



# CAVIAR & CHAMPAGNE



1 Caviar Oscière 50gr accompagné de 2 coupes de champagne - 90€

## 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  
19.90

### Tout huîtres

3 huîtres Fine de Claire n°4  
3 huîtres Gillardeau n°4  
3 huîtres L'étoile n°3  
3 huîtres Camargue  
33.00

### Royal

6 huîtres Fine de Claire n°3  
6 gillardeau n°3  
6 crevettes calibre 20/30  
1 Homard Bleu de Bretagne 400/600gr  
6 moules de dégustation  
6 palourdes  
10 bulots  
115.00

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
Camargue	3.00	18.00
L'étoile n°3	3.30	19.80
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

### Crevettes

Crevette rose calibre 40/60 1.80 l'unité  
Crevette rose Label Rouge calibre 20/30 2.80 l'unité  
Crevettes grises 5.20 (100gr)

Selon arrivage

### Petits coquillages

	unité	x 6
Moules de dégustation	0.70	4.20
Bulots	0.80	4.80
Palourdes	1.60	9.60
Clam's petit	4.50	27.0
Clam's gros	9.00	54.0

Selon arrivage

### Oursins

Galice 4.00 24.00  
Tarifs variables selon saison et arrivage

## CRUSTACÉS

### Crustacés

Langouste cuite à l'eau de mer 14 (100gr)  
Homard cuit à l'eau de mer 14 (100gr)  
Selon arrivage à partir de 250gr/pièce  
Pince de tourteau 8.00 (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 Oscière - Sélection Pierrot Coquillages 45.00 les 30gr / 75.00 les 50gr

## Pâtisseries du jour

De Sylvain Depuichaffray 9.00

## DESSERTS

Mochi glacé - Maison Mochiri 4.50

## VINS

Blanc	Verre 15 CL	Bouteille 75 CL	Rosé	Verre 15 CL	Bouteille 75 CL
<b>Domaine Wolfberger Sylvaner 2023</b> AOC Vins d'Alsace	4.00	15.00	<b>Emile Bodin 2023</b> AOP Cassis	6.50	32.00
<b>Duc de Morny 2023</b> AOP Picpoul de Pinet	4.50	18.00	<b>Château Fontcreuse</b> AOP Cassis 2023 BIO	7.00	34.00
<b>Château de Chasseloir 2021</b> Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	5.00	22.00	<b>Rouge</b>		
<b>Château bas 2023</b> AOP Côtes d'Aix en Provence BIO	5.50	26.00	<b>Les Béatines 2023</b> AOP Côtes d'Aix en Provence BIO	5.00	23.00
<b>Emile Bodin 2023</b> AOP Cassis Blanc de Blancs	6.00	30.00	<b>Château Juvénal 2023</b> AOP Ventoux BIO	5.50	27.00
<b>Château Fontcreuse 2023</b> AOP Cassis BIO	7.00	34.00	<b>Château Val d'Arenç 2021</b> AOP Bandol BIO	8.00	40.00
<b>Château Bunan 2023</b> AOC Bandol BIO	8.40	41.00	<b>Champagne</b>		
<b>Jean Baptiste Jessiaume 2022</b> AOP Bourgogne Aligoté	8.50	42.00	<b>Prosecco Mionetto</b> DOC Treviso	4.50	28.00
<b>Domaine William Fevre 2022</b> AOC Chablis	9.60	48.00	<b>Muscat pétillant 2023</b> Vin de France Extra Brut	8.00	40.00
<b>François Villard 2022</b> AOP Saint-Joseph BIO	10.00	50.00	<b>Deutz</b> Brut	14.00	85.00
<b>Domaine Vacheron 2022</b> AOC Sancerre BIO	10.00	50.00	<b>Deutz</b> Brut Millésimé 2016		120.00
<b>La Moynerie 2022</b> AOC Pouilly fumé	11.80	59.00			
<b>Domaine Bouchard 2021</b> AOP Meursault		115			



## BOISSONS

### Boissons fraîches

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

### Alcools

<b>Casanis</b>	3.50
<b>Martini blanc, rouge, Campari</b>	4.50
<b>Porto Rouge</b>	4.50
<b>Bière</b>	4.50
<b>Cognac Hennessy</b>	12.50
<b>Toky "whisky japonais"</b>	12.50
<b>Apérol Spritz, St Germain Spritz</b>	12.00
<b>Kir, Kir Royal</b>	9.00 14.50
<b>Rhum Diplomatico /Eminente</b>	12.00

### Boissons chaudes

<b>Café</b>	2.50
<b>Noisette</b>	2.70
<b>Thé</b>	3.50
<b>Infusion</b>	3.00



# SUGGESTIONS DE PIERROT

Soupe de poissons de Méditerranée

18.00€

Moules gratinées

x6...9.00€ // x12...18.00€

Couteaux de mer en persillade

18.00€

Filet de poisson du jour

fileté par nos soins - pêche quotidienne

26.00€

*disponible selon arrivage - présence de lactose et gluten*