



LES FRUITS DE MER

HUÎTRES

Fines de Claire N°4 <i>Mareennes d'Oléron</i> ... par 3 6€00 par 6 12€00
Fines de Claire N°3 <i>Mareennes d'Oléron</i> ... par 3 7€80 par 6 15€60
Pleine mer N°2 par 3 9€00 par 6 18€00
Gillardeau N°3 <i>Huître d'exception à l'unité</i> 4€00
Découverte d'huîtres <i>Une huître de chaque</i> 11€90

CRUSTACÉS & COQUILLAGES

Crevettes grises (100g) 7€90
Crevettes roses bouquet de 5 8€50
Langoustines bouquet de 5 12€00
1/2 tourteau 13€00
1/2 homard américain 20€00
Bigorneaux (100g) 7€50
Bulots (200g) 8€50

NOS COMPOSITIONS

L'assiette du mareyeur 16€90 <i>3 Fines de Claire n°4, 3 crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises</i>
L'écailler 22€90 <i>6 Fines de Claire n°4, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux</i>
Le dégustation 35€90 <i>4 Fines de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 1 pleine mer n°2, 1 Gillardeau n°3, 1/2 tourteau, 1 langoustine, bigorneaux, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>
Le plateau du Quai 42€90 <i>4 Fines de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 1 pleine mer n°2, 1 Gillardeau n°3, 1/2 homard américain, 1 langoustine, bigorneaux, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>
Le crustacés 49€90 <i>1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, bulots, 6 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux</i>
Le royal (pour 2) 89€90 <i>1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses, bulots, crevettes grises, bigorneaux, 6 Fines de Claire n°4, 4 Fines de Claire n°3, 2 pleine mer n°2, 2 Gillardeau n°3</i>



NOS OFFRES

MOULES DE BOUCHOT À VOLONTÉ



20€

Du dimanche au jeudi
midis et soirs



SALLE DE SÉMINAIRE

Salle de séminaire
disponible à la réservation

à partir de
100€^{HT}

REPAS DE GROUPE en semaine le midi

-10%

Réservez une table pour **10 personnes
ou plus** et bénéficiez d'une réduction
spéciale de -10% sur l'addition.

Offre valable **du lundi au vendredi midi**

Les mercredis et les week-ends midi
et pendant les vacances scolaires

1 MENU ADULTE
acheté



1 MENU ENFANT
offert

