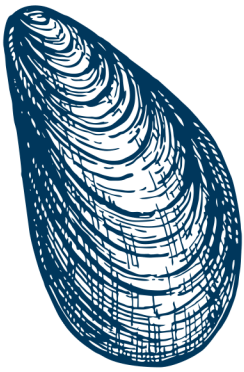


# Bienvenue

En plein coeur de la Baie de Saint-Brieuc, le Panier Iodé vous propose ses spécialités, de la mer à l'assiette.

Mytiliculteur de père en fils, nous cultivons le goût du travail bien fait... et du bien manger !

Vous avez encore un peu de place ?
Faites un saut à la boutique
juste à côté.

**Posez-vous,**
**on s'occupe de tout !**

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

# À la carte

## LES HUÎTRES
*Oysters*

| | Les 6 | Les 12 |
|---|---|---|
| Huîtres spéciales Krystale n°3 | 11.30 | 21.50 |
| Huîtres plates de Cancale n°000 | 8.30 | 15.50 |
| Huîtres creuses de Cancale n°3 | 7.30 | 13.50 |
| Huîtres creuses de la Fresnaye n°2 | 9.30 | 16.50 |
| Huîtres creuses de la Fresnaye n°3 | 6.30 | 12.50 |

## LES COQUILLAGES
*Clams and Whelks*

| | Les 6 | Les 12 |
|---|---|---|
| Palourdes grises | 5.40 | 9.90 |
| Praires de la Baie | 5.10 | 9.20 |
| Bulots cuits sur place | 4.20 | 8.00 |

## ET CRUSTACÉS
*Crustaceans*

| | |
|---|---|
| 6 langoustines | 12.90 |
| Araignée de mer entière (1.2kg environ) | 13.90 |
| Homard breton (au kilo) | Selon les cours |

# Les planches
*Apetizer boards*

### LA PESCA 16.90
*Homemade smoked salmon, homemade fish rillettes, 12 whelks*

2 tranches de saumon fumé dans notre atelier, rillettes de poisson maison, 12 bulots

### L'ÉCAILLER 19.90
*Shells and shrimps*

6 bulots, 6 palourdes, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 3 crevettes roses, 3 gambas sauvages

**Nos planches sont prévues pour deux (ou un gros mangeur), accompagnées de pain, beurre, mayonnaise et citron.**

Certains produits peuvent être indisponibles selon la saison et l'arrivage.
Taxes et service compris

# LES ENTRÉES
*Starters*

| | |
|---|---|
| Assiette de saumon de notre fumoir<br>*Homemade smoked salmon* | 10.20 |
| Saumon façon gravlax préparé par nos soins<br>*Homemade gravlax salmon* | 9.90 |
| Poulpe de roche en carpaccio<br>*Octopus carpaccio* | 9.50 |
| Foie gras de la mer | 9.00 |
| Lasagnes de la mer<br>*Seafood lasagna* | 8.00 |

# LES PLATS
*Main courses*

| | |
|---|---|
| Homard grillé et frites fraîches<br>(400g conseillés / pers)<br>*Roasted lobster* | Selon les cours |

NOUVEAU

| | |
|---|---|
| Fish & Chips maison twisté (condiment avocat, balsamique et pickles) ou classique et sa sauce tartare | 17.00 |
| Poisson du jour<br>*Daily fish* | 19.90 |
| Palourdes grises et frites fraîches<br>*Clams & chips* | 18.00 |
| Plat végétarien<br>Selon l'inspiration du chef | 14.00 |
| Portion de frites fraîches<br>*Extra fries* | 2.50 |

# Les moules
*Mussels*

| | |
|---|---|
| MARINIÈRES (la base) | 12.50 |
| À LA CRÈME | 13.00 |
| À LA CRÈME... D'AIL | |
| À L'INDIENNE | |
| À LA SAUCE DU MOMENT | |

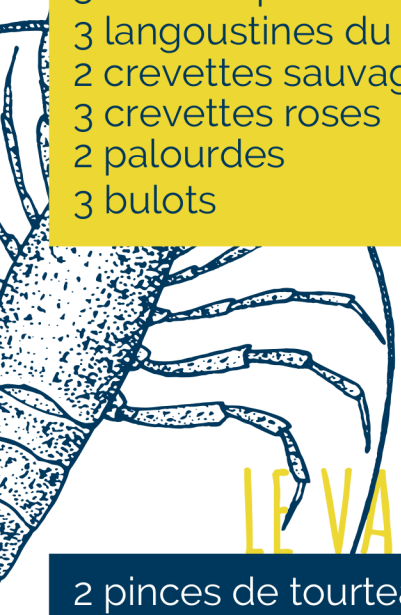
(Toutes nos moules sont servies avec des frites fraîches)

Certains produits peuvent être indisponibles selon la saison et l'arrivage.
Taxes et service compris.

