

RESTAURANT

LE QUINCY

LES CONIL

NOS SALADES & ENTRÉES

LA BURRATA Burrata Fior Di Latte, jambon de Parme et duo de tomates	13
LA CHÈVRE CHAUD Chèvre rôti, pain de campagne, lardons, noix, tomates cerises	13,5
LA VÉGÉ Salade, tomates cerises, concombre, poivrons, maïs, chips de blé noir, pickles d'oignons	13,5
LE POULPY BOWL Poulpe, crevettes, roquette, tomates confites, tomates cerises, olives noires, sarrasin torréfié, citron vert, oignons rouges, pomme de terre	16
LE TATAKI Tataki de thon, salade de wakamé au sésame	16

NOS PLATS

FAUX FILET GRILLÉ Race à viande VBF / environ 300 g	23
Sauce au choix : maître d' hôtel, poivre, gorgonzola	1,7
CARPACCIO DE BŒUF Aubrac au Pesto rosso VBF / 120 g servi avec frites et salade	17
BURGER BLACK ANGUS Haché VBF 150 g Steak haché black angus, comté, tomates, oignons, salade, sauce barbecue	15,5
TRAVERS DE COCHON BRETON Jus au Thym VBF	17
BURGER VÉGIE Galette véggie (haricots azukis, quinoa, légumes), oignons, sauce curry mangue, cheddar rouge, salade	13,5

NOS POISSONS & FRUITS DE MER

LES POISSONS

POISSON DU JOUR	Consultez l'ardoise
STEACK DE THON à la plancha, sauce Kari	17
FILET D'EGLEFIN au chorizo, tagliolini à l'encre de seiche	16

LES MOULES (de juin à novembre)

MOULES MARINIÈRES	10,5
MOULES AU CHORIZO	12,5
MOULES À LA CRÈME	11,5
BOL DE FRITES	4,5

LES FRUITS DE MER

HÙÎTRES CREUSES N°2 les 6 : 9,9 / les 9 : 14,2 / les 12 : 19	
CREVETTES ROSES Mayonnaise	13
BULOTS Mayonnaise	13
ASSIETTE DU PÊCHEUR 3 huîtres, bulots, crevettes	16,5

PLANCHE APÉRO

Brésaola, spianata piquante, jambon de Parme, jambon blanc italien, camembert di Buffala, cornichons

13,5

NOS PIZZAS

LA MARGHERITA Tomato, Fior Di Latte mozzarella, origan	9
LA REINE Tomato, Fior Di Latte mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan	12,5
LA CALZONE Tomato, Fior Di Latte mozzarella, jambon blanc italien, champignons, crème, œuf, origan	13,5
L' ORIENTALE Tomato, Fior Di Latte mozzarella, merguez, poivrons gouttes, olives, origan	13,5
LA 3 FROMAGES Tomato, Fior Di Latte mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives, origan	13,5
LA PRIMAVERA Tomato, Fior Di Latte mozzarella, aubergine grillée, poivrons gouttes, champignons, tomates cerises, roquette	13
LA LESCONILOISE Base blanche, Fior Di Latte mozzarella, maquereau fumé au poivre, filets de sardines, algues paillettes	14,4
LA FANCHIC Tomato, Fior Di Latte mozzarella, anchois à l'orientale, câpres, olives, origan	12,8
LA MONTAGNARDE Base blanche, Fior Di Latte mozzarella, reblochon, pancetta, oignons, olives, origan	13,8
LA BURRATA Pesto, Fior Di Latte mozzarella, burrata, grana padano, jambon de Parme, tomates cerises, roquette, origan, olives, crème balsamique	17,8
LA CALABRAISE Tomato, Fior Di Latte mozzarella, spianata piquante, poivrons gouttes, oignons, tomates cerises, filaments de piments, olives, origan	14,8
LA BRÉSAOLA Tomato, Fior Di Latte mozzarella, grana padano, brésaola, oignons, filaments de piments, roquette, olives, origan	14,8
LA BUFFALA Base blanche, Fior Di Latte mozzarella, camembert di buffala, pancetta, oignons, olives, origan	14,8
Ingrédient supplémentaire sauf burrata	1,5
Burrata supplémentaire	4,5

