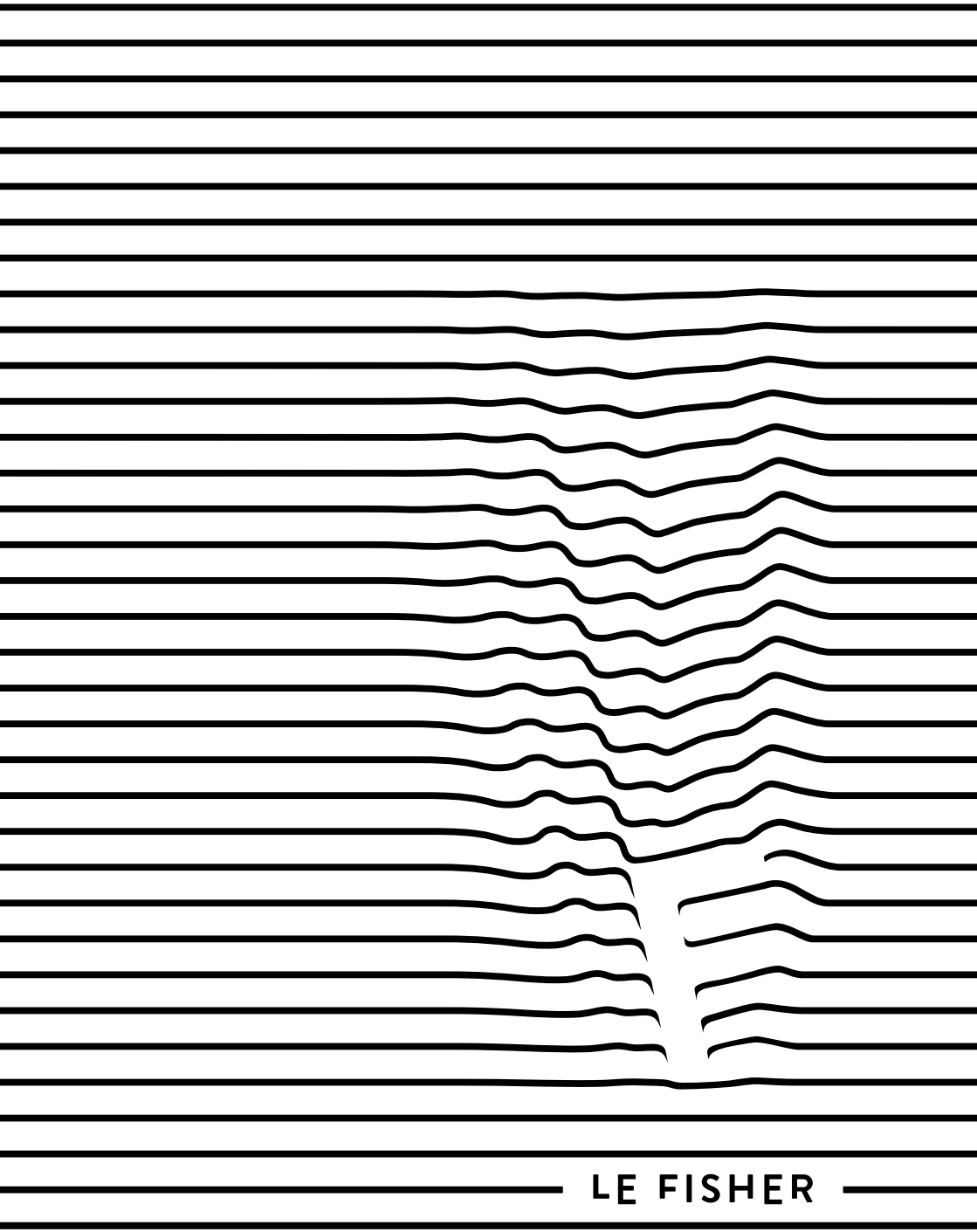

LE FISHER

SOMMAIRE

11
LE MENU

12
LES TAPAS & ASSIETTES

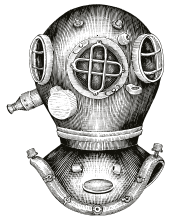
14
LES VINS

16
LA CAVE

18
LES APÉRITIFS

20
LES BOISSONS

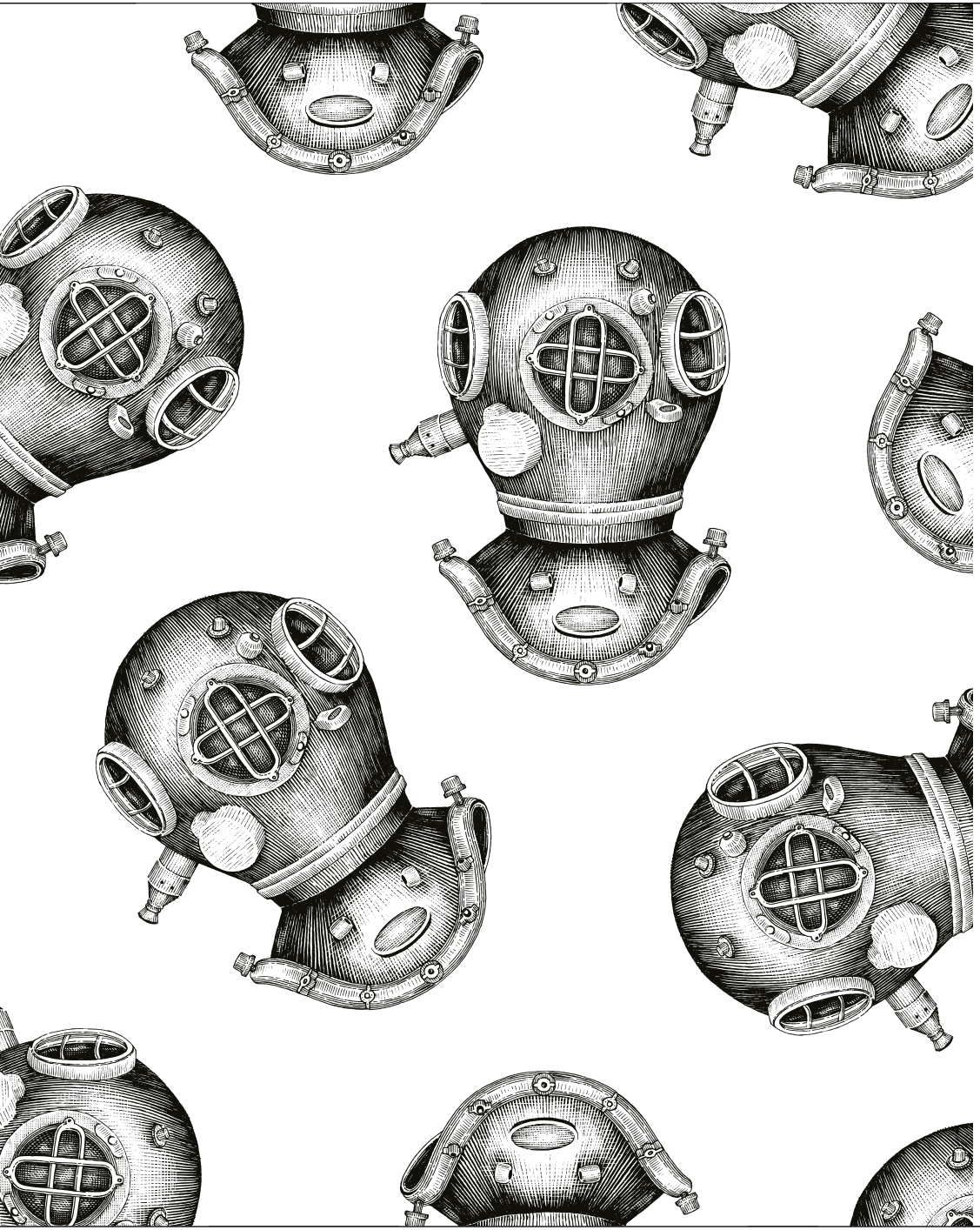
05
LES FOURNISSEURS



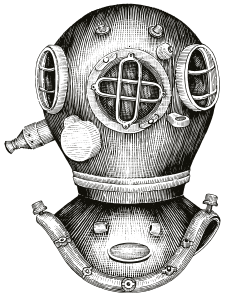
23
LES SERVICES
ET ÉVÉNEMENTS

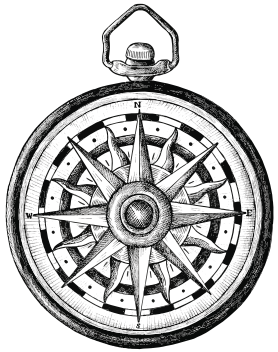
24
LES SERVICES

26
LES ÉVÉNEMENTS

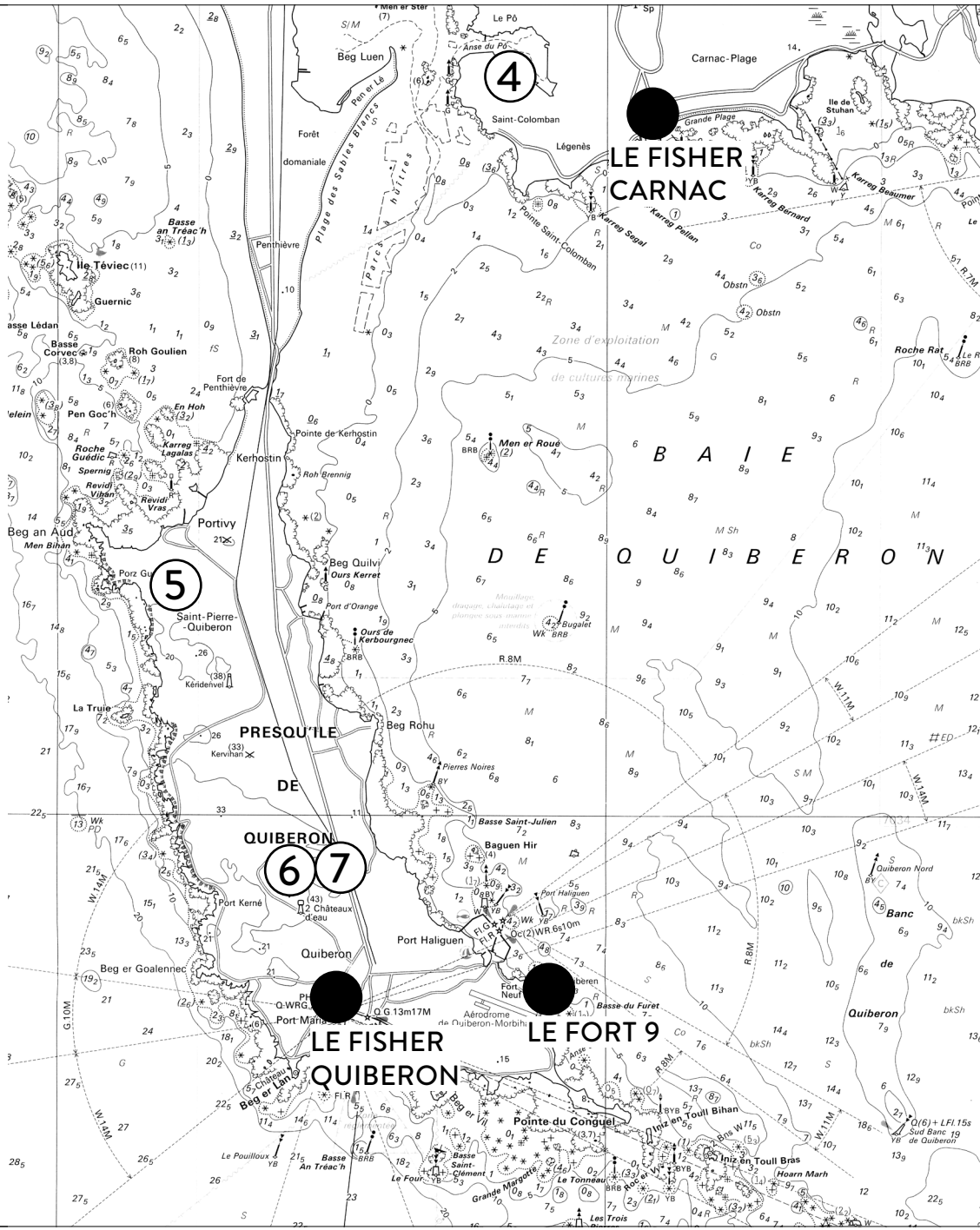


LE FISHER
ET SES FOURNISSEURS
LOCAUX





1. BELLOTA BELLOTA
2. BEILLEVAIRE
3. HUÎTRES LES BELLES D'IRUS
4. LES HUÎTRES COCHENNEC
5. CÔTÉ SAUVAGE
6. LA BELLE ILOISE
7. LA COUR D'ORGÈRES



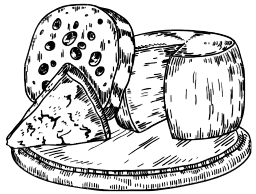
1
BELLOTA BELLOTA

Bellota-Bellota®, une maison que les gourmets et les professionnels de l'univers gastronomique connaissent bien. Elle est dédiée aux trésors de l'Espagne, sélectionnés avec la plus grande des attentions.

En provenance des quatre seules dénominations d'origines existantes en Espagne, chaque jambon Bellota-Bellota® a été sélectionné à la main parmi des milliers d'autres et répond aux critères suivants :

