

Les fruits de mer

Nos fruits de mer sont servis
avec du pain de seigle, vinaigre à l'échalote,
beurre 1/2 sel, citron et mayonnaise.

	<i>Les 3 pièces</i>	<i>les 6 pièces</i>	<i>Les 9 pièces</i>
<i>Fines de Claires N°4</i>	7.0	12.0	17.0
<i>Fines de Claires N° 3</i>	9.0	17.0	25.0
<i>Spéciales « Gillardeau » N°3</i>	13.0	25.0	36.0
<i>Spéciales « Gillardeau » N°2</i>	15.0	29.0	42.0
<i>Huîtres « de pleine mer » N° 3</i>	7.0	13.0	19.0
<i>Belons N°1 (Selon arrivages)</i>	14.0	27.0	39.0

<i>Le tourteau entier (+/- 500 Gr)</i>	21.0	<i>La portion de bulots</i>	12.0
<i>Langoustines (selon arrivage)</i>	-	<i>La portion de crevettes grises</i>	11.0
<i>La portion de crevettes roses Bio</i>	20.0	<i>Les 6 praires (selon arrivages)</i>	-



Les plateaux

L'assiette du Moussaillon 28.0 (1 personne)

6 Fines de claires N°4
3 moules d'Espagne
3 amandes de mer
2 crevettes roses
Crevettes grises
Bulots

Le plateau du Pêcheur 49.0 (1 personne)

3 Huîtres de « pleine mer » N° 3
3 spéciales « Gillardeau » N°3
3 Fines de claires N°3
3 moules d'Espagne
3 amandes de mer
3 crevettes roses
Crevettes grises
½ Tourteau
Bulots

Le plateau du Grand Large 125.0 (2 personnes)

9 Huîtres « de pleine mer » N°3
9 Spéciales « Gillardeau » N°3
9 Fines de claires N°3
6 moules d'Espagne
6 amandes de mer
1 tourteau entier
6 crevettes roses
Crevettes grises
Bulots

Le plateau dégustation 24.0 (1 personne)

3 Huîtres « de pleine mer » N° 3
3 Spéciales « Gillardeau » N°3
3 Fines de Claires N°3

La composition des plateaux peut varier suivant les arrivages