NOS DESSERTS

TIRAMISU BRETON Palet breton caramel au beurre salé	7
TRIO DE FROMAGES DE CHEZ NOUS	7
CRÈME BRÛLÉE	6,5
PANNA COTTA Fruits rouges	6,5
CAFÉ GOURMAND Panna cotta, crème brûlée, macaron, fondant au chocolat	7,5

LES VINS

BLANC

	75 cl	49 cl	12,5 cl
Quincy AOP Domaine Champ Martin	26,5	17,5	4,7
Muscadet sur lie AOP Domaine Martin	16,5	11	3
Chardonnay IGP St-Guilhem Le Désert	18	12	3,2
Périgord IGP Vin Tendre Château Moulin Caresse	18	12	3,2
Côtes de Gascogne IGP Domaine de Joÿ	24	16,6	4,2

ROSÉ

Pavia IGP Mirabello - Italie	21,3	14	3,7
VDP du Var Domaine de Ramatuelle	20	13,5	3,6
Corse IGP Umanu	19	13	3,5

ROUGE

Médoc AOP Château Le Pey	28	19	4,9
Côtes de Bourg AOP Château Tour de Guiet	24	16,2	4,2
Lussac Saint Emilion AOP Domaine Grand prince	28	19	4,9
Côtes du Rhône AOP Domaine Magalanne	22	14,5	3,8
Saumur Champigny AOP Domaine des Raynières	24	16,2	4,2
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine des Geslets / BIO	28	19	4,9
St Guilhem Le Désert IGP Saute Rocher	19	12,5	3,3
Pic Saint Loup AOP Les Coteaux du Pic	26,5	17,5	4,7
Salento IGT Negroamaro - Italie	28	19	4,9

CHAMPAGNE

Domaine Édouard Brun Cuvée Spéciale	75 cl / 48	la coupe / 8,5
---	------------	----------------



MENU MOUSSAILLON

CROUSTILLANTS DE POULET

OU **PIZZA BAMBINO** Tomato, mozzarella, jambon
OU **PETITE MOULES FRITES**

9€

GLACE 2 BOULES

OU **PETIT POT GLACE VANILLE BIO**
OU **PUSH UP ASTÉRIX**

Enfant - de 12 ans

LES BOISSONS

LES SOFTS

Jus de fruits • Schweppes • Sprite	
Fanta • Tropico tropical • (25 cl)	
Coca-Cola • Coca Zéro • Perrier	
Breizh Cola • Breizh Agrumes	
Breizh Tea • Orangina (33 cl)	3,5
Diabolo (25 cl)	2,4

LES EAUX

Vittel	1/2L 3,5 / 1L 5,5
San Pellegrino	1/2L 3,5 / 1L 5,5

BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	50 cl
Tigre Bock 5.5%	3,2	6,4
Duchesse Anne 6.9%	4,2	8,4
Brooklyn Defender IPA 5,5%	4,7	9,4
1664 Blanche 5%	4,2	8,4
Cidre Pression Kerné	3,8	7,6

BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Despérados 5.9%	5,0	Heineken 0.0%	3,4
Telenn Du Bio 4.5%	5,2	Leffe Blonde 6.6%	4,8
Brooklyn free 0,4%	5	Terenez Ambrée 5%	5,2

LES APÉRITIFS

Kir (12,5 cl)	3,4
Kir bulles vin mousseux (12,5 cl)	4
Kir Breton Cidre (12,5 cl)	3,8
Kir Royal Champagne (12,5 cl)	9
Pétillant (12,5 cl)	3,8
Ricard, Pastis (4 cl)	3,2
Martini, Campari (6 cl)	3,5
Campari Orange (10 cl)	5

Américano, Martini Gin (9 cl)	7,5
Porto, Muscat (6 cl)	3,5
St Raphaël, Suze (6 cl)	3,5
Spritz (14 cl)	7,5

LES WHISKIES (4CL)

Clan Campbell	5
Jameson	5,5
Cardhu, Talisker	9,2
Eddu, Aberlour	7