- Être exclusivement issus de cochons de 75 à 100 % ibériques (pata negra)
- Être identifiés par un marquage au fer à brûler BB
- Répondre à nos critères les plus strictes en termes de taille, de poids, de maturation et… à notre toucher !

2
BEILLEVAIRE



Le marais vendéen, entre l'embouchure de la Loire et l'Ile de Noirmoutier est une terre surprenante, sauvage et de caractère.

Pascal Beillevaire, enfant du pays, décida de marier ses passions du commerce et de l'agriculture. À partir des produits de la ferme familiale et de ses fabrications de crème et de beurre, la fromagerie Beillevaire fut créée, devenant, une trentaine d'années plus tard, une entreprise au modèle unique, regroupant toute la filière, du producteur aux consommateurs.

Toutes les fabrications Beillevaire sont artisanales. Beillevaire est un des derniers à fabriquer son beurre à partir de crème crue, à la baratte en bois.

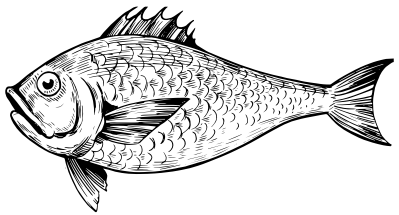
3
HUÎTRES LES BELLES D'IRUS

