

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### Découverte

**6 huîtres Fine de Claire n°4**  
**3 crevettes calibre 40/60**  
**4 bulots cuisinés maison**  
**4 moules dégustation**  
19.90

### Tout Huîtres

**3 huîtres Fine de Claire n°3**  
**3 huîtres Gillardeau n°3**  
**3 huîtres L'étoile n°3**  
**3 huîtres Camargue**  
29.30

### Royal

**12 huîtres Fine de Claire n°3**  
**6 crevettes calibre 40/60**  
**1 tourteau**  
**6 moules de dégustation**  
**6 palourdes**  
**4 clams**  
**10 bulots**  
86.00

Nos plateaux dépendent de la saison & de l'arrivage

## COQUILLAGES

Huîtres	unité	x 6
<b>Camargue</b>	1.70	10.20
<b>Fine de Claire n°4</b>	1.60	9.60
<b>Fine de Claire n°3</b>	1.80	10.80
<b>Fine de Claire n°2</b>	2.10	12.60
<b>L'étoile n°3</b>	3.10	18.60
<b>Gillardeau n°5</b>	2.50	15.00
<b>Gillardeau n°4</b>	2.90	17.40
<b>Gillardeau n°3</b>	3.45	20.70
<b>Gillardeau n°2</b>	4.25	25.50

Selon arrivage

Oursins	unité	x 6
<b>Galice</b>	3.5	21.00

Tarifs variables selon saison et arrivage

Petits coquillages	unité	x 6
<b>Moules de dégustation</b>	0.60	3.60
<b>Palourdes</b>	1.60	9.60
<b>Clam's</b>	3.00	18.0
<b>Bulots</b>	0.70	4.20

Selon arrivage

## CRUSTACÉS

### Crevettes

**Crevette rose calibre 20/30** 2.60 l'unité  
**Crevette rose calibre 40/60** 1.70 l'unité  
**Crevettes grises** 3.50 (100gr)

Selon arrivage

### Crabes

**Demi tourteau** 11.00  
**Tourteau** 22.00  
**Pince de tourteau** 6.90 (100gr)  
**Patte de crabe royal de Russie\*** 12.60 (100gr)  
\*produit décongelé

**Langouste cuite à l'eau de mer** 7.90 (100gr)  
Selon arrivage

## CAVIAR

	en 30gr	en 50gr	en 100gr
<b>Caviar Oscietre</b>	45.00	75.00	150.0
<b>Caviar Beluga</b>	90.00	150.0	

Selon arrivage

## DESSERTS

### Pâtisseries du jour

**De chez Sabrina Guez\*** 8.50  
\*présence de fruits à coque, lactose, gluten, œuf, gélatine de boeuf dans tous nos gâteaux sauf indication contraire

## BOISSONS

### Boissons fraîches

**Coca, Coca zero, Ice Tea** 3.00  
**Sirop** 2.00  
**Jus de fruits** 3.30  
**Orezza 50cl** 3.50  
**Orezza 1 litre** 5.50  
**Saint Georges 1 litre** 5.50

### Boissons chaudes

**Café** 1.80  
**Noisette** 1.90  
**Thé** 3.50  
**Infusion, verveine** 3.00

### Alcools

**Pastis, Ricard** 2.00  
**Martini blanc, rouge** 4.00  
**Heineken** 4.50  
**Jack Daniels** 5.50  
**Cognac** 9.50  
**Ballantines** 5.50  
**Spritz** 9.50  
**Apéritif, Digestif** 7.00  
**Kir, Royal** 7.00, 9.50

# SUGGESTIONS DE PIERROT

Soupe de poissons de méditerranée

18.00€

Moules gratinées

x 6 ... 9.00€ // x 12 ... 18.00€

Salade de King Crabe,  
crèmeux d'avocat & suprêmes de pamplemousse

26.00€

*disponible selon arrivage - présence de lactose et gluten*

<b>VINS</b>	Verre 15 CL	Bouteille 75 CL
<b>Blanc</b>		
Picpoul Duc de Morny 2020 <i>Languedoc Roussillon</i>	3.50	14.00
Cassis Emile Bodin Blanc de Blancs 2020 <i>Ap. Cassis Protégée</i>	6.00	26.00
Muscadet sur Lie Château de Chasseloir 2018 <i>Vallée de la Loire</i>	3.50	16.00
Sancerre Domaine Vacheron Bio 2019 <i>Ap. Sancerre Contrôlée</i>	8.00	36.00
Chablis William Fevre 2018 <i>Ap. Chablis Contrôlée</i>	8.00	36.00
Chateau la Tour de l'Eveque Bio 2020 <i>AOC Côtes de Provence Blanc de Blancs</i>	7.00	30.00
Saint Joseph Fruit d'Avillera 2018 <i>Domaine François Villard</i>	8.50	42.00
Meursault Arnaud Germain 2018 <i>Ap. d'origine protégée Bourgogne</i>		78.00
<b>Rosé</b>		
Rosarte Château la Tour de l'Évêque Bio 2020 <i>Côtes de Provence AOC</i>	5.00	24.00
<b>Rouge</b>		
Les Béatines Bio 2019 <i>Côtes de Provence</i>	4.00	19.50
<b>Champagne</b>		
Henriot <i>Brut Souverain</i>	10.00	60.00