

LOCQUIREC

—

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



## FRUITS DE MER

<b>Bol de bigorneaux, 200g</b> <i>Cup of winkles</i>	9
<b>Bol de bulots, 300g</b> <i>Cup of whelk</i>	11
<b>Langoustines du Guilvinec, 250g et mayonnaise au naturel</b> <i>Langoustines from Guilvinec, 250g and mayonnaise</i>	29
<b>Bouquet de crevettes roses, 180g et mayonnaise au naturel</b> <i>Bouquet of pink shrimps, 180g and mayonnaise</i>	12
<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 rilletes</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, ou araignée, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>8 oysters, 1 crab, or spider 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, ou araignée, 1 homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>8 oysters, 1 crab, or spider 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 rilletes, buckwheat popcorn and grilled toast</i>	8
<b>Rillettes de truite à l'aneth et petits toast grillés</b> <i>Dill trout rilletes and grilled toast</i>	8
<b>Tarama maison, foccacia au romarin</b> <i>Homemade tarama, rosemary foccacia</i>	10

## ENTRÉES - STARTERS

<b>Soupe de poissons (croûtons, rouille et Emmental râpé)</b> <i>Fish soup (croûtons, rouille and grated Emmental)</i>	13
<b>Artichaut Camus-Castel, vinaigrette grand-mère</b> <i>Camus-Castel artichoke, vinaigrette dressing</i>	10
<b>Gravelax de lieu jaune, fromage frais aux herbes</b> <i>Pollock Gravelax, fresh cheese with herbs</i>	14

## LES INCONTOURNABLES - MUST-HAVE

<b>Sole meunière, beurre noisette</b> <i>Sole Meunière, brown butter</i> 1 garniture au choix, choice of 1 side	36
<b>Homard Breton rôti au beurre</b> <i>Butter-roasted lobster from Brittany</i> 2 garnitures au choix, choice of 2 sides	consulter ardoise prix au poids



## PLATS - MAIN

<b>Pêche du jour</b> <i>Catch of the day</i>	20
<b>Onglet de bœuf (sauce poivre ou Gorgonzola) - frites et mesclun</b> <i>Skirt steak (pepper or Gorgonzola sauce) – French fries and mesclun salad</i>	19
<b>Assiette de légumes juste assaisonnés à l'huile d'olive et crumble au sarrasin</b> <i>Vegetables with olive oil seasoning, buckwheat crumble</i>	14



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

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

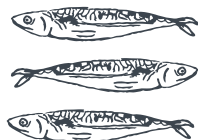
**Marinière**  
*Marinère*

**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**

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



## 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**