L'entreprise familiale LE BERRIGAUD a été créée en 1982 à Arradon dans le Golf du Morbihan. L'une des plus belle baie du monde. C'est également le deuxième plus fort courant d'Europe. Cela apporte beaucoup de phyto-planctons et d'oxygénation nécessaire au bon développement des huîtres. Les parcs sont situés sur l'île d'Irus, en face du chantier, d'où l'appellation de ces Huîtres « Les Belles D'Irus ».

4
LES HUÎTRES COCHENNEC

Dans l'anse du Pô, entre Plouharnel et Carnac, Jean-Michel Cochennec fait parti des 30 exploitations ostréicoles qui élèvent en majorité des huîtres creuses. Elles sont cultivées en pleine mer dans la baie de Quiberon ce qui offre une chair abondante au puissant goût marin, intensément iodée. Les jeunes huîtres creuses sont immergées à une profondeur d'environ 20 mètres.

5
CÔTÉ SAUVAGE

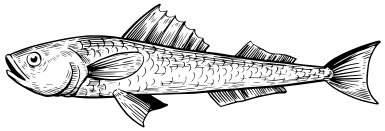


Les fondateurs, passionnés de pêche et de saumons, créent « Saumon Fumé D'Irlande » en 1976. A l'époque le saumon sauvage est acheté en direct à des pêcheurs Irlandais, et ensuite fumé à Cliffden dans le Connemara.

