



## L'ÉCAILLER

DU GRAND CHÊNE  
HÙITRES NATURELLESLES HÙITRES « MARENNES OLÉRON »  
"MARENNES-OLÉRON" OYSTERS

SERVIES PAR 3 PIÈCES / PLATE OF 3 PIECES

La Papillon de Marennes n°5 11.-  
Oyster "Papillon de Marennes" N°5La Fine de Claire n°3 13.-  
Oyster "Fine de claire" N°3L'Huître Gillardeau n°3 22.-  
Oyster "Gillardeau" N°3LES HÙITRES DE BRETAGNE, NORMANDIE  
ET IRLANDE

OYSTERS FROM BRITTANY, NORMANDY AND IRELAND

SERVIES PAR 3 PIÈCES / PLATE OF 3 PIECES

L'huître Céline n°3 (Bretagne) 19.-  
Oyster "Céline" N°3 (Brittany)L'huître Ostra Regal N°3 (Irlande) 21.-  
Oyster "Ostra Regal" N°3 (Ireland)L'huître plate Belon N°00 (Bretagne) 25.-  
N°00 Belon flat shelled oyster (Brittany)L'huître Taillepieu N°3 d'Isigny (Normandie) 21.-  
Oyster "Taillepieu" N°3 from Isigny (Normandy)L'huître La Spéciale Kys N°2 de Carnac (Bretagne) 20.-  
Oyster "Special Kys" N°2 from Carnac (Brittany)

## CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

SHELLFISH – SELON ARRIVAGE / ACCORDING TO ARRIVAL

Langoustine fraîche (la pièce 8/12) 10.-  
Dublin bay prawn

Demi homard du Maine / Maine half lobster 45.-

Pince de tourteau / Crab pincer 16.-

Tourteau la pièce ou le demi 35.- / 21.-  
Full or half crab

Coquilles de crevettes grises 100g / brown shrimps 12.-

Bulots cuits 150g / cooked whelks 10.-

Crevettes roses de Madagascar (6 pièces) 25.-  
Prawns from Madagascar (6 pieces)

Bigorneaux (100g) / Periwinkles 8.-

Palourdes (200g) / Clams 16.-

Praires (3 Pièces) / Venus Clams (3 pieces) 12.-

King crab (100g) 45.-

Oursins (3 pièces) / Sea urchins (3 pieces) 21.-

## LA CRUST'ASSIETTE 79.-

1 King crab, 3 crevettes roses, demi homard  
1 King crab, 3 prawns, half lobsterL'OSTRÉICOLE 56.-  
DÉGUSTATION DE NOS HÙITRES3 Fine de claire, 3 Papillon de Marennes, 3 Céline,  
3 Spéciales Kys  
3 oysters "Fine de Claire", 3 oysters "Papillon de Marennes",  
3 oysters "Céline", 3 oysters "Spéciale Kys"

## PLATEAU DÉCOUVERTE 112.-

24 huîtres sélectionnées par l'écailler  
24 oysters selected by the oyster sellerL'ÉCAILLER 78.-  
DÉCOUVERTE DE FRUITS DE MER3 Fine de Claire, 3 Ostra Regal, 3 Papillon de Marennes,  
3 Crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux,  
1 Pince de tourteau3 oysters "Fine de Claire", 3 oysters "Ostra Regal", 3 oysters "Papillon  
de Marennes", 3 prawns, brown shrimps, cooked whelks and periwinkles,  
1 crab pincer

## LE BINÔME DE LA MER idéal pour deux personnes 169.-

3 Fine de Claire, 3 Spéciales Kys, 3 huîtres du mois, 80 g  
de thon, 80g de saumon, 80g de daurade, 2 langoustines,  
6 crevettes roses, 4 praires, 2 oursins3 oysters «Fine de Claire», 3 oysters «Spéciale Kys», 3 oysters of the  
month, 80g of salmon, 80g of tuna, 80g of sea bream, 2 Dublin bay  
prawns, 6 prawns, 2 sea urchins

## LE GRAND CHÊNE idéal pour deux personnes 198.-

6 Fine de Claire, 3 Taillepieu, 3 Spéciales Kys,  
6 Papillon de Marennes, 2 langoustines, 6 crevettes  
roses, 1 tourteau, crevettes grises, bulots et bigorneaux,  
praires, 4 palourdes, 2 pinces de tourteau6 oysters "Fine de Claire", 3 oysters "Taillepieu", 3 oysters "La spéciale  
Kys", 6 oysters "Papillon de Marennes", 2 Dublin bay prawns, 6 prawns,  
1 crab, brown shrimps, cooked whelks and winkles, venus clams,  
4 clams, 2 crab pincersLE ROYAL PALACE idéal pour deux personnes 376.-  
30 MINUTES D'ATTENTE6 Fine de Claire, 6 Papillon de Marennes, 6 Ostra Regal,  
6 huîtres du mois, 1 homard du Maine, 6 langoustines,  
1 tourteau, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots  
et bigorneaux, praires, 4 palourdes, 4 pinces de tourteau6 oysters "Fine de Claire", 6 oysters "Papillon de Marennes", 6 oysters  
"Ostra Regal", 6 oysters of the month, 1 Maine lobster, 6 prawns,  
brown shrimps, cooked whelks and winkles, venus clams, 4 clams,  
4 crab pincers

## SERVICE À L'EMPORTER

Tous nos plateaux de fruits de mer sont disponibles à l'emporter.  
All our seafood platters may be ordered to go. T. 021 331 32 24