise
Eggs mayonnaise

Steak haché ou Poisson du moment
Steak haché or Fish of the moment

Une garniture au choix :
Frites, poêlée de légumes, purée de pommes de terre
Choice of side dish :
French fries, pan-fried vegetables, mashed potatoes

Moelleux au chocolat et crème anglaise
ou 2 boules de glace
Chocolate fondant with crème anglaise
or 2 scoops of ice cream



FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages (3 sortes) <i>Assorted of cheeses (3 varieties)</i>	10
Gaspacho de fraises et fruits rouges, sorbet fraise, granola au basilic <i>Strawberry and red berry gazpacho, strawberry sorbet, basil granola</i>	10
Panacotta Sureau et rhubarbe crumble sarrasin <i>Elderflower and rhubarb panna cotta, buckwheat crumble</i>	9
Kouign-Amann maison glace vanille <i>Homemade Kouign-Amann, vanilla ice cream</i>	10
Chou Pistache et fraises <i>Pistachio and strawberry cream puff</i>	11
Moelleux chocolat et crème anglaise <i>Chocolate molten cake and custard</i>	13
Thé ou Café Gourmand (assortiment de 4 pâtisseries) <i>Gourmet Tea or Coffee (selection of 4 pastries)</i>	12

Glaces Artisanales des Alpes

Artisanal ice creams from the Alps

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Citron de Sicile, Framboise, Fraise, Abricot <i>Vanilla, Chocolate, Salted Butter Caramel, Coffee, Sicilian Lemon, Raspberry, Strawberry, Apricot</i>	
1 boule, 2 boules, 3 boules <i>1 scoop, 2 scoops, 3 scoops</i>	3, 5, 8
Supplément Chantilly <i>Chantilly supplement</i>	+1

4 PLACE DU PORT
29241 - LOCQUIREC