

LES HUITRES

Oysters

	Les 6	Les 12
Huitres spéciales Krystalé n°3	11.30	21.50
Huitres plates de Cancale n°00	8.30	15.50
Huitres creuses de Cancale n°3	7.30	13.50
Huitres creuses de la Fresnaye n°2	9.30	16.50
Huitres creuses de la Fresnaye n°3	6.30	12.50

LES ENTRÉES

Starters

Assiette de saumon de notre fumoir <small>Homemade smoked salmon</small>	11.90
Saumon façon gravlax préparé par nos soins <small>Homemade gravlax salmon</small>	9.90
Poulpe de roche en carpaccio <small>Octopus carpaccio</small>	9.50
Foie gras de la mer	9.00
Lasagnes de la mer <small>Seafood lasagna</small>	8.00

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 PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Seafood platters

LE YONEC 19.50

3 huitres spéciales Krystalé
3 langoustines du Guilvinec
2 crevettes sauvages
3 crevettes roses
2 palourdes
3 bulots

LE VAUGLIN 25.00

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

LE DAHOUËT 32.00

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

LE JOSPINET 45.00

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

LE PANIER IODÉ 65.00

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

LE COMTESSE 108.00

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

Les plateaux de fruits de mer sont accompagnés de beurre, mayonnaise et citron.

LES BOISSONS

Apéritifs

Kir vin blanc	2.80
Kir breton	3.00
Kir royal	10.30
Cocktail	6.50
"Panier Iodé"	

Bières

	25cl	50cl
Pression - Affligem 6.7	3.40	6.50

	33cl
Bières locales en bouteille	4.50

Uncle blanche IPA (5.1)
Uncle blonde Tagarin Ale (4.8)
Provenance : Binic - Etables-sur-Mer

Bulles

Coupe de champagne (12cl)	9.20
Bouteille de champagne (75cl)	52.00

Cidres

La bouteille (75cl)	8.00
En pression (50cl)	5.10
La bolée	3.30

Eaux

	50cl	1L
Plancoët plate	2.80	3.60
Plancoët fines bulles	2.90	3.70

Vins

	12cl	75cl
Château de la Mulonnière - blanc	6.75	27.00
Domaine de Marcé - blanc	6.75	27.00
Antoine de la Farge - blanc	8.50	33.80
Les Charmones - blanc	7.25	28.90
Or et Gueules - blanc bio	5.25	20.90
Vignerons de Plaimont - blanc	5.25	20.90
Domaine la Mandinière - blanc	3.00	12.00
Antoine de la Farge - rouge	4.25	17.00
Domaine de Terres Blanches - rouge		38.00
Château Lancyre - rosé	6.50	26.00
Domaine la Mandinière - rosé	2.20	8.00

LES PLATS

Main courses

Homard grillé et frites fraîches (400g conseillés/pers) <small>Roasted lobster</small>	Selon les cours
Fish & Chips maison (twisté ou classique) et sa sauce tartare	17.00
Poisson du jour <small>Daily fish</small>	19.90
Palourdes grises et frites fraîches <small>Clams & chips</small>	18.00
Plat végétarien	14.00
Selon l'inspiration du chef	
Portion de frites fraîches <small>Extra fries</small>	2.50

La for'moule

ENTRÉES

Assiette de 6 huitres 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

Entrée - moules OU moules - dessert 18.00
Entrée - moules - dessert 22.90

Menu poisson

ENTRÉES

Assiette de 6 huitres creuses de la Fresnaye n°3
Poulpe de roche en carpaccio
Foie gras de la mer

PLAT

Poisson du jour
(Voir l'ardoise)

DESSERTS

Le Triskell
Le Rocher Chocolat
3 boules de glaces au choix

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

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.

LES DESSERTS

Le Kouign amann	6.50
Le Triskell	6.50
Le Rocher Chocolat	6.50
Café ou Thé gourmand	7.50
Boules de glaces au choix	1 boule 1.90 2 boules 3.70 3 boules 5.60
Supplément chantilly	0.80

Menu enfant 10.50

(Jusque 12 ans)

Lasagnes de la mer ou P'tit Fish & Chips
Dessert enfant
OU
Boule de glace au choix et chantilly
Boisson au choix
Coca, Coca Zéro, Ice Tea, jus de fruit, grenadine, citron ou menthe à l'eau, diabolo, limonade

Boissons chaudes

Expresso	1.60
Double expresso	3.00
Café allongé	1.80
Café au lait	1.90
Thé Earl Grey ou Menthe	2.90
Chocolat chaud	3.00
Chocolat viennois	4.10
Café viennois	4.10

Sans alcool

Coca Cola - Coca Zéro (33cl)	2.50
Icetea (33cl)	2.50
Sirop à l'eau <small>Menthe, grenadine ou citron</small>	2.00
Perrier <small>Sirop ou tranche (+20cts)</small>	3.00
Limonade	2.00
Diabolo <small>Sirop ou tranche</small>	2.50
Jus de fruits <small>Ananas ou tomate</small>	2.30

RÉSERVATION AU 02 96 32 74 99