

TOUTE L'ANNEE (ALL THE YEAR)

Moules à la «Marinière ou à la crème», frites
(Fresh mussels, French fries)

NOS FRUITS DE MER (Our sea foods)

22,00 €



DISPONIBLE UNIQUEMENT : JEUDI-VENDREDI-
SAMEDI DIMANCHE EN SAISON OCTOBRE A MAI.
RESERVATION CONSEILLEE LE VENDREDI AU PLUS
TARD POUR DEGUSTER DÈS LE JEUDI SUIVANT.
TÉL :0696 30 30 02.

**Nos huitres proviennent d'élevages en BRETAGNE ou
NORMANDIE**

NOS HUITRES :

6 Huitres creuses N°3 (Cupped oysters) 26,00€
9 Huitres creuses N°3 38,00€
12 Huitres creuses N°3 50,00€



« LE PLATEAU DU CAPITAINE » 92,00€

9 Huitres creuses (oyster)
5 Bulots (Whelks)
4 Moules (Mussels)
2 Palourdes ou Amandes (Clams)
½ Portion de Bigorneaux (Winkles)
4 Langoustines (Norway lobster)
4 Crevettes roses (Pink shrimps)
Portion crevettes grises (Small grey shrimps)

LE PLATEAU « LA ROYALE » (Pour 2) 192,00€

18 Huitres creuses (oysters)
10 Bulots (Whelks)
8 Moules (Mussels)
4 Palourdes ou Amandes (Clams)
Portion de Bigorneaux (Winkles)
6 Langoustines (Norway lobsters)
6 Crevettes roses (Pink shrimps)
Portion de crevettes grises (Grey shrimps)
1 Tourteau (Dungeness crab)

