

LES HUÎTRES

Les Creuses de Legris n°3	17,50 / 6 huîtres	35,00 / 12 huîtres
<i>Une huître fine et iodée élevée au large du Phare de l'île vierge pendant 3 ans</i>		
La Spéciale de Legris n°3	21,50 / 6 huîtres	43,00 / 12 huîtres
<i>Une huître élevée en cage et retournée 4 fois par jour par les marées. Charnue et iodée</i>		

CRUSTACES

Les crevettes bio	3,00 / pièce
La Pince de crabe	11,00 / pièce
Homard ou langouste portion env 500g	49,00 ou 75,00
Lobster Roll * selon arrivage	45,00

TRAITEUR & PLATS CUISINÉS

Terrine de poisson	8,00 / la tranche
Rillettes	9,00 / 100g
Saumon fumé	11,5 / 100g
Assortiment de Tapas 4 accras, 4 calamars et 4 crevettes panées	15,00
Salade de salicorne	10,00
Salade de Poulpe	21,00
Tartare : saumon ou thon* selon arrivage	27,00
Paella de la mer	25,00
Poisson de l'étal cuisiné* selon arrivage:	
<i>Saumon à la thaï / Thon aller retour / Lotte au beurre blanc / Filet de daurade ou de bar grillé</i>	
25,00 29,00 25,00 29,00	
Poisson entier à partager* selon arrivage:	45,00 / personne
<i>Bar de Ligne / Daurade Royale / Sole Meunière*59.-</i>	
POKE PESCA	23,00
<i>saumon /thon / daurade marinée ou crevettes</i>	
Assortiment de sashimi* selon arrivage 10 ou 20 tranches	17,50 / 34,00

LES VINS



OUVERTURE du SEAFOOD
& OYSTERS BAR
Du mardi au vendredi de 11h à 19h
Soirée sur privatisation
Samedi de 11h à 16h

Verre

Btl

VINS BLANCS

La Main, Bordeaux	8,00	39,00
Les Pierres Ecrites	10,00	45,00
Pouilly Fumé	12,00	65,00
Chablis 1er cru		95,00
Chablis 1/2 bouteille		49,00

VINS ROUGE

Crozes hermitage	12,00	65,00
------------------	-------	-------

APERRO & DIGESTIF

Moitié Moitié	10,00
Saké japonais	10,00

LE SOFT

Eau plate de carouge	Free
Soda Stream	2,00
Coca / Coca Zero	5,00
Espresso / thé.	3,50
Café allongé	5,00