

LOCQUIREC
—
BRASSERIE
DE LA PLAGE

4 PLACE DU PORT
29241 - LOCQUIREC

FROMAGE & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages (4 sortes) <i>Assorted cheeses (4 varieties)</i>	14	Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	12
Cookie tiède, glace caramel au beurre salé <i>Warm cookie with salted butter caramel ice cream</i>	12	Glaces Artisanales Jampi (vanille, chocolat, café, fraise, citron de Sicile, pistache, caramel beurre salé, poire William) <i>Jampi Artisanal ice creams (vanilla, chocolate, coffee, strawberry, Sicilian lemon, salted butter caramel, pistachio, William pear)</i>	
Crème brûlée vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	10		
Mousse au chocolat noir Valrhona <i>Valrhona dark chocolate mousse</i>	9	1 boule, 2 boules, 3 boules <i>1 scoop, 2 scoops, 3 scoops</i>	3, 5, 8
Pavlova de fruits exotiques <i>Exotic fruit pavlova</i>	11	Supplément Chantilly	+1

MENU ENFANT - 14€

Œuf mayonnaise
Eggs mayonnaise

Filet mignon de porc ou Poisson du moment
Filet mignon of pork or Fish of the moment

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

Mousse au chocolat noir, langue de chat ou 2 boules de glace
Dark chocolate mousse, cat's tongue or 2 scoops of ice cream



FRUITS DE MER

Bol de bigorneaux, 180g <i>Cup of winkles</i>	11
Bol de bulots, 300g <i>Cup of whelk</i>	13
Bouquet de crevettes roses, 180g et mayonnaise au naturel <i>Bouquet of pink shrimps, 180g and mayonnaise</i>	12
6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol » <i>6, 9 or 12 oysters n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	11, 16, 20
Assiette du pêcheur 3 huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, rillettes de poisson <i>3 oysters, pink and grey shrimps, whelks, winkles, fish rillettes</i>	30
Plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 4 huîtres, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>4 oysters, ½ crab, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles</i>	68
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>8 oysters, 1 crab, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles</i>	108
Plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes) 8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>8 oysters, 1 crab, 1 lobster, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles</i>	195

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

Rillettes de poissons et croûtons dorés 11
Rillettes of fish with croutons

ENTRÉES - STARTERS

Palourdes de la Baie de Morlaix au beurre d'algues (selon arrivage) 23
Clams from the Bay of Morlaix with seaweed butter (depending on availability)

Soupe de poissons maison (croûtons, rouille et fromage râpé) 14
Homemade fish soup (croutons, rouille and grated cheese)

Poireaux vinaigrette, pickles moutarde et noisettes concassées 12
Leek vinaigrette, mustard pickles and crushed hazelnuts

Tataki de thonine, betteraves et sauce tonatto 14
Tuna tataki, beetroot and tonatto sauce

Œuf cocotte, mousseline de panais et lard paysan 13
Œuf cocotte, parsnip mousseline and bacon

LES INCONTOURNABLES MUST-HAVE

Sole meunière, beurre noisette 36
Sole Meunière, brown butter
1 garniture au choix, choice of 1 side

Homard Breton rôti au beurre **Prix au poids**
Butter-roasted lobster from Brittany *Price by weight*
2 garnitures au choix, choice of 2 sides




PLATS - MAIN

Pêche du jour 25
Catch of the day

Saucisse bretonne, écrasée de pomme de terre et jus au romarin 21
Breton sausage, mashed potato and rosemary jus

Entrecôte de 350 g, frites et mesclun. Sauce au choix : 35
sauce échalotes ou béarnaise
350g rib steak, French fries and salad. Choice of sauce: shallot or béarnaise sauce

Curry Breton de lentilles vertes et légumes, herbes fraîches 18
Breton curry of green lentils and vegetables with fresh herbs



MOULES À L'ARDOISE - 17 €
MUSSELS
700g

Selon l'arrivage, voir ardoise
Up to the catch

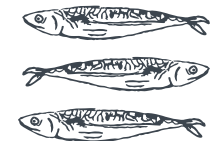
Marinière
Marinière

A la crème
Cream

Gorgonzola
Gorgonzola

Saucisse de Ploumilliau et cidre
Ploumilliau saucisse and cider

Accompagné de frites
French fries on the side



GARNITURES - 5€
SIDES

Frites
French fries

Salade de Mesclun
Mesclun salad

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

Poêlée de légumes de saison
Pan sauteed seasonal vegetable