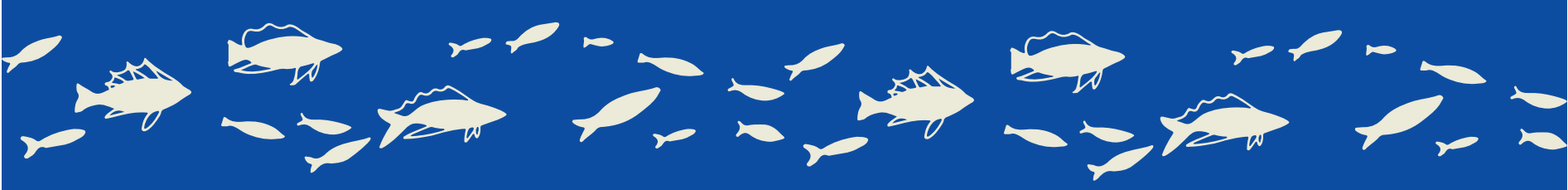




LE CORSAIRE

BAR RESTAURANT

• QUIBERON •



- NOS APÉRITIFS -

APÉRITIF MAISON (12cl).....	5,40€
AMERICANO MAISON (10cl).....	7,70€
MARTINI® BLANC OU ROUGE - SUZE® (5cl).....	3,70€
PORTO ROUGE OU BLANC (5cl).....	4,50€
RICARD® OU PASTIS 51® (2cl).....	3,70€
WHISKY (4cl).....	6,50€
WHISKY CHIVAS® (4cl).....	8,70€
KIR (Cassis, mûre, pêche, griotte ou fraise des bois) (12cl).....	3,40€
KIR BRETON (Cassis, mûre, pêche, griotte ou fraise des bois) (12cl).....	3,60€
KIR PRINCIER (Cassis, mûre, pêche, griotte ou fraise des bois) (12cl).....	5,40€
KIR ROYAL (Cassis, mûre, pêche, griotte ou fraise des bois) (12cl).....	9,70€
COUPE DE CHAMPAGNE LANSON Black Label® (12cl).....	9,50€

- NOS VINS À DÉGUSTER -

Consultez l'ardoise

BLANC, ROSÉ ET ROUGE (12cl)

- NOS SOFTS - 3³⁰€ -

SODAS : Coca-Cola®, Coca-Cola Light®,
Orangina®, Ice Tea®, Schweppes®, ...

JUS DE FRUITS : Orange, pamplemousse,
tomate, poire, abricot, raisin, ...

- NOS FRUITS DE MER -

- SERVIS À L'ANNÉE -

LES HUÎTRES CREUSES de la baie de Quiberon (n°3)	
LES 6	10,50 €
LES 9	15,40 €
LES 12	20,20 €
L'ASSIETTE DU « CORSAIRE » (3 huîtres, 9 crevettes et bigorneaux).....	13,90 €
LE DUO D'HUÎTRES (3) et de CREVETTES (6).....	9,90 €
L'ASSIETTE de CREVETTES (12).....	9,80 €
L'ASSIETTE de CREVETTES (12) FLAMBÉES AU WHISKY	10,80 €
LES BIGORNEAUX.....	9,50 €

- SERVIS UNIQUEMENT DE PÂQUES À FIN SEPTEMBRE -

L'ASSIETTE de BULOTS	9,90 €
L'ASSIETTE de PALOURDES CRUES.....	10,90 €
LE TOURTEAU MAYONNAISE.....	14,90 €
L'ASSIETTE du PÊCHEUR (1 pers.).....	22,80 €
3 huîtres, ½ crabe, crevettes, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes	
LE PLATEAU de FRUITS de MER (1 pers.)	34,90 €
6 huîtres, 1 crabe, crevettes, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes	
LE PLATEAU ⁽¹⁾ de FRUITS de MER (2 pers.).....	67,90 €
12 huîtres, 2 crabes, crevettes, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes	

⁽¹⁾ Pour 16€ de plus, dégustez une bouteille de Muscadet
sur lie « Carte d'Or » 75 cl

