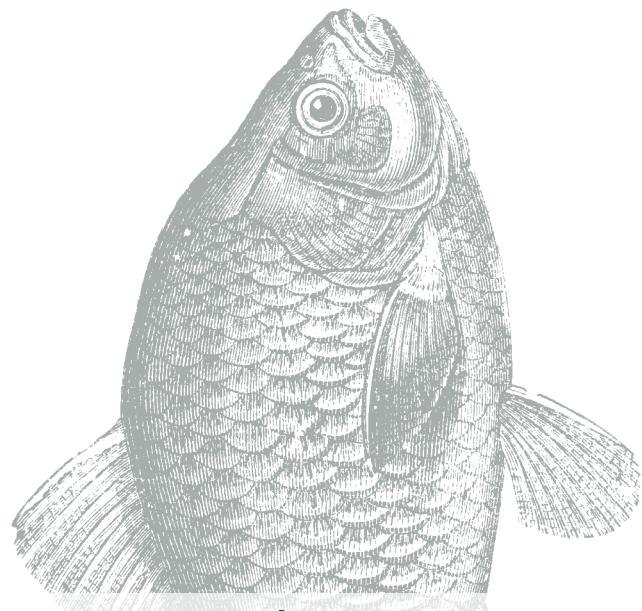


POUR TOUTE RÉSERVATION D'UN DÉJEUNER  
OU DÎNER, UNE COUPE DE CHAMPAGNE  
VOUS EST OFFERTE \*

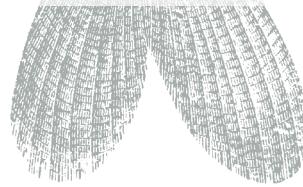
\*valable pour l'ensemble des convives sur présentation de ce flyer



## VENTE À EMPORTER

RÉSERVATION AUPRÈS DE NOTRE ÉCAILLER  
AU 01 56 21 22 03

Chef écailler Rabah Guechoud,  
Champion de France Écailler 2013 & 2015



2, place des Ternes - 75008 Paris  
Tél. : 01 56 21 22 00  
  
brasseriälalorraine.com

**LA LORRAINE**  
— BRASSERIE FRUITS DE MER —  
1919

# NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ÉCAILLER . . . . . 20<sup>95</sup>

3 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,  
3 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3,  
3 plates du Belon "Cadoret" n°2,  
3 fines de claires "Barrau" n°3

SIGNATURE LA LORRAINE . . . . . 27<sup>30</sup>

4 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3,  
4 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,  
3 crevettes roses, 3 amandes, 3 palourdes,  
1 clam, bulots, vignots, crevettes grises

CRUSTACÉS . . . . . 39<sup>20</sup>

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

ROYAL . . . . . 105<sup>00</sup>

6 fines de claires "Barrau" n°3,  
6 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3,  
6 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3, 1 tourteau,  
4 langoustines, 8 crevettes roses,  
8 amandes, 8 palourdes, 2 clams, bulots,  
vignots, crevettes grises

PRESTIGE . . . . . 128<sup>80</sup>

4 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,  
4 spéciales "Gillardeau" n°3,  
4 plates du Belon "Cadoret" n°2,  
4 fines de claires "Barrau" n°3, 1 homard canadien,  
1 tourteau, 4 langoustines, 10 crevettes roses,  
6 palourdes, bulots, vignots, crevettes grises

## - POUR ACCOMPAGNER -

Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie "Les Barboires" . 18<sup>50</sup>  
Domaine David

Riesling "Cuvée Particulière" . . . . . 30<sup>60</sup>  
Gustave Lorentz

Chablis "Le Finage" . . . . . 34<sup>90</sup>  
La Chablisienne

# HUÎTRES

## BRETAGNE

(la pièce)  
Creuses de Bretagne "Cadoret" Moyennes n°3 . . . . . 1<sup>70</sup>  
Plates du Belon "Cadoret" Moyennes n°2 . . . . . 2<sup>80</sup>

## CHARENTE - MARENNE OLÉRON

Fines de claires "Barrau" Moyennes n°3 . . . . . 2<sup>05</sup>  
Fines de claires "Barrau" Grosses n°2 . . . . . 2<sup>50</sup>

## NORMANDIE

Spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" Moyennes n°3 . . 1<sup>85</sup>

## BASSIN D'ARCACHON

Spéciales de l'Impératrice . . . . . 2<sup>70</sup>  
"Joël Dupuch" Moyennes n°3

## HUÎTRES "GILLARDEAU"

Spéciales "Gillardeau" Moyennes n°3 . . . . . 2<sup>90</sup>  
Spéciales "Gillardeau" Grosses n°2 . . . . . 3<sup>35</sup>

# COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Oursin (la pièce) . . . . . AU COURS  
Praire (la pièce) . . . . . AU COURS  
Clam (la pièce) . . . . . AU COURS  
Bulots ou vignots (la portion) . . . . . 5<sup>95</sup>  
Amandes (les 6) . . . . . 4<sup>00</sup>  
Crevettes grises (la portion) . . . . . 7<sup>00</sup>  
Crevettes roses (les 8) . . . . . 15<sup>70</sup>  
Palourdes grosses (les 6) . . . . . 10<sup>50</sup>  
Tourteau entier (env. 550g) . . . . . 12<sup>95</sup>  
Langoustine (la pièce) . . . . . 4<sup>85</sup>  
Langoustines (5 pièces, env. 450g la portion) . . . . . 24<sup>15</sup>  
½ homard canadien froid . . . . . 20<sup>65</sup>  
(5 pièces, env. 450g la portion)

Pain de seigle Poilâne (30 tranches) . . . . . 3<sup>20</sup>

LES MAYONNAISE ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE SONT OFFERTS

Prix TTC en euros. Pour toute vente, demandez un ticket de caisse.  
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)