

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

LES HÙÎTRES

Oysters

	Les 6	Les 12
Huîtres spéciales Krystale n°3	11.30	21.50
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 PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Seafood platters

LE YONEC 20.00

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 PANIER IODÉ 78.00

1 araignée
12 huîtres de la Fresnaye
8 langoustines du Guilvinec
6 crevettes sauvages
6 praires
6 palourdes grises
200g de bulots
80g de bigorneaux
50g de crevettes grises

LE COMTESSE 110.00

1 homard
12 huîtres de la Fresnaye
8 langoustines du Guilvinec
8 crevettes sauvages
8 praires
200g de bulots
80g de bigorneaux
50g de crevettes grises

LA COTENTIN 118.00

2 araignées
24 huîtres de la Fresnaye
16 crevettes sauvages
24 crevettes roses
16 praires
16 palourdes
400g de bulots

LE TRA HILLION 178.00

3 araignées
36 huîtres de la Fresnaye
24 langoustines du Guilvinec
36 crevettes roses
36 palourdes
300g de bigorneaux

LES BOISSONS

Apéritifs

Kir vin blanc	3.00
Kir breton	3.20
Kir royal	11.00
Cocktail "Panier Iodé"	6.95

Bières

	25cl	50cl
Pression - Affligem ^{6.7°}	3.60	6.95

	33cl
Bières locales en bouteille	4.80

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

Bulles

Coupe de champagne (12cl)	9.85
Bouteille de champagne (75cl)	55.00
Maison Charles Mignon - Premier Cru	

Cidres

La bouteille (75cl)	8.60
En pression (50cl)	5.45
La bolée	3.50

Cidrerie Sorre, bio et locale

Eaux

	50cl	1L
Plancoët plate	3.00	3.80
Plancoët fines bulles	3.10	3.90

LES ENTRÉES

Starters

Assiette de saumon de notre fumoir	11.90
Homemade smoked salmon	
Saumon façon gravlax préparé par nos soins	9.90
Homemade gravlax salmon	
Ceviche de daurade assaisonnement péruvien	9.90
Pollack ceviche with mango et passion fruit	
Tataki de thon	8.80
Tuna tataki	
Gaspacho fruits et crevettes	7.20
Sweet and savoury gaspacho with shrimps	

LES PLATS

Main courses

Homard grillé et frites fraîches (400g conseillés / pers)	Selon les cours
Roasted lobster	
Fish & Chips maison et sa sauce tartare	17.00
Poisson du jour	voir ardoise
Daily fish	
Burger "Le p'tit fumé"	14.90
Fresh burger with smoked salmon. Served with French fries	
Paëlla revisitée	17.50
Fried paella rice like arancini with shells	
Palourdes grises et frites fraîches	19.00
Clams & chips	
Pokebowl iodé (riz, poisson et crudités)	15.90
Pokebowl with rice, fish and greens	
Pokebowl végété	11.50
Same as above, but with no fish	
Portion de frites fraîches	2.50
Extra fries	

Les moules

Mussels

Marinières	14.40
Basic sauce cooked with white wine, parsley and onions	
Simple, basique... mais délicieux !	
À la crème	15.00
Marinière sauce with heavy cream	
Pour les plus gourmands	
Bretonnes	15.00
Heavy cream, bacon and cider : a typical Breton sauce	
Crème, lardons et cidre : Kalon digor !	
La sauce du jour	15.00
Daily sauce, feel free to ask us	
N'hésitez pas à nous demander	
(Toutes nos moules sont servies avec des frites fraîches)	

La for'moule

ENTRÉES

Assiette de 6 huîtres creuses de la Fresnaye n°2
Assiette de saumon de notre fumoir
Tataki de thon

LES DESSERTS

Le Kouign amann	6.50
Le Pain Perdu	5.00
Le Triskell	6.50
Le Rocher Chocolat	6.50
Café ou Thé gourmand	7.95
Boules de glaces au choix	1 boule 2.00 2 boules 3.90 3 boules 5.80
Supplément chantilly	0.80

LES COQUILLAGES

Clams and Whelks

	Les 6	Les 12
Palourdes grises	6.00	10.60
Praires de la Baie	5.10	9.20
Bulots cuits sur place	4.70	8.60

ET CRUSTACÉS

Crustaceans

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

Planche apéritive

Apetizer board

LA PESCA 18.00

Homemade smoked salmon, homemade fish rilletes, 12 whelks
2 tranches de saumon fumé dans notre atelier, rilletes de poisson maison, 12 bulots

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

Menu enfant 10.50

(Jusque 12 ans)

P'tites moules-frites ou P'tit Fish & Chips

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

PLAT

Moules et leurs frites fraîches sauce au choix
(Marinières, crème, bretonnes ou sauce du moment)

DESSERTS

Le Triskell

Le Kouign Amann

Tout autre dessert à la carte

Sauf café gourmand

Boissons chaudes

Expresso	1.70
Double expresso	3.20
Café allongé	1.90
Café au lait	2.00
Thé Earl Grey ou Menthe	3.00
Chocolat chaud	3.20
Chocolat viennois	4.40
Café viennois	4.40

Sans alcool

Coca Cola - Coca Zéro (33cl)	2.70
Icetea (33cl)	2.70
Sirop à l'eau Menthe, grenadine ou citron	2.20
Perrier Sirop ou tranche (+10cts)	3.20
Limonade	2.20
Diabolo Sirop ou tranche	2.70
Jus de fruits Ananas, pomme ou tomate	2.50

RÉSERVATION AU 02 96 32 74 99