




Les huîtres

Cancale

- les incontournables, fines et iodées*
-  Les N°2 x6 / 10€ x12 / 19€
 -  Les N°3 x6 / 9€ x12 / 17€



Blainville sur Mer



- les familiales, charnues et douces*
-  Les N°3 x6 / 9€ x12 / 17€



Les huîtres du moment voir notre suggestion sur l'ardoise

Les produits iodés

Produits frais
/
Fait maison

- Les rillettes de poissons 6€ 
- Les bulots - servis avec mayo maison 7€
- Les crevettes roses - servies avec mayo maison 8€
- Les petites sardines "bien conservées" 8€
- La soupe de poissons - croûtons, rouille et fromage râpé 9,50€
La soupe n'est pas servie le samedi midi
- L'assiette de saumon fumé - citron et pain toasté 14€ 

La Formule iodée

2 huîtres, 3 crevettes roses, 3 bulots et 1 verre de muscadet 10€

Le Grand Plateau iodé

6 huîtres, crevettes roses, bulots, sardines, rillettes de poissons 35€

Les intrus

- Toasts de fourme d'Ambert 5€
- La grosse terrine de campagne artisanale 8€
- L'assiette de fromages de *Chez Fanch* 9€



Les Vins

Les vins Blancs

Muscadet, La Chambaudière 2019

Bruno Cormerais

Vin sec et minéral

Sauvignon, Le Chai des Loges

Les frères Barré

Vin sec et fruité

Chardonnay, Le Chai des Loges

Les frères Barré

Vin rond et fruité

Sancerre, Chavignol 2017

Domaine Delaporte

Vin sec, fruité et élégant

Les vins Rouges

Gamay,

Bruno Cormerais

Vin léger et rond

Le Pourpre,

Bruno Cormerais

Vin gras et puissant

La Bière et le Cidre

Skumenn 33cl 4,50€

Cidre Brut Val de Rance 25cl 4,00€



Les boissons alcoolisées seront
obligatoirement accompagnées de
nourriture.



75 cl

16,00€

17,00€

23,00€

30,00€

21,00€

25,00€



12,5 cl

3,00€

3,50€

4,50€

5,50€

Les softs

Café 1,50€

Café allongé 1,60€

Thé - Tisane 2,90€

Sodas 33cl 3,10€

Jus 25cl 3,00€

Plancoët plate 1L 3,00€

Plancoët gazeuse 1L 3,50€

Sirop à l'eau 2,00€

Diabolo 2,50€



le.iode



leiode