

SÉLECTION D'HUÎTRES

Oyster selection

MARENNES – OLÉRON

SPÉCIALE POGET N°3 – Poget special n°3	5.90 / P
POUSSE EN CLAIRE LABEL ROUGE N°2	6.50 / P
SPÉCIALE ROUMEGOUS N°2 – Roumegous special n°2	9.50 / P
SPÉCIALE GILLARDEAU N°2 – Gillardeau special n°2	9.50 / P

NORMANDIE

Normandy

SAINT-VAAST N°3	4.60 / P
-----------------	----------

BRETAGNE

Brittany

SPÉCIALE KYS PAPILLON N°5 – Kys Butterfly special n°5	3.50 / P
PLATE BELON N°0 – Belon flat n°0	8.00 / P

IRLANDE

Ireland

OSTRA REGAL BOUTRAIS N°3	6.50 / P
--------------------------	----------

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Shellfish

BULOTS – Whelks	150 gr	11.–
PRAIRES – Venus clams	3 pièces/pieces	14.–
PALOURDES – Clams	3 pièces/pieces	16.–
BIGORNEAUX – Periwinkles	100 gr	9.–
CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR, SAUCE COCKTAIL Madagascar pink prawns, cocktail sauce	6 pièces/pieces	27.–
LANGOUSTINE – Dublin Bay prawn	pièce/piece	14.–
OURSINS – Sea urchins	3 pièces/pieces	27.–
CRABE DES NEIGES – Snow crab	100 gr	49.–
PINCE DE TOURTEAU – Crab claw	100 gr	16.–

PLATEAUX DE FRUITS DE MER Seafood platters

PLATEAU BEAU-RIVAGE

2 personnes / 2 people

295.-

The Beau-Rivage platter

6 SPÉCIALES POGET N°3 – 6 Poget specials n°3

4 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 – 4 Gillardeau specials n°2

6 OSTRA REGAL BOUTRAIS N°3 – 6 Boutrais Ostra Regal n°3

6 PLATES BELON N°0 – 6 Belon flat n°0

6 CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR – 6 Madagascar pink prawns

CRABE DES NEIGES (100 gr), PINCE DE TOURTEAU (100 gr) – Snow crab (100gr), crab claw (100gr)

4 OURSINS, 2 LANGOUSTINES – 4 sea urchins, 2 Dublin Bay prawns

PRAIRES, PALOURDES, BULOTS, BIGORNEAUX – Venus clams, clams, whelks, periwinkles

PLATEAU DU MAREYEUR

2 personnes / 2 people

178.-

The fishmonger's platter

6 SPÉCIALES KYS PAPILLON N°5 – 6 Kys Butterfly specials n°5

4 SPÉCIALES POGET N°3 – 4 Poget specials n°3

4 SPÉCIALES ROUMEGOUS N°2 – 4 Roumegous specials n°2

4 PLATES BELON N°0 – 4 Belon flat n°0

6 CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR – 6 Madagascar pink prawns

PINCE DE TOURTEAU – Crab claw (100 gr)

PRAIRES, PALOURDES, BULOTS, BIGORNEAUX – Venus clams, clams, whelks, periwinkles

Nos plateaux sont servis avec :

Mayonnaise – sauce cocktail – vinaigre à l'échalote – citron
pain de seigle maison – beurre doux et demi-sel Échiré

Our platters are served with:

*Mayonnaise – cocktail sauce – shallot vinegar – lemon
homemade rye bread – Échiré unsalted and salted butter*

PLATEAU SPÉCIAL HUÎTRES

70.-

The special oyster platter

2 SPÉCIALES KYS PAPILLON N°5 – 2 Kys Butterfly specials n°5

2 OSTRA REGAL BOUTRAIS N°3 – 2 Boutrais Ostra Regal n°3

2 SAINT-VAAST N°3 – 2 Saint-Vaast n°3

2 SPÉCIALES POGET N°3 – 2 Poget specials n°3

2 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 – 2 Gillardeau specials n°2

2 PLATES BELON N°0 – 2 Belon flat n°0

Servi avec :

Vinaigre à l'échalote – citron – pain de seigle maison – beurre doux et demi-sel Échiré

Served with:

shallot vinegar – lemon – homemade rye bread – Échiré unsalted and salted butter