

LOCQUIREC

—

BRASSERIE
DE LA PLAGE

LOCQUIREC
—
BRASSERIE
DE LA PLAGE



FRUITS DE MER

Bol de bigorneaux, 180g <i>Cup of winkles</i>	11
Bol de bulots, 250g et mayonnaise épicée <i>Cup of whelk and spicy mayonnaise</i>	16
Bouquet de crevettes roses, 200g et mayonnaise au naturel <i>Bouquet of pink shrimps, 200g and mayonnaise</i>	13
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>	13 , 20 ou 25
Assiette du pêcheur 5 huitres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, rillettes de poisson <i>5 oysters, pink shrimps, whelks and periwinkles, fish rillettes</i>	27
Plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 5 huîtres, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux <i>5 oysters, ½ crab, langoustines, pink shrimps, whelks, periwinkles</i>	65
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 10 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux + Supplément Homard <i>10 oysters, 1 brown crab, langoustines, pink shrimps, whelks, winkles + Lobster supplement</i>	115 19€ les 100gr €19 per 100g

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

Rillettes de poissons et croûtons dorés 12
Rillettes of fish with croutons

Accras de crevettes et mayonnaise au curry 11
Shrimp accras with curry mayonnaise

ENTRÉES
STARTERS

Velouté de courges, Chips de lards, croûtons et châtaignes 10
Creamy squash soup, bacon chips, croutons and chestnuts

Soupe de poissons maison (croûtons, rouille et fromage râpé) 16
Homemade fish soup (croutons, rouille and grated cheese)

Boudin noir au Oignons rosés de Roscoff, pomme caramélisées et crumble sarrasin 12
Black pudding with Roscoff pink onions, caramelized apples and buckwheat crumble

Œuf mollet frit, salade de lentilles vertes du Puy, crème de cresson 13
Fried soft-boiled egg, Puy green lentil salad, watercress cream

Pressé de Maquereaux et Poireaux crème montée aux Arenga 16
Pressed Mackerel and Leeks, whipped cream with Arenga

Palourdes de la Baie de Morlaix beurre d'algues et échalotes (selon arrivage) 23
Clams from the Bay of Morlaix, seaweed butter and shallots (subject to availability)

LES INCONTOURNABLES
MUST-HAVE

Sole meunière, beurre noisette 45
Sole Meunière, brown butter
1 garniture au choix, choice of 1 side

Homard Breton rôti au beurre 19€ les 100gr
Butter-roasted lobster from Brittany
€19 for 100gr
1 garnitures au choix, choice of 1 side

PLATS
MAIN

Pêche du jour 26
Catch of the day

Supreme de volaille rôtie, jus réduit poêlée de champignons et Gratin Dauphinois 24
Supreme of roasted poultry, reduced jus, pan-fried mushrooms and Gratin Dauphinois

Onglet de bœuf Angus (sauce moutarde à l'ancienne ou sauce échalote) 28
Angus beef hanger steak (old-fashioned mustard sauce or shallot sauce)
1 garniture au choix, choice of 1 side

Pavé d'Andouille de Guéméné sauce moutarde à l'ancienne 24
Guéméné Andouille Steak with Old-Fashioned Mustard Sauce
1 garniture au choix, choice of 1 side

Linguine aux palourdes de la Baie de Morlaix persil et ail frais 26
Linguine with clams from the Bay of Morlaix, parsley and fresh garlic

Cocotte de légumes d'automne, gnocchi de pomme de terre, sauce crémeuse de courge 16
Autumn vegetable casserole, potato gnocchi, creamy squash sauce

GARNITURES - 5€

SIDES

Frites
French fries

Gratin Dauphinois
Gratin Dauphinois

Salade en vinaigrette
Salad with vinaigrette

Poêlée de légumes de saison
Pan-fried seasonal vegetable

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, gratin dauphinois
Choice of side dish :
French fries, pan-fried vegetables, dauphinois gratin

Moelleux au chocolat chantilly
ou 2 boules de glace
Chocolate fondant with whipped cream
or 2 scoops of ice cream

FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages Bretons (3 sortes) 16
Assorted of Breton cheeses (3 varieties)

Tarte aux poires 6
Pear tart

Riz au lait caramel beurre salé 7
Salted butter caramel rice pudding

Profiteroles au chocolat 8
Chocolate Profiteroles

Baba au Rhum et agrumes avec sa crème vanille 9
Rum and citrus baba with vanilla cream

Royal au chocolat 10
Royal chocolate

Brioche façon pain perdu pommes et caramel au cidre 8
French toast brioche with apples and cider caramel

Café ou thé gourmand 12
Gourmet coffee or tea

Glaces Artisanales des Alpes

Artisanal ice creams from the Alps

(Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, citron, poire, café, mangue, framboise)
(Vanilla, chocolate, salted butter caramel, lemon, pear, coffee, mango, raspberry)

1 boule, 2 boules, 3 boules 4, 7, 10
1 scoop, 2 scoops, 3 scoops

Supplément Chantilly +1
Chantilly supplement

4 PLACE DU PORT
29241 - LOCQUIREC