- NOS ENTRÉES -

L'ASSIETTE de COQUILLAGES FARCIS.....	11,90 €
LA SOUPE de POISSONS MAISON	7,90 €
LE CARPACCIO de POULPE MARINÉ, sauce vierge.....	8,50 €
L'ASSIETTE de FOIE GRAS MAISON	17,50 €
LA SALADE de RAIE au vinaigre de framboise.....	8,10 €
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	7,90 €
LA TERRINE de POISSON MAISON	7,90 €
LE MILLE-FEUILLES de SAUMON FUMÉ.....	9,90 €

- NOS SALADES -

LA FROMAGÈRE	13,90 €
(Pont-l'Évêque pané, Curé Nantais pané, Camembert pané & lard fgrillé)	
LA NORDIQUE.....	14,50 €
(Filets de hareng, saumon fumé, pommes à l'huile & sauce crème ciboulette)	
LA PÉRIGOURDINE.....	14,50 €
(Pommes de terre, gésiers confits, œuf, croûtons, lardons & copeaux de foie gras)	
LA CÉSAR.....	13,90 €
(Blanc de poulet, dés de jambon, copeaux de parmesan, tomates & œuf)	
LA GRECQUE.....	11,90 €
(Tomate, concombre, feta, oignon doux & olives)	

- NOS MOULES -

	Sans frites	Avec frites
LES MOULES MARINIÈRE	11,60 €	12,60 €
LES MOULES à la CRÈME.....	12,40 €	13,40 €
LES MOULES au CURRY	12,80 €	13,80 €
LES MOULES du JOUR voir l'ardoise.....	12,80 €	13,80 €

Prix nets en euros, service inclus

Prix nets en euros, service inclus

- NOS POISSONS -

L'IDÉE du POISSONNIER (consultez l'ardoise).....	10,90 €
L'AILE de RAIE au BEURRE CITRONNÉ et ses câpres.....	14,90 €
LE DOS de CABILLAUD, sa piperade et ses tagliatelles de sarrasin.....	15,90 €
LA SOLE MEUNIÈRE.....	20,90 €
LE POT-AU-FEU du CORSAIRE.....	15,10 €
LES SAINT-JACQUES SNACKÉES et leur déclinaison de poireaux.....	18,50 €
LE STEAK de THON ROUGE GRILLÉ sur sa TARTE FINE et sa fondue d'échalotes.....	16,20 €

Étant tributaire des arrivages en criée, nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir nous excuser s'il venait exceptionnellement à manquer un produit.

- NOS VIANDES -

LA PIÈCE du BOUCHER.....	13,90 €
LE FAUX-FILET (VBF) et sa sauce au choix*.....	16,90 €
LA BROCHETTE de VIANDE MARINÉE (consultez l'ardoise).....	10,90 €
L'ANDOUILLETTE « AAAAA » et sa sauce au choix*.....	15,40 €

* LES SAUCES AUX CHOIX :

Beurre marchand de vin - Sauce au poivre - Sauce au roquefort - Sauce aux échalotes confites

Pour les personnes sujettes à une allergie alimentaire, une information détaillée sur la composition des plats comportant certains allergènes est à votre disposition sur simple demande.

LES PETITS + DU CORSAIRE

ASSIETTE de FRITES.....	3,80€
ASSIETTE de FROMAGES.....	4,20€
SALADE VERTE.....	3,50€

Prix nets en euros, service inclus

MENU EXPRESS - 15⁵⁰€

(7 jours sur 7, midi et soir)
ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT

LA SOUPE DE POISSONS MAISON ou L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ou LA TERRINE DE POISSON MAISON
L'IDÉE du POISSONNIER ou LA BROCHETTE de VIANDE MARINÉE
LE FAR BRETON ou LA COUPE de GLACE (2 boules) ou LE TIRAMISU

Les boissons sont non comprises dans les menus - Tout changement dans les menus entraîne l'application du tarif carte

MENU DÉCOUVERTE

20⁹⁰€

ENTRÉES AU CHOIX

LE DUO D'HUÎTRES (3) et de CREVETTES (4)
LE CARPACCIO de POULPE MARINÉ et sa sauce vierge
LA SALADE de RAIE au vinaigre de framboise
LA SOUPE de POISSONS MAISON
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

