

Nos fruits de mer à emporter

(Prix valable jusqu'au 31 décembre 2017)

	<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>
Huîtres creuses fines de claire d'Oléron M3	14,50 €	21,75 €	29,00 €
Portion de bulots (200 g)	9,50 €		
Palourdes (la pièce)	1,20 €		
Assiette de crevettes roses (cal 40/60) (les 10)	14,80 €		
(la pièce)	1,60 €		
Homard canadien froid (400 à 600 g)		39,00 €	
Homard breton froid (commande 48 heures à l'avance)		prix suivant le cours	
Portion de bigorneaux (100g)			5,00 €
Amande (la pièce)			0,70 €
Tourteau froid (min 400g)			16,80 €
Langoustines (les 8)			24,50 €
(la pièce)			3,10 €

Nos plateaux

	<i>1pers</i>	<i>2pers</i>
Plateau de l'écailler (<i>par personne</i> : 6 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux)	29,00 €	58,00 €
Plateau du mareyeur (<i>par personne</i> : 6 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, bulots, $\frac{1}{2}$ tourteau)	34,80 €	69,60 €
Plateau tout cuit (<i>par personne</i> : 1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)	33,00 €	66,00 €
Plateau Normand (<i>par personne</i> : 7 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, $\frac{1}{2}$ tourteau)	39,80 €	79,60 €
Plateau Percheron (<i>par personne</i> : 8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau)	49,00 €	98,00 €
Plateau Dégustation (<i>par personne</i> : 8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, $\frac{1}{2}$ tourteau et $\frac{1}{2}$ homard)	-	118,00 €
Plateau Royal (<i>par personne</i> : 8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 3 palourdes, 2 langoustines, 1 homard)	62,50 €	125,00 €

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages

Nos fruits de mer sont servis sur plateau en polystyrène jetable et sur glace pilée sans accompagnement de sauces

Prix nets