

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Composés par Pierrot



Découverte

6 huîtres Fine de Claire n°4
 3 crevettes calibre 40/60
 4 bulots cuisinés maison
 4 moules dégustation
 21.00

Royal
 6 huîtres Fine de Claire n°3
 6 gillardeau n°3
 12 crevettes calibre 20/30
 1 Homard Bleu de Bretagne 400/600gr
 6 moules de dégustation
 10 bulots
 135.00

Ou composez votre plateau de fruits de mer selon vos envies avec les fruits de mer à l'unité

COQUILLAGES

Huîtres

	unité	x 6
Fine de Claire n°4	1.60	9.60
Fine de Claire n°3	1.80	10.80
Fine de Claire n°2	2.30	13.80
Normande n°3	2.70	16.20
Camargue	3.00	18.00
L'étoile n°3	3.50	21.00
Gillardeau n°5	2.60	15.60
Gillardeau n°4	3.10	18.60
Gillardeau n°3	3.60	21.60
Gillardeau n°2	4.50	27.00

Selon arrivage

Petits coquillages

	unité	x 6
Moules de dégustation	0.70	4.20
Bulots	0.80	4.80
Palourdes	1.60	9.60
Clams moyen	4.50	27.0
Selon arrivage		

Oursins

Selon arrivage

CRUSTACÉS

Crustacés

Langouste cuite à l'eau de mer	12 (100gr)
Langouste rôtie au beurre	14 (100gr)
Homard cuit à l'eau de mer	12 (100gr)
Homard rôti au beurre	14 (100gr)
Selon arrivage à partir de 250gr/pièce	
Pince de tourteau	7.50 (100gr)
Patte de King Crab Alaska	17.90 (100gr)
Selon arrivage à partir de 200gr/pièce	
Demi tourteau	16.00
Tourteau	32.00

CAVIAR

Caviar Osciètre - Sélection Pierrot Coquillages 45.00 les 30gr / 75.00 les 50gr

DESSERTS

Pâtisseries du jour

De Sylvain Depuichaffray	10.00
Pot de Glace individuelle	10.00

VINS			
	Verre 15 CL	Bouteille 75 CL	
Blanc			Rosé
Domaine Wolfberger Sylvaner 2024 AOC Vins d'Alsace	4.00	15.00	Les Béatines 2024 AOP Côteaux d'Aix en Provence
Duc de Morny 2024 AOP Picpoul de Pinet	4.50	18.00	Emile Bodin 2024 AOP Cassis
Château de Chasseloir 2022 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	5.00	22.00	Château Coussin 2024 AOP Côtes de Provence
Les Béatines 2024 AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO	5.50	23.00	Rouge
Château bas 2024 AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO	5.50	26.00	Les Béatines 2021 AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO
Emile Bodin 2024 AOP Cassis	6.50	30.00	Château Juvenal 2023 AOP Ventoux BIO
Chardonnay Bouchard 2021 AOC Bourgogne	8.00	35.00	Château Val d'Arenc 2021 AOP Bandol BIO
Domaine William Fevre 2023 AOC Chablis	9.60	48.00	Le Caillou 2024 AOC Côtes du Rhône Clos du Caillou
Domaine Vacheron 2024 AOC Sancerre BIO	10.00	50.00	Champagne & Vins pétillants
St Joseph Coursodon 2024 AOP Côtes du Rhône	10.00	50.00	Prosecco Mionetto DOC Treviso
Beaune 2023 AOP Bourgogne		75.00	Deutz Brut



BOISSONS

Boissons fraîches

Coca, Coca zero, Ice Tea, Orangina	3.50
Sirop	2.00
Pago	4.00
Orezza 50cl	3.50
Orezza 1 litre	5.50
Saint Georges 1 litre	5.50

Alcools

Casanis/Ricard	3.50
Martini blanc, rouge, Campari	4.50
Porto Rouge	4.50
Bière	4.50
Cognac Hennessy	12.50
Toky "whisky japonais"	12.50
Apérol Spritz, St Germain Spritz, Gin Tonic	12.00
Kir, Kir Royal	9.00 14.50
Rhum de dégustation	12.00

Boissons chaudes

Café	2.50
Noisette	2.70
Thé	3.50
Infusion	3.00



C'est Pierrot,
en 1972 !

50

ans déjà !