



BAR À HUÎTRES MAISON'MER

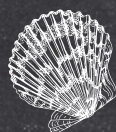


HUÎTRES

	Pièce	La dz
Fine de Claire N°3 (Marennes)	1€60	18€50
Céline N°3 (Cancale)	1€60	18€50
Isigny N°3 (Normande)	1€75	20€50
Camargue N°3 (Port St-Louis)	1€95	22€50
Ostra Régál N°3 (Irlandaise)	2€60	30€50
Gillardeau N°3 (Marennes)	2€75	32€50
Tarbouriech N°3 (Etang de Thau)	3€75	44€50

CRUSTACÉS

	Pièce
Crevette Rose	0€95
Crevette Perle de Corail	1€60
Gambas Sauvage	8€
Tourteaux cuit entier	32€95/kg
Chair de crabe 454gr	29€95



COQUILLAGES

	Pièce
Bulot Cuit	0€65
Moule	0€70
Palourde	0€90

Plateau MAISON'MER

- 6 Huîtres Ostra Régál N°3
- 6 Huîtres Céline N°3
- 6 Crevettes Premium
- 2 Gambas
- 8 Bulots
- 6 Palourdes

60€

FORFAIT PRÉPARATION / personne: 2€50

Votre plateau est préparé par nos soins, il est accompagné :

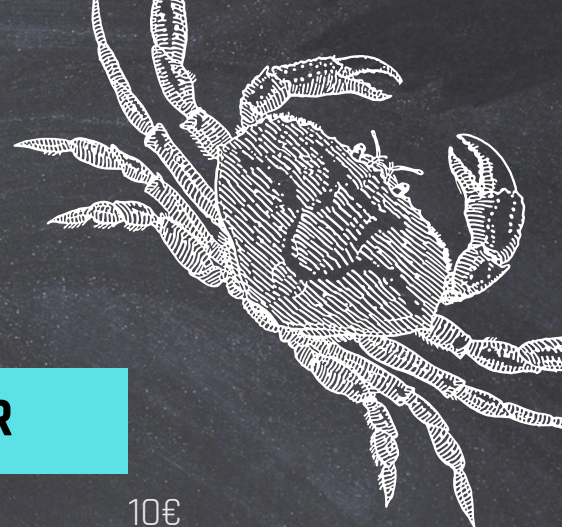
-Pour les huîtres : vinaigre à l'échalote et citron.

Pour les crustacés : aïoli, mayonnaise.

-Pour tous les plateaux : rince-doigts.

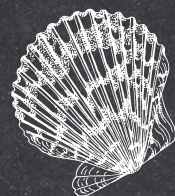


BAR À HUÎTRES MAISON'MER



ENTRÉES

Carpaccio de Saumon Label Rouge	15€
Carpaccio de Cabillaud	15€
Carpaccio de Poisson*	prix au cours
Carpaccio de Daurade Royale (pour 2)	32€ pièce
Carpaccio de St-Jacques (en saison)	17€50



Tartare de Saumon Label Rouge	16€
Tartare de Cabillaud	16€
Tartare de Poisson*	prix au cours

**Assaisonnements : classique, provençale,
basilic, aneth.**

*selon arrivage

TRAITEUR

Gravlax "FAIT MAISON"	10€
Saumon fumé	8€50 (100gr)
Tielle (portion)	5€95
Brandade de Morue	6€50
Anchois marinés	4€
Marinade de poulpe	5€50 (100gr)

CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

Sardinade aux 2 olives	5€
Rillettes de Lieu aux baies de lieu Sichuan	5€
Mousse de Thon Blanc au basilic	5€
Sardines : (huile d'olives et citron, aux deux piments, piment d'Espelette, jambon de Bayonne, à l'huile d'arachide, sauce ravigote)	6€50
Maquereaux : (moutarde, vins blanc, diablesse)	5€95