PLATS AU CHOIX

L'IDÉE du POISSONNIER
LA BROCHETTE de VIANDE MARINÉE
L'AILE DE RAIE au BEURRE CITRONNÉ et câpres
LA PIÈCE du BOUCHER
LE POT-AU-FEU du CORSAIRE

DESSERTS AU CHOIX

LE FAR BRETON PRUNEAUX
LA FAISSELLE au coulis de framboises ou caramel au beurre salé
LA COUPE de GLACE (2 boules)
LE BAVAROIS CHOCOLAT et FRAMBOISE
LE TIRAMISU

MENU GOURMAND

29⁹⁰€

ENTRÉES AU CHOIX

L'ASSIETTE de FOIE GRAS
LES 8 HUÎTRES de la baie de Quiberon
LE MILLE-FEUILLES de SAUMON FUMÉ
LES CREVETTES flambées au whisky
L'ASSIETTE de COQUILLAGES FARCIS

PLATS AU CHOIX

LE DOS de CABILLAUD, piperade et tagliatelles de sarrasin
LE FAUX-FILET (VBF) et sa sauce au choix*
LES SAINT-JACQUES SNACKÉES et leur déclinaison de poireaux
L'ANDOUILLETTE « AAAAA » et sa sauce au choix*
LE STEAK de THON ROUGE sur sa tarte fine et sa fondue d'échalotes

DESSERTS AU CHOIX

LA COUPE de GLACE (3 boules)
LA TARTE au CITRON MERINGUÉE
LA FORÊT NOIRE
LES PROFITEROLES (glace vanille)
LE CAFÉ GOURMAND BRETON

MENU MOUSSAILON - 9⁹⁰€

LE JAMBON BLANC/FRITES
Ou LE STEAK HACHÉ/FRITES
Ou LE FILET de POISSON/RIZ



LA BROCHETTE de CHAMALLOW AU CHOCOLAT
OU LA COUPE de GLACE (1 boule)
Menu pour les moins de 12 ans uniquement

Prix nets en euros, service inclus

- NOS DESSERTS -

LE FAR BRETON AUX PRUNEAUX.....	5,10 €
LA FORÊT NOIRE.....	6,20 €
LA FAISSELLE au coulis de framboise ou caramel au beurre salé.....	5,50 €
LE BAVAROIS CHOCOLAT ET FRAMBOISE.....	5,30 €
LE CAFÉ GOURMAND BRETON.....	7,00 €
LE THÉ GOURMAND BRETON.....	8,00 €
LES PROFITEROLES (GLACE VANILLE).....	6,00 €
LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE.....	6,20 €

- NOS GLACES -

CAFÉ LIÉGEOIS.....	6,50 €
<i>Crème glacée café (2 boules), sauce café & crème sucrée</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	6,50 €
<i>Crème glacée chocolat (2 boules), sauce chocolat & crème sucrée</i>	
DAME BLANCHE.....	6,50 €
<i>Crème glacée vanille (2 boules), sauce chocolat & crème sucrée</i>	
COUPE EXOTIQUE.....	7,40 €
<i>Sorbet passion, mangue, crème glacée coco, coulis de mangue & crème sucrée</i>	
COUPE FRUITS ROUGES.....	7,40 €
<i>Sorbet framboise, fraise, cassis, coulis de framboise & crème sucrée</i>	
COUPE BRETONNE.....	7,40 €
<i>Crème glacée caramel, vanille, caramel au beurre salé & crème sucrée</i>	
COUPE COLONEL.....	7,40 €
<i>Sorbet citron blanc & vodka</i>	
COUPE CHOCO-MINT.....	7,40 €
<i>Crème glacée chocolat, menthe-chocolat, sauce chocolat & crème sucrée</i>	

NOS PARFUMS

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Rhum-Raisin, Café, Pistache, Caramel,
Menthe-Chocolat, Noix de coco

