



La Poissonnerie du Clocher

vous propose en dégustation sur place

Selon arrivage et saison

Huîtres Fines de Claire Roumégous n°3	X6 10€	X12 20€
Huîtres Spéciales Roumégous n°3	X6 13€	X12 26€
Huîtres Spéciales Gillardeau n°3	X6 16€	X12 32€
Amandes de Mer		X3 3€
Palourdes		X6 4€
Moules d'Espagne		X6 3€
Crevettes roses 30/50 Équateur		X6 5€
Crevettes roses 20/30 Équateur		X6 8€
Crevettes roses 20/30 Prestige		X6 10€
Crevettes grises		100g 5€
Tourteau cuit		pce 20€
Pince de tourteau		pce 4€
Langoustine cuite		pce 3€
Langouste ou Homard		à la demande
Portion de bulots cuits maison	12pces	5€
Portion de bigorneaux cuits maison		5€

Assiettes traiteur :		
	Saumon fumé et/ou gravlax	15€
	Acras de morue (12pces)	5€
	Brandade de morue (150g)	5€
	Crabe farci	7€
	Salade de poulpe (150g)	7€
Vinaigre à l'échalote		2€
Mayonnaise ou Aioli		3€
Verre de vin rosé du Var		3€
	blanc Muscadet	3€
	blanc Chablis	5€
Vin blanc	Muscadet 75 cl	14€
	Chablis 75 cl	29€
Vin rosé	Entre Amis Var 75cl	14€
Bière blonde 25cl		3€
Eau gazeuse 50cl		2€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*