

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

Tout huîtres

3 huîtres Fine de Claire n°4
3 huîtres Gillardeau n°4
3 huîtres L'étoile n°3
3 huîtres Camargue
33.60

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

Nos plateaux sont soumis aux arrivages et à la saisonnalité

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

Oursins

Selon arrivage

CRUSTACÉS

Crevettes

Crevette rose calibre 40/60	1.80 l'unité
Crevette rose Label Rouge calibre 20/30	2.80 l'unité
Crevettes grises	6.00 (100gr)

Selon arrivage

Crustacés

Langoustine cuite à l'eau de mer	12 (100gr)
Langoustine 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 Oscietre - 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

Blanc

	Verre 15 CL	Bouteille 75 CL
Domaine Wolfberger Sylvaner 2024 AOC Vins d'Alsace	4.00	15.00
Duc de Morny 2024 AOP Picpoul de Pinet	4.50	18.00
Château de Chasseloir 2022 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	5.00	22.00
Les Béatines 2024 AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO	5.50	23.00
Château bas 2024 AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO	5.50	26.00
Emile Bodin 2024 AOP Cassis	6.50	30.00
Chardonnay Bouchard 2021 AOC Bourgogne	8.00	35.00
Domaine William Fevre 2023 AOC Chablis	9.60	48.00
Domaine Vacheron 2024 AOC Sancerre BIO	10.00	50.00
St Joseph Coursodon 2024 AOP Côtes du Rhône	10.00	50.00
Beaune 2023 AOP Bourgogne		75.00

Rosé

	Verre 15 CL	Bouteille 75 CL
Les Béatines 2024 AOP Côteaux d'aix en Provence	5.50	23.00
Emile Bodin 2024 AOP Cassis	6.50	32.00
Château Coussin 2024 AOP Côtes de Provence	7.00	34.00
Rouge		
Les Béatines 2021 AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO	6.50	23.00
Château Juvenal 2023 AOP Ventoux BIO	7.50	27.00
Château Val d'Arenc 2021 AOP Bandol BIO	9.00	40.00
Le Caillou 2024 AOC Côtes du Rhône Clos du Caillou	7.00	26.00

Champagne & Vins pétillants

Prosecco Mionetto DOC Treviso	4.50	28.00
Deutz Brut	14.00	85.00
Deutz Rosé		110.00
Henriot Blanc de blancs	15.00	90.00



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