# Les plateaux
*Seafood platters*

## LE YONEC 19.50

3 huîtres spéciales Krystale
3 langoustines du Guilvinec
2 crevettes sauvages
3 crevettes roses
2 palourdes
3 bulots



## LE VAUGLIN 25.00

2 pinces de tourteau
6 huîtres de la Fresnaye
6 crevettes roses
4 palourdes
150g de bulots
80g de bigorneaux

## LE DAHOUËT 32.00

2 pinces de tourteau
12 huîtres de la Fresnaye
6 praires (en saison uniquement, remplacées par huîtres ou palourdes.)
6 palourdes grises
400g de bulots
80g de bigorneaux

**Portions pour une personne** *For one person*

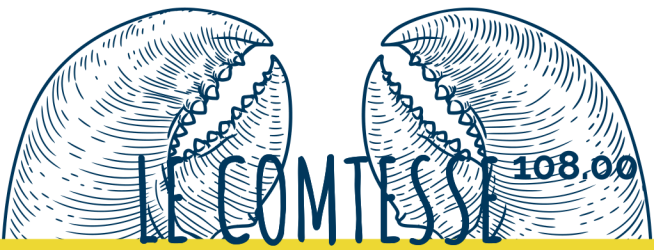
# Les plateaux
*Seafood Platters*

## LE JOSPINET 45.00

1 araignée
6 huîtres de la Fresnaye
6 langoustines du Guilvinec
6 crevettes roses
6 crevettes sauvages

## LE PANIER IODÉ 65.00

1 araignée
12 huîtres de la Fresnaye
8 langoustines du Guilvinec
6 crevettes sauvages
6 praires (en saison uniquement, remplacées par huîtres ou palourdes.)
6 palourdes grises
200g de bulots
80g de bigorneaux
50g de crevettes grises



## LE COMTESSE 108,00

1 homard
12 huîtres de la Fresnaye
8 langoustines du Guilvinec
8 crevettes sauvages
8 praires (en saison uniquement, remplacées par huîtres ou palourdes.)
200g de bulots
80g de bigorneaux
50g de crevettes grises

**Portions pour 2 personnes** *For 2 people*

# La for'moule

**Entrée - moules OU moules - dessert**
**18.00**

**Entrée - moules - dessert**
**22.90**

## ENTRÉES

Assiette de 6 huîtres creuses
de la Fresnaye n°3

Saumon façon gravlax
préparé par nos soins

Lasagnes de la mer

## PLAT

Moules
et leurs frites fraîches
sauce au choix
(Marinières, crème, crème à l'ail,
indienne ou sauce du moment)

## DESSERTS

Café ou thé gourmand
Selon l'inspiration du chef

Le Triskell
Glace palet breton et caramel au beurre salé,
pommes caramélisées

# Menu Poisson

**Entrée - plat OU plat - dessert**
**25.90**
**Entrée - plat - dessert**
**29.90**

## ENTRÉES

Assiette de 6 huîtres creuses
de la Fresnaye n°3

Poulpe de roche
en carpaccio

Foie gras de la mer

## PLAT

Poisson du jour
(Voir l'ardoise)

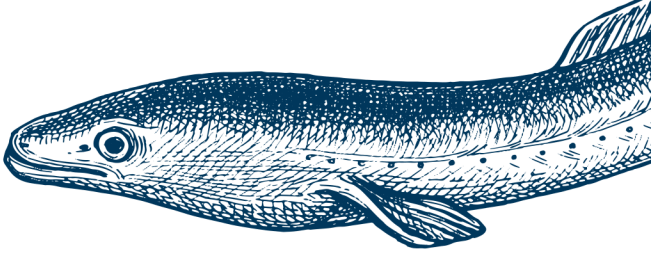
Fish & Chips maison twisté
(condiment avocat, balsamique et pickles)
ou classique
et sa sauce tartare

## DESSERTS

Le Triskell
Glace palet breton et caramel au beurre salé,
pommes caramélisées

Le Rocher Chocolat
Crème glacée chocolat, meringue,
enrobage chocolat - pistache

3 boules de glaces au choix
Vanille, caramel au beurre salé, chocolat,
mangue, café, citron ou cassis



# Pour les enfants

*Kids menu*

**10.50**

Les lasagnes de la mer

OU

Un p'tit Fish & Chips

Dessert Enfant Spécial

Special child dessert

OU

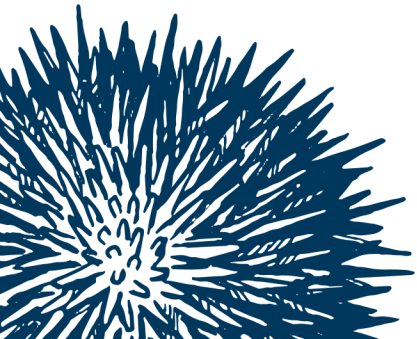
Une boule de glace au choix

Vanille, caramel au beurre salé, chocolat,
mangue, café, citron ou cassis

Une boisson au choix

Coca, Coca Zéro, Ice Tea, jus de fruit, grenadine, citron
ou menthe à l'eau, diabolo, limonade

***(Jusqu'à 12 ans)*** *Up to 12*



# Les desserts

## LE KOUIGN AMANN

Pâtisserie à base de pâte feuilletée pur beurre, servie avec une boule de glace vanille et chantilly — 6.50
*The classic Breton pastry, with a lot of butter and sugar !*
*Plus a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

## LE TRISKELL

Glace palet breton et caramel au beurre salé, pommes caramélisées — 6.50
*Biscuit flavored ice-cream, salted caramel and caramelized apples*

## LE ROCHER CHOCOLAT

Crème glacée chocolat, meringue, enrobage chocolat - pistache — 6.50
*Chocolat ice cream, meringue, chocolate - pistacchio topping*

## CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Selon l'inspiration du chef — 7.50
*Coffee or tea with a selection of desserts*

## BOULES DE GLACES AU CHOIX

Vanille, caramel au beurre salé, chocolat, mangue, café, citron ou cassis *Ice creams, one two or three scoops*

**1 boule** 1.90
**2 boules** 3.70
**3 boules** 5.60

## SUPPLÉMENT CHANTILLY — 0.80