



Tiago Lopes De Jesus
Lauréat de la 6^{ème} Coupe du Monde
des Ecaillers 2022

BRASSERIE
GRAND CHÊNE

LAVSANNE PALACE

SUPPLÉMENT DE LA GAZETTE

26^{ÈME} ANNÉE AUTOMNE HIVER



L'ÉCAILLER

DU GRAND CHÊNE

HUÎTRES NATURELLES

Service & TVA inclus

LES HUÎTRES « 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°5

La Fine de Claire n°3 13.-
Oyster "Fine de claire" N°3

L'Émeraude n°3 18.-
Oyster "L'Émeraude" N°3

L'Huître Gillardeau n°3 22.-
Oyster "Gillardeau" N°3

L'huître Poget N°2 20.-
Oyster "Poget N°2" N°2

LES HUÎTRES DE BRETAGNE, MÉDITERRANÉE ET IRLANDE

OYSTERS FROM BRITTANY, MEDITERRANEAN AND IRELAND

SERVIES PAR 3 PIÈCES / PLATE OF 3 PIECES

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 La Spéciale Kys N°2 de Carnac (Bretagne) 21.-
Oyster "Special Kys" N°2 from Carnac (Brittany)

L'huître Spéciale Maison Guillard N°3 (Méditerranée) 19.-
Oyster "Special Maison Guillard" N°3 from Carnac (Mediterranean)

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

SHELLFISH – SELON ARRIVAGE / ACCORDING TO ARRIVAL

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

Demi homard du Maine 45.-
Maine half lobster

Demi homard breton Prix du jour
Brittany half lobster

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) 26.-
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) 23.-

LA CRUST ASSIETTE 79.-

1 King crab, 3 crevettes roses, demi homard

1 King crab, 3 prawns, half lobster

L'OSTRÉICOLE 56.-

DÉGUSTATION DE NOS HUÎTRES

3 Fine de claire, 3 Papillon de Marennes,

3 L'Émeraude, 3 Spéciales Kys

3 oysters "Fine de Claire", 3 oysters "Papillon de Marennes",

3 oysters "L'Émeraude", 3 oysters "Spéciale Kys"

PLATEAU DÉCOUVERTE 112.-

24 huîtres sélectionnées par l'écailler

24 oysters selected by the oyster seller

L'ÉCAILLER 78.-

DÉCOUVERTE DE FRUITS DE MER

3 Fine de Claire, 3 L'Émeraude, 3 Papillon de Marennes,
3 Crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux,
1 Pince de tourteau

3 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.-

4 Fine de Claire, 4 Spéciales Kys, 4 huîtres du mois, 80 g de thon, 80g de saumon, 80g de daurade, 2 langoustines, 6 crevettes roses, praires, 2 oursins, 200g bulots cuits, 4 palourdes

4 oysters «Fine de Claire», 4 oysters «Spéciale Kys», 4 oysters of the month, 80g of salmon, 80g of tuna, 80g of sea bream, 2 Dublin bay prawns, 6 prawns, venus clams, 2 sea urchins, 200g cooked whelks, 4 clams

LE GRAND CHÊNE idéal pour deux personnes 198.-

6 Fine de Claire, 3 Poget, 3 Spéciale Guillard,
6 Papillon de Marennes, 2 langoustines, 6 crevettes roses,
1 tourteau, crevettes grises, bulots et bigorneaux, praires,
4 palourdes, 2 pinces de tourteau

6 oysters "Fine de Claire", 3 oysters "Poget", 3 oysters "Spéciale Guillard", 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 pincers

LE ROYAL PALACE idéal pour deux personnes 376.-

30 MINUTES D'ATTENTE

6 Fine de Claire, 6 Papillon de Marennes, 6 Ostra Regal,
6 huîtres du mois, 1 homard, 6 langoustines,
1 tourteau, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots
et bigorneaux, praires, 4 palourdes, 4 pinces de tourteau

6 oysters "Fine de Claire", 6 oysters "Papillon de Marennes", 6 oysters "Ostra Regal", 6 oysters of the month, 1 lobster, 6 Dublin bay prawns, 1 crab, 6 prawns, brown shrimps, cooked whelks and winkles, venus clams, 4 clams, 4 crab pincers

OLYMPIQUE idéal pour quatre/six personnes 885.-

30 MINUTES D'ATTENTE

12 Fines de Claire, 12 Papillons de Marennes, 6 L'Émeraude,
6 Kys, 6 Poget, 6 du mois, 2 tourteaux, 2 homards, 8 pinces de
tourteau, 16 crevettes roses, praires et palourdes, 200g de bulots,
bigorneaux et crevettes grises, 8 langoustines, 80g de carpaccio
saumon / thon / daurade, 200g de King crab, 20g de caviar,
1 bouteille de champagne sélectionnée par notre sommelier

12 oysters "Fine de Claire", 12 oysters "Papillon de Marennes", 6 oysters "L'Émeraude", 6 oysters «Kys», 6 oysters «Poget», 6 oysters of the month, 2 crabs, 2 lobster, 8 crab pincers, 16 prawns, venus clams & clams, 200g cooked whelks, winkles & brown shrimps, 8 Dublin bay prawns, 80g salmon/tuna/sea bream carpaccio, 200g King crab, 20g caviar, 1 champagne bottle from our sommelier

CAVIAR KRISTAL 20g / 30g 86.- / 115.-
Caviar Krystal 20g / 30g

SERVICE À L'EMPORTEUR

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