En 2002, l'instauration de quotas de pêche draconiens en Irlande contraint l'entreprise à regagner la France, sur la presqu'île de Quiberon.

L'entreprise commence alors la fumaison de saumon sauvage rouge d'Alaska (Sockeye) et du saumon Biologique d'élevage Irlandais tout en conservant la méthode de fumage irlandaise qui lui est propre.

6
LA BELLE ILOISE

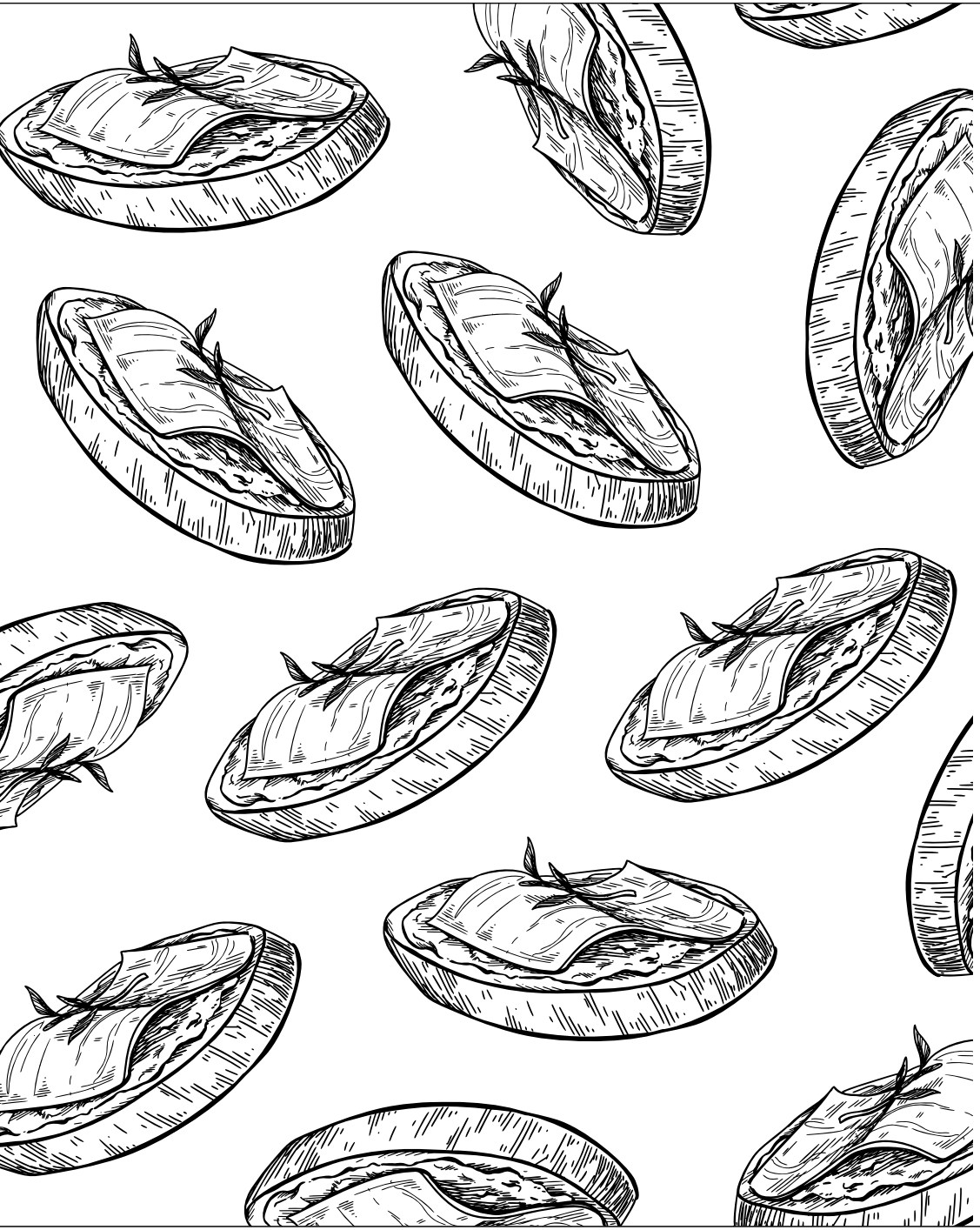


Créée en 1932 par Georges Hilliet à proximité du port de pêche de Quiberon, face à Belle-île-en-Mer, la Conserverie la belle-iloise fabrique et distribue des conserves de poissons depuis plus de 85 ans. Transmise de génération en génération, la Conserverie la belle-iloise est restée une entreprise familiale qui s'est développée en restant fidèle à ses valeurs fondatrices : celles des gens issus d'un lieu, le port de pêche de Quiberon, et de son univers, la mer Entre tradition et innovation, l'entreprise familiale préserve son savoir-faire d'antan pour fabriquer ses conserves gastronomiques de poissons tout en poursuivant une logique d'optimisation constante. Son objectif : vous offrir des produits sains, gourmands et de grande qualité gustative.

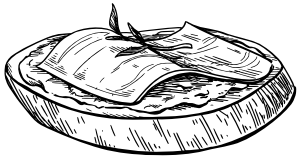
7
LA COUR D'ORGÈRES

La Cour d'Orgères est une histoire de famille. Margareth et Pierre-Jan Indekeu, Maître Confiturier de France, ont transmis à leurs filles, Marie-Charlotte et Vérène, leur savoir-faire et leur passion du goût.

