

LOCQUIREC

—

**BRASSERIE**  
**DE LA PLAGE**



## FRUITS DE MER

<b>Bol de bigorneaux, 150g</b> <i>Cup of winkles</i>	9
<b>Bol de bulots, 200g</b> <i>Cup of whelk</i>	10
<b>Bouquet de crevettes roses bio, 180g et mayonnaise au naturel</b> <i>Bouquet of organic pink shrimps (180g) and mayonnaise</i>	11
<b>Portion de crevettes grises (100g) et mayonnaise épicée</b> <i>Portion of grey shrimps (100g) and spicy mayonnaise</i>	10
<b>6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</b> <i>6, 9 or 12 oysters n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	11, 15, 19
<b>Assiette du pêcheur</b> 3 huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, rillettes de truite à l'aneth <i>3 oysters, pink and grey shrimps, whelks, winkles, dill trout rillettes</i>	30
<b>Plateau de fruits de mer (pour 1 personne)</b> 4 huîtres, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>4 oysters, ½ crab, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles</i>	45
<b>Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)</b> 8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>8 oysters, 1 crab, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles</i>	85
<b>Plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes)</b> 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>	140

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

<b>Rillettes de sardines, pop-corn de sarrazin et petits toast grillés</b> <i>Sardine rillettes, buckwheat popcorn and grilled toast</i>	7
<b>Rillettes de truite à l'aneth et petits toast grillés</b> <i>Dill trout rillettes and grilled toast</i>	7

## ENTRÉES - STARTERS

<b>Soupe de poissons (croûtons, rouille et Emmental râpé)</b> <i>Fish soup (croûtons, rouille and grated Emmental)</i>	13
<b>Asperges vertes et blanches, vinaigrette moutardée et salicornes</b> <i>Green and white asparagus, mustard vinaigrette and salicornia</i>	13
<b>Salade de mesclun, pétales de haddock, fromage de brebis bio de la ferme de Kroaz Min et croûtons</b> <i>Mesclun, haddock petal, organic sheep cheese from Kroaz Min farm and croûtons</i>	12

## LES INCONTOURNABLES - MUST-HAVE

<b>Sole meunière, beurre noisette</b> <i>Sole Meunière, brown butter</i>	consulter ardoise prix au poids
<b>2 garnitures au choix, choice of 2 sides</b>	
<b>Homard Breton rôti au beurre</b> <i>Butter-roasted lobster from Brittany</i>	consulter ardoise prix au poids
<b>2 garnitures au choix, choice of 2 sides</b>	



## PLATS - MAIN

- Pêche du jour – Une garniture au choix** 20  
*Catch of the day – Choice of 1 side*
- Onglet de bœuf (sauce poivre ou Gorgonzola) - frites fraîches et mesclun** 19  
*Skirt steak (pepper or Gorgonzola sauce) – French fries and mesclun salad*
- Assiette de légumes juste assaisonnés à l'huile d'olive et crumble au sarrasin** 14  
*Vegetables with olive oil seasoning, buckwheat crumble*



**MOULES À  
L'ARDOISE – 17 €  
MUSSELS**  
700g

Selon l'arrivage, voir Ardoise  
*Up to the catch*

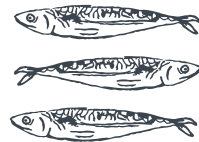
**Marinière**  
*Marinère*

**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*

## FROMAGE & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

- Assortiment de fromages** 10  
*Cheeses plate*
- Tarte aux fraises bretonnes** 8  
*Strawberries tart*
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** 8  
*Bourbon vanilla crème brûlée*
- Tarte au chocolat et caramel beurre salé** 8  
*Chocolate and salted butter caramel tart*
- Le vrai Kouign Amann, glace vanille** 8  
*Kouign Amann, vanilla ice-cream*
- Thé ou café gourmand** 10  
*Tea or coffee dessert selection*
- Glaces Artisanales Jampi (Vanille Bourbon, chocolat, menthe-choco, fraise, citron d'Italie, framboise, caramel beurre salé)**  
*Artisanal ice-cream (Bourbon vanilla, chocolate, mint-choco, strawberry, lemon from Italy, raspberry, salted butter caramel)*
- 1 boule, 2 boules, 3 boules** 3, 5, 8  
*1 scoop, 2 scoops, 3 scoops*
- Supplément Chantilly** +1



## MENU ENFANT - 12€

Un plat et garniture, un dessert et une boisson au choix  
*One main and side, one dessert and one drink to choose*

**Plat au choix : steak haché de bœuf ou la pêche du jour**  
*ground beef or catch of the day*

**Au choix : 2 boules de glaces ou le petit pot de crème chocolat**  
*2 scopes of ice-cream or chocolate cream*

**Accompagnement au choix : frites, purée de pomme de terre ou poêlée de légumes de saison**  
*French fries, mashed potatoes or pan sauteed seasonal vegetable*

**Sirop à l'eau ou Diabolo**  
*Syrup with water or Lemonade*

**4 PLACE DU PORT  
29241 - LOCQUIREC**