



# LE PANIER IODÉ

## Nos offres groupes & séminaires

VOUS SOUHAITEZ PRIVATISER NOTRE SALLE

Une demi-journée  
La journée

42 €  
76 €

UN CAFÉ D'ACCUEIL ?

Café, thé, eau minérale  
ou jus d'orange

3.90 € / pers

UNE PAUSE SUCRÉE ?

Café d'accueil, viennoiseries  
et chouquettes

6.20 € / pers

MENU MOULES 21.90 €  
par pers

### Apéritif

Kir, bière pression ou jus de fruits

**Moules-frites fraîches**  
Sauce au choix

**Entremet glacé**  
Chocolat ou caramel

**Thé ou café**

MENU POISSON 28.90 €  
par pers

### Apéritif

Kir, bière pression ou jus de fruits

**Poisson d'arrivage**  
Sauce beurre blanc  
Riz, frites ou salade au choix

**Entremet glacé**  
Chocolat ou caramel

**Thé ou café**

MENU FISH N CHIPS 29.90 €  
par pers

### Apéritif

Kir, bière pression ou jus de fruits

**Fish n Chips**  
Sauce tartare,  
accompagné de salade

**Entremet glacé**  
Chocolat ou caramel

ou

**Kouign Amann**

Servi tiède avec  
sa boule de glace vanille

**Thé ou café**

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE

**Toast de rillettes maison** 3.80 € / pers

**Assiette de l'écailler** 11.90 € / pers

6 bulots, 6 palourdes, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, beurre

NOS VINS

	12cl	75cl
AOC Muscadet Sèvre et Maine (blanc)	2.70 €	10.80 €
AOP Côte de Gascogne Nova (blanc)	3.40 €	10.80 €
AOC Savennières (blanc)	6.10 €	24.30 €
L'enfant Rebelle (rouge)	3.75 €	15.30 €

CONTACTEZ-NOUS  
02 96 32 74 99

Envie d'un menu personnalisé ? N'hésitez pas à nous demander !

VISITE "PESCATOURISME"

Une balade de deux heures, en plein coeur  
de la Baie de Saint-Brieuc, pour découvrir  
le métier de mytiliculteur.

12 € / pers

OPTION DÉGUSTATION EN MER

\*moules uniquement en saison, nous consulter  
pour une personnalisation

Le petit bonus pour rendre votre balade  
inoubliable : quelques moules\*, un verre de  
vin blanc... et le paysage en prime !

5 € / pers