

DÉJEUNERS ET DÎNERS CROISIÈRES SUR LE BATEAU RESTAURANT départs de Vannes

Le Tour du Golfe à bord du *Mor-Bihan*, en déjeuner ou dîner croisière commenté.

Embarquez à bord du Mor-bihan, notre navire restaurant et profitez de son vaste salon panoramique de 130 couverts au pont principal. Piste de danse, bar, climatisation, chauffage. Pont supérieur plein air pouvant accueillir 120 passagers.

Croisière commentée sur le Golfe du Morbihan pour découvrir les richesses de cette petite mer intérieure de 12 000 hectares.

• Déjeuner croisière

Agrémentez votre croisière avec une escale sur l'Île aux Moines !

PRINTEMPS / AUTOMNE		
<i>De mars à décembre - selon programmation, nous consulter</i>		
Départ	Île aux Moines	Retour
12 h 30	sans escale	15 h 45
	15 h à 16 h 15*	17 h 15
	de 15 h à 18 h*	19 h

ÉTÉ		
<i>Du 4 juillet au 31 août, tous les dimanches</i>		
Départ	Île aux Moines	Retour
12 h 30	sans escale	16 h
	15 h 15 à 17 h 45	18 h 45

*Suivant programmation, nous consulter

• Dîner croisière

À la lueur des projecteurs, laissez-vous charmer par la magie du Golfe la nuit !

PRINTEMPS / AUTOMNE	
<i>Selon programmation</i>	
Départ	Retour
20 h*	23 h

ÉTÉ	
<i>Du 4 juillet au 31 août, tous les samedis</i>	
Départ	Retour
20 h 15	23 h 15

*D'octobre à avril : 19 h 30 à 22 h 30



© Pierre Bourais



Nos tarifs croisière et repas

Le choix du menu s'effectue lors de la réservation.
 Les animaux ne sont pas admis à bord du navire restaurant.
 Possibilité d'effectuer la croisière sans repas sur le pont supérieur du navire.



Nouvelle décoration !

- Croisière + menu Stibidenn 73 €
Hors boissons
- Croisière + menu Godec 77 €
Hors boissons
- Croisière + menu végétarien 77 €
Hors boissons

-
- Croisière + menu Moussaillon 45,20 €
Junior -12 ans
Pour les enfants de moins de 4 ans : nous consulter

Croisières commentées

Menu Stibidenn

Tatin de saint-jacques et lotte
 Fenouil et légumes confits
 Coulis d'étrilles
 * * *

Suprême de pintadeau farci en duxelles
 Mille-feuille de pomme de terre
 Carottes et oignons confits
 * * *

Camembert et saint-nectaire fermier, salade
 * * *

Finger poire pralinée

Menu Godec

Pressé de foie gras et pintade au sauternes
 Chutney de fruits, vinaigrette de jus de viande
 * * *

Filet de bar au lard et chips de légumes
 Crèmeux de patates douces
 Arlequin de légumes
 * * *

Beignet de chèvre juste tiède, salade
 * * *

Dôme chocolat caramel

Menu végétarien

Samoussa de légumes
 Assortiment de légumes farcis
 Huile vierge au basilic
 * * *

Risotto au lait de coco en cocotte
 Brochettes de légumes du moment
 Tomates grappes et jus au soja
 * * *

Carpaccio d'ananas
 Salade de fruits

Menu Moussaillon

Assiette anglaise : saucisson sec, saucisson à l'ail,
 jambon blanc, taboulé et éventail de tomates
 * * *

Émincé de volaille, pommes de terre sautées
 * * *

Glace : petit pot ou bâtonnet
 * * *

Jus de fruit



Renseignements au
 02 97 46 60 00 • navix.fr

Bateau restaurant 2023