

LA MARÉE

RIVE GAUCHE

LES HUITRES

Par 6
ou à la pièce

Huîtres fines de claire n°3, la « classique »	11,00 € 2,10 €
Huîtres plates de Bretagne Belon n°2 « saveur unique, un mets d'exception »	16,00 € 2,80 €
Huîtres spéciales Normandie Utah Beach n°2 Maison Le Touzé à Isigny-sur-Mer (14) « abondante et savoureuse »	17,00 € 2,90 €
Huîtres spéciales Normandie Veules-les-Roses n°1 Maison Verneuil (76) « croquante et parfumée »	17,00 € 2,90 €
Huîtres Gillardeau n°3 Maison Gillardeau à Bourcefranc-le-Chapus (17) « généreuse au goût unique »	17,00 € 2,90 €
Huîtres Seven de Florie n°4 Maison Tarbouriech à Marseillan (34) « charnue et gourmande »	19,00 € 3,20 €
Huîtres Gillardeau n°2 Maison Gillardeau à Bourcefranc-le-Chapus (17) « généreuse au goût unique »	20,00 € 3,50 €
Huîtres roses Spéciales n°2 Maison Tarbouriech à Marseillan (34) « charnue et gourmande »	24,00 € 4,20 €
Huîtres Ostra or n°2 La Famille Boutrais (35) « saveur sucrée et algale »	28,00 € 5,00 €
Huîtres Ostra Régal n°3 La Famille Boutrais (35) « huîtres super Spéciales »	15,00 € 2,80 €
FORMULE DÉCOUVERTE 3 Spéciales Utah Beach n°2 + 3 fines de claire n°3	14,40 €
FORMULE NORD - SUD 3 roses Spéciales n°2 + 3 Spéciales Veules-les-Roses n°2	21,30 €
FORMULE 3 SAVEURS 2 Spéciales Veules-les-Roses n°2 + 2 roses Spéciales n°2 + 2 Gillardeau n°2	21,20 €

LES BOISSONS

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullam corper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie conselaoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim corper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS.

CONTINUONS
D'APPLIQUER
LES GESTES
BARRIÈRES

plateaux
pour 2 pers.

LES FRUITS DE MER

ASSIETTE DE LA MARÉE	15,00 €
6 crevettes calibre 40/60, 6 bulots, 3 huîtres fines de claire ou 100g de crevettes grises.	
PLATEAU LE PLAISIR	49,00 €
12 crevettes calibre 40/60, 6 huîtres Utah Beach n°2 ou 6 huîtres Veules-les-Roses n°1, 12 bulots, 200g de crevettes grises.	
PLATEAU LE POSÉIDON	59,00 €
6 crevettes calibre 20/30, 2 huîtres fines de claire, 2 huîtres Utah Beach n°2, 2 huîtres roses Tarbouriech n°2, 2 huîtres Gillardeau n°2, 12 bulots, 200g de crevettes grises.	
PLATEAU LE PREMIUM	69,90 €
6 huîtres fines de claire n°3, 6 huîtres Veules-les-Roses n°1, 12 bulots, 2 langoustines calibre 6/9, 2 pinces de tourteau.	
PLATEAU LE PRESTIGE	150,00 €
1 homard, 4 pinces de tourteau, 6 huîtres roses Tarbouriech n°2, 6 bulots servis avec du beurre Bordier et 2 coupes de champagne Veuve Clicquot.	
Bulots cuits 150g	6,00€
Crevettes grises 150g	8,00€
Bouquets cuits 120g	24,00€
Crevette Label rouge, calibre 20/30, 200g	20,00€
Crevette Label rouge, calibre 40/60, 200g	14,00€
Crevette géante, calibre U10, décortiquée	20,00€
Langoustines, calibre 6/9, 3 pièces	24,00€
Pince de tourteau cuit pré-cassée	18,00€
Chair de patte de crabe royale 120g	26,00€
Demi-homard breton	34,00€
Demie-langouste bretonne cuite	57,00€
3 oursins	15,00€

LES SPÉCIALITÉS DE LA MER

Tartare de saumon d'Écosse 150g	16,00€
Tartare de thon albacore 150g	17,00€
Tartare de thon rouge de Méditerranée 150g	29,00€
Tartare d'algues 100g	8,00€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques 120g	16,00 €
Saumon fumé et salade verte	15,00€
Salade de saison et saumon	16,00€
Caviar Oscietre, maison Kaviari 15g	45,00€
Lobster roll	18,00€
Le lobster truffé	25,00€

