

BAR À HUÎTRES MAISON'MER



HUÎTRES

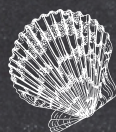
	Pièce	La dz
Fine de Claire N°3 (Marennes)	1€45	17€
Céline N°3 (Cancale)	1€45	17€
Isigny N°3 (Normande)	1€60	19€
Camargue N°3 (Port St-Louis)	1€80	21€
Ostra Régál N°3 (Irlandaise)	2€45	29€
Gillardeau N°3 (Marennes)	2€60	31€
Tarbouriech N°3 (Etang de Thau)	3€60	43€

+1€50

Ouverture la dz

CRUSTACÉS

	Pièce
Crevette Rose	0€95
Crevette Premium	1€60
Gambas 10/15	8€
Gambas U10	9€95
Pince de Crabe	Prix au cours



COQUILLAGES

	Pièce
Bulot Cuit	0€60
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

59€

FORFAIT PRÉPARATION / personne: 2€50

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

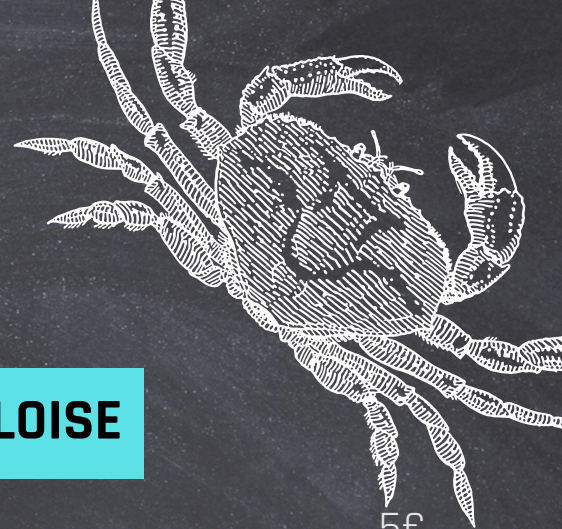
-Pour les huîtres : vinaigre à l'échalote et citron.

Pour les crustacés : aïoli, mayonnaise.

-Pour tous les plateaux : pain, beurre et rince-doigts.



BAR À HUÎTRES MAISON'MER

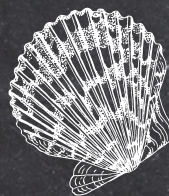


ENTRÉES

Carpaccio de Saumon	13€
Carpaccio de Cabillaud	13€
Carpaccio de Poisson*	prix au cours
Carpaccio de St-Jacques (en saison)	17€50
Tartare de Saumon	14€
Tartare de Cabillaud	14€
Tartare de Poisson*	prix au cours

Gravlax "FAIT MAISON"	10€
Saumon fumé	8€20 (100gr)

*selon arrivage



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

TRAITEUR

Tielle	5€95
Brandade de Morue	6€50
Anchois marinés	4€