

CARTE BAR A HUITRES

HUITRES

LES CLASSIQUES :

10 € les 6 – 20 € les 12

Spéciale Asnelles sur Mer n3 -disponible en n2 : +5 € les 12-

Isigny n3

Fine de Claires n3

La centurien de Mathieu Rouzière (Thau) n2

L'EXCEPTIONNEL

15 € les 6 - 30 € les 12

Spéciale Pattedoie n3 -disponible en n2 : +5 € les 12-

Pousse en Claire Label Rouge n2

COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bulots Cuits 1,00 € les 2 bulots

Crevettes grises / Bigorneaux 3,00 € les 100g

Pouce Pieds 3,00 € les 100g

Pinces de Tourteau 3,00 € pièce

Tourteau cuit 4/600g 9,00 € pièce

Crevettes sauvages 30/40 1,00 € l'unité

Langoustines 2,00 € l'unité

Crevettes Sauvages 6/8 9,00 € l'unité

½ Queue de Langouste cuite 16,00€ la ½ queue ou 30,00€ la queue entière

Homard Européen (suivant arrivage, cuit sur réservation)

Palourdes vivantes 1,00 € les 2

Oursins (suivant arrivage) 6,00 € pièce

*Nos plateaux sont servis avec Citron, Beurre ½ sel, Pain de Seigle,
Vinaigre à l'Echalote, Mayonnaise et Aioli maison*