Toutes les confitures artisanales de La Cour d'Orgères sont élaborées avec des ingrédients d'exception pour que gourmandise rime avec perfection. Cuites au chaudron par petites quantités, nos confitures artisanales sont préparées avec les meilleurs fruits et beaucoup de passion.



LE MENU



TAPAS DU JOUR
CONSULTEZ NOS ARDOISES

NOS TAPAS SONT SERVIES
DE 12H00 À 15H ET DE 18H30 À 21H.

*NOS TAPAS MARQUÉES D'UNE**
SONT SERVIES EN CONTINU.

TAPAS VÉGÉTARIENNES

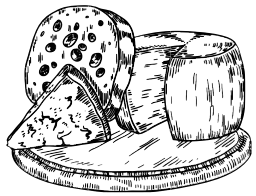
EDAMAME
(AU BEURRE ET À LA SOY SAUCE)
7 €

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

12 €

PAN CON TOMATE
(PAIN GRILLÉ FROTTÉ À L'AIL, TOMATE ET HUILE D'OLIVE)
8 €

PAN CON TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFFALA
11 €



TAPAS SUR PLANCHE

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES
« MAISON BUISSON »*
15 €

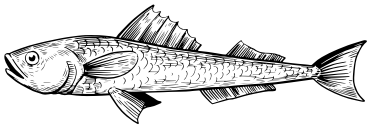
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS
« MAISON BEILLEVAIRE »
15 €

PLANCHE MIXTE
(FROMAGES / CHARCUTERIES)
« MAISON BUISSON »
21 €

PLANCHE DE SAUCISSON IBÉRIQUE
« BELLOTA BELLOTA »
9 €

ASSIETTE MIXTE BELLOTA ET PAN CON TOMATE
(JAMBON BELLOTA 36 MOIS D'AFFINAGE & MORCON BELLOTA)
21 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA ET PAN CON TOMATE
(JAMBON BELLOTA 36 MOIS D'AFFINAGE)
21 €



TAPAS DE LA MER

RILLETTES DE SARDINES*
7 €

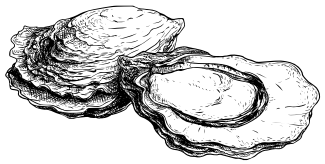
RILLETTES AUX DEUX SAUMONS*
8 €

TAPENADE MAISON AUX ANCHOIS
8 €

ASSORTIMENT DE RILLETTES DE SARDINES / SAUMON ET TAPENADE
10 €

SARDINES TIÈDES « LA BELLE ILOISE » FLAMBÉES AU RICARD
15 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ SAUVAGE (ALASKA)
19 €



LES HUÎTRES *SELON ARRIVAGE*

(SERVIES AVEC UNE TRANCHE D'ANDOUILLE GRATINÉE SUR TOAST)

	LES 6	*LES 9*	*LES 12*
« LES BELLES D'IRUS » — LE BERRIGAUD P. ARRADON	13 €	16 €	20 €
LES HUÎTRES DE LA BAIE DE QUIBERON – J.M COCHENNEC	13 €	16 €	20 €
FINE DE CANCALE	14 €	17 €	22 €
PLATEAU DÉGUSTATION	14 €	17 €	22 €

VINS BLANCS

(12.5 CL – 75 CL)

	12.5 CL	*75 CL*
MUSCADET DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE AOC 12°	4.3 €	22 €
BLANC CASA ROSSA IGP DE L'ILE DE BEAUTÉ 11.5°	4.4 €	22 €
HAUT MARIN IGP CÔTE DE GASCOGNE CUVÉE AMANDE COLOMBAR SAUVIGNON 11.5°	4.4 €	22 €
PERLE DE SAUVIGNON MAISON GÉRARD BERTRAND BIODYNAMIE AB 13°	4.7 €	24 €
PINOT GRIS DOMAINE DE LA RINIÈRE IGP 11.5°	5.2 €	26 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ LA CHABLISIENNE AOC 12.5°	5.8 €	27 €
DOMAINE DE L'AIGLE AOP LIMOUX BLANC CHARDONNAY BIODYNAMIE AB 14,5°	6.5€	32€
CHAMP DU SESTERCE : DOMAINE DU DEFFENDS BIO IGP 13,5°	7.3€	34€
QUINCY ADÈLE ROUZÉ AOC 12.5°	6.8 €	33 €
SANCERRE MOULIN GRANGER AOC 13°	7.3 €	34 €
MENETOU SALON DOMAINE CLÉMENT AOP 13°	7.3 €	34 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VINS ROUGES

(12.5 CL – 75 CL)

	12.5 CL	*75 CL*
RIOJA NAVAJAS TINTO (ESPAGNE) 13.5°	4.3 €	23 €
ST NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE GODEFROY AOC 12.5°	5.8 €	30 €
LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE BORDEAUX AOC 12.5°	5.8 €	30 €
MENETOU SALON DOMAINE CLÉMENT AOP 14.5°	7 €	35 €
PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU COUCHEROY AOC 13°	7.4 €	37 €

VINS ROSÉS

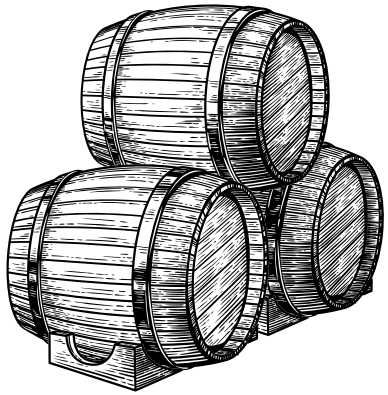
(12.5 CL – 25 CL – 75 CL – 150 CL)

