

LES HUITRES

Oysters

	Les 6	Les 12
Huitres Spéciales 007 n°3	11.30	21.50
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
Entrée du jour à l'ardoise	

LES PLATS

Main courses

Homard grillé et frites fraîches (400g conseillés / pers) <small>Roasted lobster</small>	17.00
Fish & Chips maison et sa sauce tartare	17.00
Palourdes grises et frites fraîches <small>Clams & chips</small>	19.00
Portion de frites fraîches <small>Extra fries</small>	2.50
Plat Végétarien	14.00

Les moules

Mussels

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

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



LE PANIER IODÉ

Le meilleur de la mer en circuit court

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Seafood platters

LE YONEC 20.00

3 huitres spéciales 007
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 PANIER IODÉ 78.00

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

LE COMTESSE 110.00

1 homard
12 huitres de la Fresnaye
8 langoustines du Guilvinec
8 crevettes sauvages
8 praires
200g de bulots
80g de bigorneaux
6 crevettes roses

LA COTENTIN 118.00

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

LE TRA HILLON 178.00

3 araignées
36 huitres de la Fresnaye
24 langoustines du Guilvinec
36 crevettes roses
36 palourdes 600g de bulots
300g de bigorneaux

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

La for'moule

Entrée - moules 21.00
Entrée - moules - dessert 26.90

ENTRÉES

Assiette de 6 huitres creuses de la Fresnaye n°3
Entrée du jour à l'ardoise

PLAT

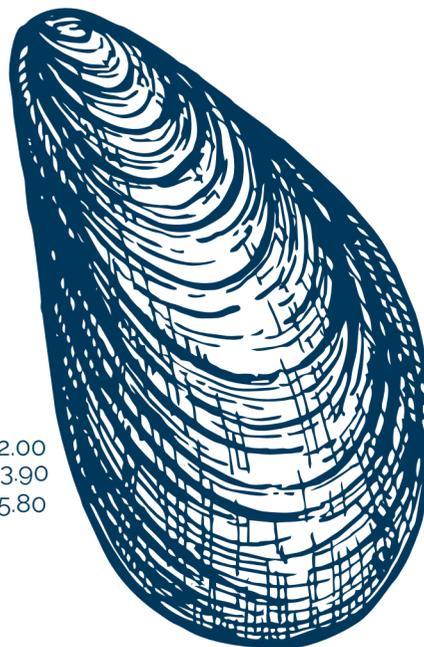
Moules et leurs frites fraîches sauce au choix
(Marinières, crème, bretonnes ou sauce du moment)

DESSERTS

Tous les desserts à la carte
sauf le pain perdu

LES DESSERTS

Le Kouign amann	6.50
Le Pain Perdu	5.00
Le Triskell	6.50
Le Rocher Chocolat	6.50
Coco Givrée	6.50
Boules de glaces au choix	1 boule 2.00 2 boules 3.90 3 boules 5.80
Supplément chantilly	0.80



Boissons chaudes

Expresso	1.70
Double expresso	3.20
Café allongé	1.90
Café au lait	2.80
Thé Earl Grey ou Menthe	3.00
Chocolat chaud	3.20
Chocolat viennois	4.40
Café viennois	4.40

LES BOISSONS

Apéritifs

Kir vin blanc	3.20
Kir breton	3.40
Kir royal	11.00
Cocktail "Panier Iodé"	6.95

Bières

	25cl	50cl
Pression - Affligem 6.7°	4.00	7.80

	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)	10.30
Bouteille de champagne (75cl)	55.00

Cidres

La bouteille (75cl)	9.60
En pression (50cl)	5.80
La bolée	3.90

Cidrerie Sorre, bio et locale

Eaux

	50cl	1L
Plancoët plate	3.00	4.10
Plancoët fines bulles	3.10	4.20

Vins

	12cl	75cl
Côte de Beaune - blanc	8.00	32.00
Les Charmones - blanc	9.90	40.00
Chablis 1er Cru Montmains - blanc		55.00
Vignerons de Plaimont - blanc	4.00	16.00
Océane & Vous - blanc	4.00	16.00
Domaine la Mandinière - blanc	3.20	12.80
Pensée Sauvage - blanc	7.50	30.00
Menetou Salon - blanc	9.00	36.00
Château Lancyre - rosé	7.00	28.00
Côtes de Thau - rouge blanc rosé	6.25	25.00

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