

AU POISSON IVRE,  
NOUS CUISINONS AU FIL DES SAISONS  
ET DES NOS INSPIRATIONS.

IL NOUS TIENT A COEUR DE TRAVAILLER  
DES PRODUITS D'EXCEPTION,  
LOCAUX ET DE SAISON.  
CONSCIENTS DES ENJEUX  
ENVIRONNEMENTAUX.  
NOUS NOUS ENTOURONS  
DE PROFESSIONNELS PASSIONNES ET ENGAGES  
POUR UNE PECHE DURABLE  
UN ELEVAGE RESPECTUEUX DES ANIMAUX  
ET UNE AGRICULTURE PAYSANNE RAISONNEE.



BED AND BREAKFAST



PETIT DEJEUNER 8H30 - 10H30  
(8H EN HAUTE SAISON)  
DEJEUNER 12H-14H  
DINER 19H-21H



Site Internet



Instagram

CAFE CANTINE

B & B



27 rue du quai

22100 Dinan

02 96 39 93 76

[www.poisson-ivre.com](http://www.poisson-ivre.com)

## LES ENTREES

- Les 6 huîtres creuses n°3 - Baie de la Fresnaye 10 €
- Les bulots, sauce tartare 10 €
- Les Saint-Jacques aux 4 beurres 13 €
- Les rillettes de poisson 8 €
- L'oeuf mayo 7 €
- Penne façon "vongole" à l'araignée, syphon parmesan 12 €
- Asperges blanches de la Torche, sauce mousseline 12 €
- Tartare de thon rouge "Ikejime" (Méditerranée) 15 €

## LES PLATS

- Le Fish & Chips 18 €
- Filet de merlan, écrasé de p.d.t, asperges blanches, fumet crémé 21 €
- Brandade de poisson, salade de jeunes pousses 18 €
- Les St Jacques, chou-fleur en déclinaison 25 €
- Les lentilles vertes de Pleudihen façon couscous indien ( végétarien) 18 €
- Le cochon bio de la ferme du Chêne, écrasé de p.d.t, asperges blanches, jus réduit 19 €
- Le Fish enfant 10€

## LE FROMAGE

- Cerveille de Canut (faisselle, herbes, échalottes), féta et pesto graines de tournesol, parmesan 7 €

## LES DESSERTS

- Le baba O rum, glace rhum raisin, chantilly 9 €
- Le tiramisu 8 €
- La crème "renversante" 8 €
- Le fondant chocolat, glace caramel 8 €
- Le colonel (2 boules citron vert & voska) 10 €

