

# VENTE À EMPORTER



Coquillages et huîtres ouverts,  
préparés et servis sur glace,  
accompagnés de sauces  
vinaigre échalotes et mayonnaise,  
pain aux céréales, citron et beurre ½ sel.

Pour toute vente,  
demandez un ticket de caisse.

## HUÎTRES

<b>LES HUÎTRES DE "BESSON"</b>		(les 6)
Pleine Mer	Moyennes n°3	11,00
<b>LES HUÎTRES DE "JOGUET"</b>		
Fines de claires "Île de Ré"	Moyennes n°3	11,20
<b>LES HUÎTRES DE LA MAISON "LAMBERT"</b>		
Spéciales de claires	Moyennes n°3	11,50
<b>LES HUÎTRES DE "GILLARDEAU"</b>		
Spéciales de "Gillardeau"	Grosses n°2	18,10
Spéciales de "Gillardeau"	Moyennes n°3	16,10

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Palourdes grosses	la pièce	2,00
Praires	la pièce	au cours
Bulots	les 100gr	2,60
Bigorneaux	les 100gr	2,60
Amandes	la pièce	0,90
Crevettes grises	les 100gr	5,80
Crevettes roses	les 100gr	4,70
Langoustines	les 100gr	6,00
½ tourteau	env. 300gr	9,00
½ homard canadien froid, mayonnaise	env. 280gr	23,80

## LA MER SUR UN PLATEAU

### ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Fines de claires "Île de Ré" n°3, Spéciales de claires n°3, Spéciales de "Gillardeau" n°3

par 6 - 12,90 / par 9 - 14,50

### L'ÉCAILLER

3 Fines de claires "Île de Ré" n°3, 2 Pleine Mer n°3, 2 crevettes roses, 2 palourdes, 2 amandes, bulots

16,70

### MÉLI-MÉLO

3 Fines de claires "Île de Ré" n°3, ½ tourteau, 2 langoustines, 2 amandes,  
2 palourdes, 2 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux

29,70

### L'ANDREYALE

5 Fines de claires "Île de Ré" n°3, 3 Pleine Mer n°3, ½ tourteau,  
4 langoustines, 4 palourdes, 2 crevettes roses, bulots

33,10

### CRUSTACÉS

½ homard canadien, 3 langoustines, 2 crevettes roses, ½ tourteau, crevettes grises

34,40

### LE ROYAL ANDRÉ

½ homard canadien, 3 langoustines, 3 crevettes roses, 3 palourdes, bulots, crevettes grises et bigorneaux,  
2 Spéciales de "Gillardeau" n°3, 2 Spéciales de claires n°3, 2 Fines de claires "Île de Ré" n°3

50,10