

	COMPOSEZ VOTRE PLATEAU SUR MESURE	PRIX UNITAIRE	QTÉ	TOTAL
LES HUÎTRES	FINE DE CLAIRE GABORIAU N°2	1,20€		
	FINE DE CLAIRE GABORIAU N°3	0,95€		
	FINE DE CLAIRE GABORIAU N°4	0,50€		
	FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3	1,10€		
	HOSSEGOR	1,10€		
	LA SPÉCIALE PAPIN N°2	1,70€		
	LA SPÉCIALE PAPIN N°3	1,55€		
	LA SPÉCIALE COEUR OCÉAN N°3	1,60€		
	LA SPÉCIALE GEAY N°3	2,05€		
	LA SPÉCIALE GILLARDEAU N°3	2,40€		
	LA FRIANDISE	1,70€		
LES CREVETTES	CREVETTE ROSE TROPICALE	0,55€		
	CREVETTE ROSE BIO	0,50€		
	GAMBAS LABEL ROUGE MADAGASCAR	2,30€		
	CREVETTE AYABA 	1,25€		
	GAMBAS ROYALE SAUVAGE	NOUS CONSULTER		
CREVETTES GRISES 50G	1,80€			
LES CUIITS MAISON	DEMI-TOURTEAU	9,00€		
	LANGOUSTE ENTIÈRE DE L'ÎLE DE TRISTAN	22€		
	HOMARD BRETON MOYEN	NOUS CONSULTER		
	HOMARD CANADIEN MOYEN	NOUS CONSULTER		
	PINCE DE TOURTEAU GROSSE	7,00€		
	LANGOUSTINE TRÈS GROSSE	6,50€		
	LANGOUSTINE GROSSE	2,70€		
	LANGOUSTINE MOYENNE	1,70€		
	BULOT	0,40€		
BIGORNEAUX 50G	1,50€			
LES CRUS	PALOURDE	0,50€		
	AMANDE	0,50€		
	PRAIRE	1,60€		
	CLAMS	2,00€		
PRÉPARATIONS	CEVICHE DE POISSON BLANC	2,50€ LA PORTION		
	TARTARE DE THON	2,50€ LA PORTION		
	CARPACCIO DE SAUMON	2,50€ LA PORTION		
	DEMI-ANANAS SURPRISE	7,90€		

CES PRIX N'INCLUENT PAS LA PRÉPARATION !

Tous nos plateaux sont accompagnés de mayonnaise, aioli, citrons, beurre, rince-doigts.

Liste non exhaustive, n'hésitez pas à venir nous voir.

PRIX DU PLATEAU