

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE MARINIER 1 pers

- 3 FINES DE CLAIRES 30.-
- 3 HUITRES SPECIALES
- 2 GAMBAS ROSES 30/40
- 3 AMANDES - 2 PALOURDES
- 2 MOULES - BIGORNEAUX
- CREVETTES GRISES
- BULOTS

+ ½ TOURTEAU
40.-



LE TIMONIER 1/2 pers

- 2 FINES DE CLAIRES 85.-
- 2 HUITRES SPECIALES
- 4 GILLARDEAU
- 2 CREVETTES SAUVAGES 40/60
- 2 GAMBAS 30/40
- 2 LANGOUSTINES
- 2 MOULES SPECIALES
- 3 AMANDES - 2 PALOURDES
- 1 TOURTEAU
- BULOTS
- CREVETTES GRISES
- BIGORNEAUX

LE TOUT CUIT 1 pers

- ½ HOMARD BRETON
- ½ TOURTEAU
- 3 CREVETTES SAUVAGES 40/60
- 3 GAMBAS 30/40
- 3 LANGOUSTINES
- BULOTS
- BIGORNEAUX 69.-

L'ECAILLER 1 pers

- 2 FINES DE CLAIRES 48.-
- 2 HUITRES SPECIALES - 2 GILLARDEAU
- 2 CREVETTES SAUVAGES 40/60
- 2 GAMBAS 30/40 - 2 LANGOUSTINES
- 2 MOULES SPECIALES
- 2 PALOURDES - 3 AMANDES
- BULOTS
- BIGORNEAUX
- CREVETTES GRISES



+ ½ HOMARD
Breton 77.-

LE MAREE & CO 3/4 pers 199.-

- 8 FINES DE CLAIRES
- 4 HUITRES SPECIALES
- 8 GILLARDEAU
- 1 HOMARD BRETON
- 1 TOURTEAU
- 8 LANGOUSTINES
- 8 CREVETTES SAUVAGES 40/60
- 8 GAMBAS 30/40
- 4 MOULES SPECIALES
- 6 AMANDES
- 6 PALOURDES
- BIGORNEAUX - BULOTS
- CREVETTES GRISES

MON PLATEAU A MOI... ou au détail !

NOS HUITRES N°3

- 6 FINES DE CLAIRES 14.-
- 6 SPECIALES du MOMENT 19.-
- 6 GILLARDEAU 25.-

- 6 CREVETTES SAUVAGES 40/60 9.-
- 6 GAMBAS 30/40 14.-
- 1 TOURTEAU 400/600g 20.-
- ½ HOMARD Breton 29.-
- 6 LANGOUSTINES 16.-

- BULOTS 7.-
- CREVETTES GRISES 7.-
- BIGORNEAUX 7.-
- 6 PALOURDES 7.-
- 6 AMANDES 7.-
- 6 MOULES 6.-