	12.5 CL	*25 CL*	*75 CL*	*150 CL*
ROSÉ CASA ROSSA IGP DE L'ÎLE DE BEAUTÉ 11.5°	4.4 €	8.4 €	22 €	42 €
GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND IGP PAYS D'OC BIODYNAMIE AB 13°	4.9 €	9.4 €	26 €	50 €
LA VIE EN ROSE CHÂTEAU LA ROUBINE BIO 13° AOP CÔTES DE PROVENCE	6.3 €	12.2 €	31 €	60 €
DOMAINE FIUMICICOLI 13° AOP VIN DE CORSE SARTENE	6.3 €	12.2 €	31 €	–
BY. OTT ROSÉ 13,5° AOP CÔTES DE PROVENCE	7.9€	15.4€	41€	80€
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE PRESTIGE » 13° AOP CÔTES DE PROVENCE	7.9 €	15.4 €	41 €	80 €
CHÂTEAU MINUTY « ROSE & OR » 13° AOP CÔTES DE PROVENCE	–	–	51 €	100 €

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

(12.5 CL – 25 CL – 75 CL – 150 CL)

	12.5 CL	*25 CL*	*75 CL*	*150 CL*
PROSECCO RICCADONNA 11°	7 €	13 €	35 €	–
CHAMPAGNE THÉOPHILE BRUT PAR LOUIS ROEDERER 12,5°	10.5 €	20 €	58 €	–
BILLECART SALMON BRUT RÉSERVE 12°	12 €	22 €	69 €	138 €
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ 12°	–	–	94 €	–
BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS GRAND CRU 12°	–	–	94 €	–



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA CAVE

(75 CL)

VINS ROUGES

CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2012
PESSAC LEOGNAN AOC 13°
66 €

CHÂTEAU HAUT MARBUZET 2010
SAINT-ESTÈPHE AOC 13,5°
67 €

CHÂTEAU LES ORMES SORBET 2011
MEDOC CRU BOURGEOIS AOC 14°
45 €

LE VIALA-MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2015
GÉRARD BERTRAND AOP BIODYNAMIE AB 15°
66 €

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE 2016
CÔTEAUX DU LANGUEDOC TERRASSE
DU LARZAC AOP BIODYNAMIE AB 14°
45 €

POMMARD – LES CHANLINS 2016
DOMAINE SAINT-MARC AOC 13,5°
63 €

VINS BLANCS

MEURSAULT – SOUS LA VELLE 2017
DOMAINE SAINT-MARC AOC 13,5°
61 €

POUILLY FUMÉ – LA MOYNERIE 2015
DOMAINE MICHEL REDDE AOP 13,5°
41 €

POUILLY FUISSÉ – CLOS DES PROUGES 2017
TÊTE DE CRU AOC 13,5°
62 €

BIÈRES BOUTEILLES

VEDETT EXTRA WHITE 4.7°
(BLANCHE – BELGIQUE) 33 CL
6.5 €

GUINESS HOP HOUSE 13 5°
(BLONDE – IRLANDE) 33 CL
7 €

TELENN DU 4.5°
(BRUNE AU BLÉ NOIR – BRETAGNE) 33 CL
7 €

LA FIÈVRE 6° *(AMBRÉE – BRETAGNE)* 33 CL
BRASSERIE LA DILETTANTE
7.5 €

LA FOUGUE 6° *(IPA – BRETAGNE)* 33 CL
BRASSERIE LA DILETTANTE
7.5 €

CORONA 4.6°
(BLONDE – MEXIQUE) 35.5 CL
8 €

COREFF BIO 5°
(BLONDE – BRETAGNE) 33 CL
8 €

BIÈRES PRESSIONS

	12.5 CL	*25 CL*	*50 CL*
WARSTEINER 4.8° *(BLONDE – ALLEMAGNE)*	2.3 €	3.8 €	7.3 €
KÔNIG LUDWIG 5.1° *(BLANCHE – ALLEMAGNE)*	2.4 €	4.3 €	8.4 €
PATER LINUS 6.5° *(ABBAYE – ALLEMAGNE)*	3 €	5 €	9.7 €
PANACHE	–	3.6 €	7 €
TANGO / MONACO / TWIST	–	4 €	7.5 €
PICON BIÈRE	–	4.3 €	8.4 €

CIDRES

CIDRE « LA PETITE REINE »
(BRETAGNE – PLOUAY) 5° 33CL
5 €

CIDRE « TI-LÕ » IPA BIO
(BRETAGNE-DINAN) 5° 33 CL
5 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

