



Les Huîtres :

	6p.	12p.
- Spéciale de Camargue n°3	19€	36€
- Spéciale d'Isigny (Normande) n°3	19€	36€
- Gillardeau n°4	27€	50€

Coquillages et Crustacés

- Bulots cuits maison-200g-	13€
- ½ Homard Breton en mayonnaise	30€
- Crevettes 6 pcs	17€

Nos Plateaux

Le Mareyeur

3 Huîtres de Camargue n°3, 3 Spéciales d'Isigny Normandes n°3, 3 Gillardeau n°4, 2 langoustines 100g de bulots, 3 crevettes.	56 €
---	------

Ecume

5 Gillardeau n°4, 5 Spéciales d'Isigny Normandes n°3, 5 Huîtres de Camargue n°3, 100g de bulots, 6 crevettes, 6 langoustines.	89 €
--	------

Le Prestige

9 Gillardeau n°4, 9 Spéciales d'Isigny Normandes n°3, 9 Huîtres de Camargue n°3, 200g de bulots, 8 crevettes, 4 langoustines, 2 ½homards.	164 €
--	-------

Servis avec mayonnaise, aïoli, vinaigre, échalotes, beurre demi-sel, pain de seigle

Softs:

Vittel 1l.....	5€
San Pellegrino 1l.....	5€
Bière Leffe.....	6€
Coca-Cola 33cl	5€
Ice Tea 33cl	5€

Vins:

Vins Blancs :

- Entre deux mers, Vendanges de Lise- 2020	38€
- Graves, Château Magni Thibault- 2021	40€
- Cuvée Madeleine, Maison Rivier- Côtes du Rhône-2022.....	36€

Vins Rosés :

- Eclat de Gris, Les Collines du Bourdic, IGP Pays d'OC – 2021.....	38€
- « M » Château Saint Maur, cru classé, Côtes de Provence AOC-2021	43€
- Magnum Eclat de Gris, Les Collines du Bourdic, IGP Pays d'OC – 2021.....	70€

Vin Rouge :

- Bourdic Prestige, IGP Pays d'Oc-2019	38€
--	-----

Le Verre de vin.....	10€
----------------------	-----

Champagne :

Champagne Spinaker Brut 1 ^{er} Cru.....	95€
Ruinart Blanc de blanc.....	170€
La Coupe	15€

LE BAR A HUITRES VOUS PROPOSE LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER A EMPORTER
COMMANDES A PASSER LA VEILLE OU AVANT MIDI POUR LE SOIR
TEL : 04.66.53.36.37