



Carte et Menus Groupes

OUVERT TOUS LES JOURS
Service continu les week ends et vacances
scolaires

4 place de la République 35800 - DINARD - 02 99 16 00 01

Groupe de 12 à 40 personnes
Salle Privatisable pour 40 à 60 personnes.

HUITRES ET ASSIETTES APÉRITIVES

Planche charcuterie et/ ou fromages	18 €
Planche de la mer	18 €
accras de poissons maison, crevettes et calamars frits	
Planche de l'Attiseur	
charcuterie, fromage, Accras, crevettes et calamars frits	30 €
Huitres creuses N°3 par 6 / 9 / 12	12€ / 17€ / 22€

LES MENUS GROUPES

Option végétarienne sur demande

Formule Midi à l'ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 17€

Entrée + Plat + Dessert à 22€

Formule Moules
ou Burger / Frites
à 23€

Moules / Frites
sauce au choix
OU
Burger / Frites

1/4 de vin ou 1 bière
Eau minérale
Café

Formule Moules
Ou Burger / Frites
à 29€

Moules / Frites
sauce au choix
OU
Burger / Frites

Brioche perdue / glace / caramel au
beurre salé
Ou
Profiteroles maison

1/4 de vin ou 1 bière
Eau minérale
Café

Menu à 34€ boissons comprises

29€ hors boissons

Inclu : eau minérale, 1/4 de vin ou 1 bière, café

Bao buns de crevettes et légumes croquants

Ou

Velouté de courge, lardons fumés, huile d'herbes

Ballottinée de saumon cuite à 55°C, risotto de sarrasin panais et siphon béarnaise

Ou

Mignon de porc à basse température, émulsion d'épinard polenta, carottes en jeux de texture

Brioche perdue maison / glace / caramel au beurre salé

Ou

Profiteroles maison

Menu à 44€ boissons comprises

39€ hors boissons

Inclu : eau minérale, 1/4 de vin, café

Noix de Saint-Jacques rôties, patates douces et chorizo

Ou

Terrine maison, insert foie gras, compotée de pommes et échalotes

Ou

6 huîtres creuses n°3 de Cancale

Saint-Pierre cuit à l'unilatéral, cannelloni d'épinards et champignons (+3€)

Ou

Paleron de veau confit, gnocchis de butternut, jus réduit

Brioche perdue maison / glace / caramel au beurre salé

Ou

Profiteroles maison

Ou

Coupe de glace au choix

Ou

Crêpe au choix