APÉRITIFS

KIR *(CASSIS / PÊCHE / PAMPLEMOUSSE)*
4.5 €

KIR BRETON AU CIDRE
(CASSIS / PÊCHE / PAMPLEMOUSSE)
4.5 €

VÉRITABLE KIR DE BOURGOGNE
ALLIGOTÉ & CRÈME DE DIJON
7 €

KIR ROYAL *(CHAMPAGNE)*
11 €

ROSÉ PAMPLEMOUSSE
4.5 €

MARTINI BLANC | ROUGE 5CL
4.6 €

CAMPARI 5CL
4.6 €

SUZE | SUZE CASSIS 5CL
4.6 € | 5 €

COKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO
7 €

VIRGIN MOJITO
PASSION OU FRAISE
OU MANGUE OU KIWI
7.5 €

SMOOTHIE MAISON
6 €

FRAÎCHEUR KIWI
4 €

VIRGIN PINACOLADA
7 €

LIMONADE MAISON
ORANGE PASSION
4 €

COKTAILS ALCOOLISÉS

SPRITZ
(PROSECCO & APÉROL)
10 €

COCKTAIL SAINT-GERMAIN
(PROSECCO & LIQUEUR DE SUREAU)
11 €

AMERICANO
(MARTINI ROUGE, CAMPARI & PERRIER)
7 €

LILLET TONIC ROSÉ & PAMPLEMOUSSE
7 €

LILLET TONIC BLANC & FRAMBOISE
7 €

SUZE LIMÉE
(SUZE & LIMONADE)
5 €

MARTINI FRAMBOISE
(CITRON VERT, MENTHE,
FRAMBOISE & MARTINI BLANC)
8 €

ROSSINI
(CHAMPAGNE & PURÉE DE FRAISE)
11 €

PASSINI
(CHAMPAGNE & PURÉE DE PASSION)
11 €

ROSITO
(CITRON VERT, MENTHE,
SUCRE DE CANNE & ROSÉ)
7.8 €

FRUITS PRESSÉS
(12 CL – 25 CL)

ORANGE PRESSÉE 20 CL
5.9 €

PAMPLEMOUSSE PRESSÉ 20 CL
5.9 €

CITRON PRESSÉ 12 CL
5.9 €

EAUX

PERRIER 33 CL
3.7 €

VITTEL 25 CL
3 €

SAN PELLEGRINO
4.2 € (50 CL) – 7.3 € (100 CL)

PLANCOËT
4 € (50 CL) – 7 € (100 CL)

JUS DE FRUITS GRANINI
(25 CL)

ABRICOT | ANANAS | MANGUE |
FRAISE | PAMPLEMOUSSE
3.6 €

MULTIFRUITS BIO | ORANGE BIO |
POMME BIO | TOMATE BIO
3.7 €

SODAS
(33 CL OU 25 CL)

COCA | ZÉRO | LIGHT
3.8 €

FANTA ORANGE
3.7 €

SPRITE
3.6 €

FUZE TEA 25 CL
3.6 €

SCHWEPPES |
AGRUMES
3.6 €

ORANGINA 25 CL
3.7 €

LES SIROPS « MONIN »

PARFUMS :
FRAISE, GRENADINE, BANANE, KIWI, MENTHE,
PÊCHE, PAMPLEMOUSSE, CERISE, ICE TEA,
CONCOMBRE, VIOLETTE, CITRON

EAU SIROP
2.5 €

LIMONADE
2.6 €

DIABOLOS
2.8 €

LAIT SIROP
2.8 €

THÉS ET INFUSIONS
(MARIAGE FRÈRES)

MARCO POLO
(THÉ NOIR FLEURI ET FRUITÉ)

MARCO POLO ROUGE
(THÉ ROUGE FLEURI ET FRUITÉ)
SANS THÉINE

THÉ VERT FUJI-YAMA
(THÉ VERT JAPONAIS)

CASABLANCA
(MENTHE DOUCE ET BERGAMOTE)

VERT PROVENCE
(THÉ VERT FLEURI ET FRUITÉ)

IMPRESSIONNISTE
(THÉ VERT FLEURI GOÛT VANILLÉ)

PARIS BREAKFAST
(THÉ NOIR DU MATIN)
4.7 €

LES FRAPPÉS

CAFÉ FRAPPÉ
4.7 €

CAFÉ LATTE FRAPPÉ
4.9 €

CAFÉ LATTÉ
FRAPPÉ & CARAMEL
BEURRE SALÉ
OU SPECULOOS
5.1 €

CHOCOLAT FRAPPÉ
4.7 €

THÉ GLACÉ
« MAISON »
5 €

CAFÉS ET CHOCOLATS CHAUDS
(JUSQU'À 21H)

