

# 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>Selon programmation</i>		
Départ	Île aux Moines	Retour
12 h 30	sans escale	15 h 45
	de 15 h à 16 h 15*	17 h 15
	de 15 h à 18 h*	19 h

ÉTÉ <i>Du 14 juillet au 1<sup>er</sup> septembre, tous les dimanches</i>		
Départ	Île aux Moines	Retour
12 h 30	sans escale	16 h
	de 15 h 15 à 17 h 45	18 h 45

\*Suivant programmation, nous consulter

### • Dîner croisière

À la lumière 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 13 juillet au 1<sup>er</sup> septembre, tous les samedis</i>	
Départ	Retour
20 h 15	23 h 15

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



## 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. (pages 6 et 9)*



Croisière + menu Mané Gwen .....	73 €
<i>Hors boissons</i>	
Croisière + menu Drehen .....	77 €
<i>Hors boissons</i>	
Croisière + menu végétarien.....	77 €
<i>Hors boissons</i>	
.....	
Croisière + menu Moussaillon.....	45,20 €
<i>Junior -12 ans</i>	
Croisière .....	3 €
<i>- 3 ans</i>	

Croisières  
commentées

Renseignements au  
02 97 46 60 00 • [navix.fr](http://navix.fr)



### Menu Mané Gwen

Soufflé de sole et Saint-Jacques, barigoule de légumes  
Crème de coquillages au champagne et safran de Bretagne  
\*\*\*  
Soufflet de pintade aux petits champignons et foie gras  
Jus aux morilles  
Grenailles risolées et légumes racines  
\*\*\*  
Camembert et tome  
Salade à l'huile de noix  
\*\*\*  
Cheese cake mango acidulé

### Menu Drehan

Terrine de foie gras, arlequin d'abricot et figue  
Chutney de fruits de saison  
Vinaigrette noix et échalote  
\*\*\*  
Filet de bar au lard et chips de légumes  
Crèmeux de patates douces  
Arlequin de légumes  
\*\*\*  
Beignet de chèvre juste tiède  
Salade à l'huile de noix  
\*\*\*  
Choco Breigh

### 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



SCANNEZ CE QR CODE  
et retrouvez  
la programmation  
Printemps / Automne



©Pierre Bourais