Sorbets : Citron, Citron vert, Cassis, Framboise, Fraise, Mangue, Passion, Pomme

COUPE 1 BOULE : 2,70 € - COUPE 2 BOULES : 4,60 € - COUPE 3 BOULES : 6,70 €

Supplément crème sucrée : +0,80€

NOS CAFÉS ET INFUSIONS

Café et décaféiné.....	2,10 €	Thé de Ceylan.....	3,00 €
Thé vert, Thé vert à la menthe, Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges..	3,30 €	Infusion Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe.....	3,30 €

Prix nets en euros, service inclus

- NOS VINS BLANCS -

VAL DE LOIRE	37,5 cl	75 cl
Muscadet-sur-lie • AOP • « Carte d'or ».....	12,90 €	20,90 €
Chardonnay • VDF • « Privilège ».....		18,90 €
Sancerre • AOP • « Domaine Durand ».....	20,90 €	36,50 €
Touraine Sauvignon • AOP • « Les Genêts ».....	13,60 €	18,90 €
Pouilly fumé • AOP • « Les Greffeux ».....	23,10 €	37,50 €
BORDELAIS	37,5 cl	75 cl
Entre-Deux- Mers • AOP • « Marquis de Fontoy ».....	12,90 €	18,60 €
BOURGOGNE	37,5 cl	75 cl
Bourgogne Aligoté • AOP • « Lambert et Valentinou ».....		25,00 €

- NOS VINS ROSÉS -

VAL DE LOIRE	37,5 cl	75 cl
Rosé de Loire • AOP • « Domaine de Chesnaies».....	13,60 €	19,90 €
GASCOGNE	37,5 cl	75 cl
Saint Mont • IGP • « Tradition ».....	12,90 €	19,90 €
PROVENCE	37,5 cl	75 cl
Coteaux d'Aix en Provence • AOP • « Château Pigoudet ».....	16,50 €	22,90 €

- NOS VINS ROUGES -

VAL DE LOIRE	37,5 cl	75 cl
Touraine Gamay • AOP • « Les Pastelles ».....	11,90 €	15,90 €
Saint-Nicolas de Bourgueil • AOP • « Le Puy Bel Abord ».....	17,00 €	26,40 €
Saumur-Champigny • AOP • « Les Gravières du Roy ».....	18,00 €	26,90 €
BORDELAIS	37,5 cl	75 cl
Côtes de Bourg • AOP • « Les Augiers ».....	14,90 €	21,90 €
Saint-Émilion Grand cru • AOP • « Château de Rol ».....		29,90 €
VALLÉE DU RHÔNE	37,5 cl	75 cl
Côtes du Rhône • AOP • « Roc Saint Jean ».....	12,90 €	18,90 €
BEAUJOLAIS	37,5 cl	75 cl
Brouilly • AOP • « Château Briante ».....		28,50 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON	37,5 cl	75 cl
Minervois • AOP • « Château Astuc Sainte-Eulalie ».....		21,90 €

NOS PICHETS DE VIN

Blanc, AOP, Muscadet
Rosé, IGP, Cinsault,
« Vigne antique »
Rouge, IGP, Merlot,
« Vigne antique »
12 cl = 3,10 € - 25 cl = 5,00 €
50 cl = 8,10 €

CIDRE BOUCHÉ

Cidre brut
« Bolée d'Armorique »
25 cl = 3,70 € • 75 cl = 10,90 €
- NOS EAUX -
Plancoët® ou Badoit®
50 cl = 3,90 € • 1 L = 4,60 €

NOTRE CHAMPAGNE

Lanson® Black Label
La Coupe de 12 cl = 9,50 €
La bouteille de 75 cl = 59,00 €



Prix nets en euros, service inclus



LE CORSAIRE

BAR RESTAURANT

• QUIBERON •

24, QUAI DE BELLE-ÎLE
56170 QUIBERON
TÉL. 02 97 50 42 69

Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité vous sera demandée.
Règlement par CB à partir de 10€. Les titres restaurant ne sont acceptés qu'au déjeuner,
hors week-end et jours fériés, avec un maximum de 2 titres par titulaire.