EXPRESSO | RISTRETTO | CAFÉ ALLONGÉ
2.1 €

GRAND CAFÉ
3.9 €

CAFÉ CRÈME
2.6 €

GRAND CAFÉ CRÈME
4.7 €

CAFÉ AU LAIT
2.4 €

CAPPUCINO | CAFÉ VIENNOIS
3.1 €

NOISETTE
2.3 €

DÉCAFFÉINATO | ALLONGÉ | DOUBLE
2.2 € | 2.2 € | 4.3 €

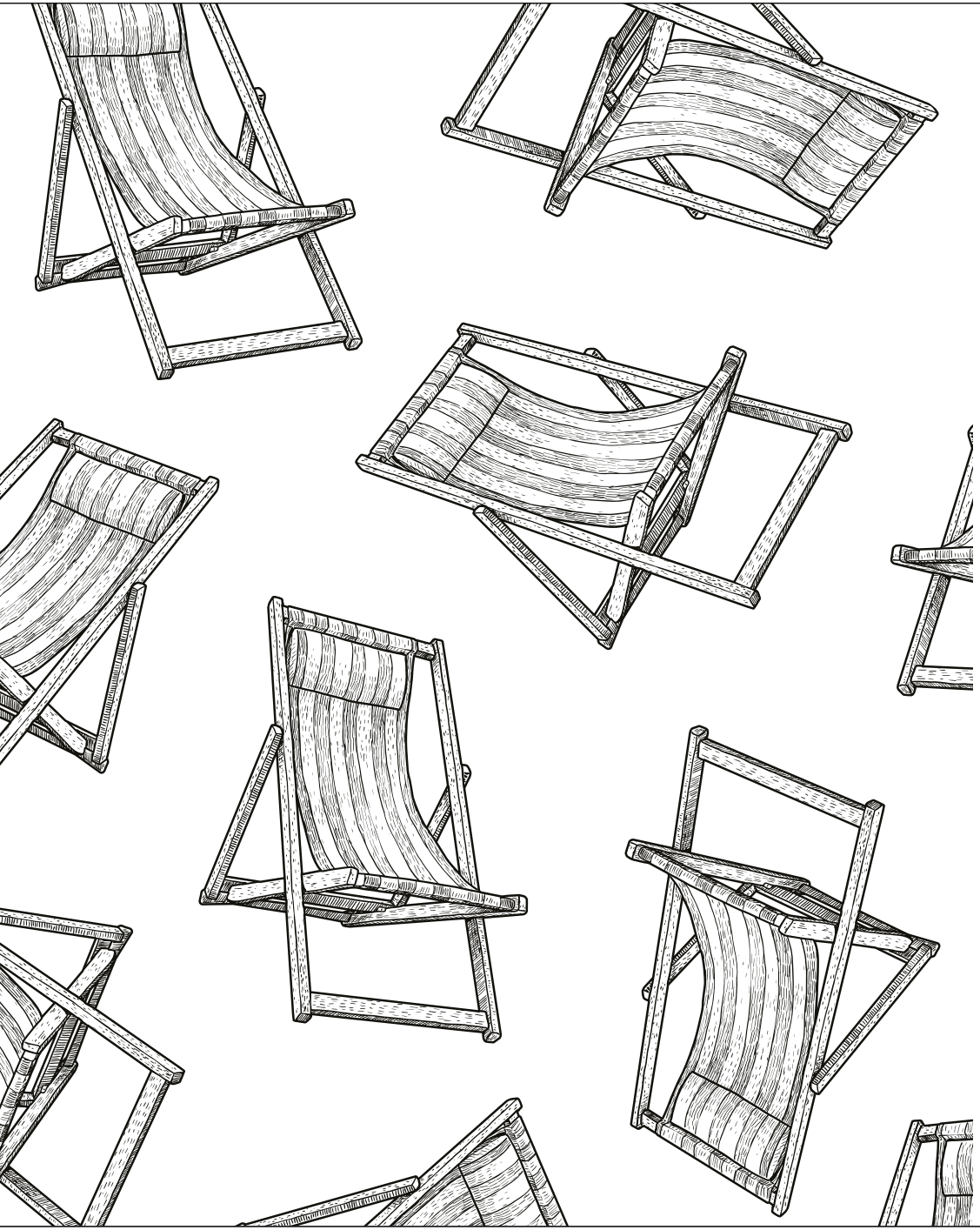
CAFÉ LATTÉ SPÉCULOOS | CARAMEL
4.9 €

CHOCOLAT CHAUD
4 €

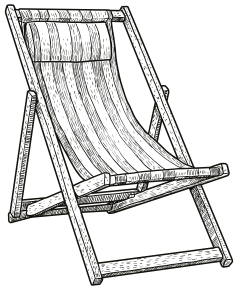
CHOCOLAT VIENNOIS
4.3 €

LAIT CHAUD
2.7 €

LAIT CHAUD AU MIEL
2.9 €



LES SERVICES ET LES ÉVÉNEMENTS DU FISHER



POUR LES ENFANTS

LORSQUE VOUS ÊTES INSTALLÉS EN TERRASSE

Accès illimité au parc de jeux & sirop à l'eau
(à partir de 4 ans jusqu'à 13 ans)
6 €

LOCATION DE MATÉRIEL DE PLAGE

BAIN DE SOLEIL + PARASOL	BALINAISE *(KIOSQUE 2 PLACES)*	TENTE DE PLAGE
À la journée 10h-19h *(pas de tarif demi-journée)* 17 €	À la journée 10h-19h *(pas de tarif demi-journée)* 34 €	À la journée 10h-19h *(pas de tarif demi-journée)* 30 €
À la semaine 112 €	À la semaine 224 €	À la semaine 180 €

POUR TOUTE INFORMATION,
MERCI DE VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DES PLAGISTES

SOIRÉES ELECTRO & CONCERTS

JUILLET / AOÛT

SOIRÉE ELECTRO
Tous les samedis soir de 18h à 23h
(+ Mardi 14 juillet
et vendredi 14 août)
Au Fisher Quiberon

APÉROS CONCERT
Tous les mercredis de 18h à 21h
au **Fisher Quiberon**
Tous les jeudis de 18h à 21h
au **Fisher Carnac**

FESTIVAL FORT 9

LE 24BV ET 25 JUILLET
AU FORT NEUF
À PORT HALIGUEN

Le Festival *Le Fort 9 by Fisher*
est reporté
le 29 et 30 juillet 2022.

Nous vous invitons à venir
nombreux l'année prochaine
pour écouter de la musique
electronique avec la présence
d'artistes internationaux.

CONCEPTION GRAPHIQUE © CL DESIGN – ILLUSTRATIONS © FREEPIK.COM ; © ISTOCKPHOTO.COM

GRANDE PLAGE 56340 CARNAC

GRANDE PLAGE 56170 QUIBERON