



Plateaux à composer à emporter



Ne pas jeter sur la voie publique

Huîtres

	Pièce	La dz
Fine de Claire N°3 (Marennes)	1€55	18€
Céline N°3 (Cancale)	1€55	18€
Isigny N°3 (Normande)	1€50	18€
Camargue N°3 (Port St-Louis)	1€70	20€
Utah Beach N°3 (Normande)	2€05	24€
Ostra Régál N°3 (Irlandaise)	2€65	30€
Gillardeau N°3 (Marennes)	2€75	32€
Tarbouriech N°3 (Etang de Thau)	3€50	42€

Crustacés

Crevette Rose 30/50	0€75
Crevette Rose 25/35	0€95
Crevette Perle de Corail	1€50
Gambas Sauvage	7€70
Tourteau Cuit	32€95/kg
Chair de Crabe bleu (454gr)	29€95
Langoustine*	3€
Cigale de Mer*	65€/kg
Queue de Langouste*	120€/kg
Patte de King Crabe	150€/kg

***Cuisson maison prévoir 2h à l'avance minimum**

Petit Plateau : 5€

Grand Plateau : 7€

Coquillages

Bulot moyen "Cuit Maison"	0€60
Moule	0€60
Palourde	0€90

Découpes de Poissons

Sashimi / Tartare	5€50/100gr
Gravlax "fait maison"	7€50/100gr
Saumon Fumé	8€50/100gr

Sur Commande

Pince de Tourteau/Araignée	Prix au cours
Homard Européen	Prix au cours
Langouste entière	Prix au cours

FORFAIT PREPARATION : 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.

Ce forfait s'applique sur chaque plateau.

Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits, en fonction des pêches.

Merci de votre compréhension.