Nos huîtres sont rigoureusement choisies par Nicolas, notre écailler,
amoureux des huîtres et de leur culture,
n'hésitez pas à lui poser des questions, il saura vous renseigner.

Spéciale Fine de Claire n°3 :

Destinée aux connaisseurs, la variété de l'huître Spéciale se distingue de la Fine de claire par sa quantité de chair importante et sa consistance ferme. Avec son manteau blanc et sa forme homogène, elle offre une saveur subtile de terroir affiné typique des claires. À la dégustation, l'huître Spéciale de claire se révèle croquante, mêlant volume et longueur en bouche. La saveur salée est estompée par la saveur sucrée prédominante, livrant ainsi un remarquable équilibre en douceur et salinité. Volume de chair importante et croustillante, un remarquable équilibre entre douceur et salinité.

Fine de Céline n°3 :

Avec un taux de chair relativement abondant, entre 9 et 11%, l'huître Fine Céline sera idéale pour les amateurs d'huîtres moyennement charnues. À la dégustation, elle révèle un goût très prononcé, harmonisé par une saveur à la fois salée et iodée. Un arrière goût de noisettes à l'ouest de la Baie du Mont-Saint-Michel. Avec un pain beurré, nature ou citronné, cette huître fine trouvera une place de choix sur toutes les tables et ravira tous les palais.

Classique Parc Impératrice n°3 :

6 générations d'ostréiculteurs. Créée en 1849 par Napoléon III, les parcs impériaux sont situés dans le bassin d'Arcachon sur la presqu'île de Cap Ferret. C'est Napoléon III qui développa l'ostréiculture en France en créant en 1849 les Parcs Impériaux sur le Bassin d'Arcachon. Clin d'œil à l'Histoire, les Parcs de l'Impératrice revendiquent un fort ancrage dans une tradition de qualité tout en étant résolument tournés vers l'avenir. Animés par des passionnés, Philippe Dayot et Serge Cazaux, forts de leur longue expérience d'entrepreneurs et Joël Dupuch (acteur dans les petits mouchoirs) représentant à lui seul six générations d'ostréiculteurs, l'entreprise, située sur la presqu'île du Cap Ferret, sélectionne et produit des huîtres d'exception au cœur d'un écosystème unique et protégé, dans le respect des valeurs écologiques.

Spéciale Belle de Quiberon n°3 :

La Creuse est élevée durant 3 ans en eaux profondes (-10 à – 15 mètres) en Baie de Quiberon puis affinée en rivière. Huître creuse bretonne élevée durant 3 ans dans la rade de Brest, dans la baie de Quiberon, cette huître est très appréciée des connaisseurs par son croquant et sa longueur en bouche ; La Belle de Quiberon est une huître creuse naturelle et traditionnelle élevée en eaux profondes. Elle est iodée et charnue. Servie au Ritz et à l'Élysée.

Gillardeau n°4 :

Ces huîtres exceptionnelles doivent leur qualité et leur finesse aux techniques employées lors de leur production, transmises depuis déjà 4 générations de la famille Gillardeau. Couvées par les ostréiculteurs durant quatre années dans les eaux profondes, elles bénéficient de soins multiples, ce qui les rend si appétissantes. A la dégustation, cette chair se révèle à la fois ferme et voluptueuse, elle propose des saveurs subtilement sucrées laissant alors ressortir des arômes raffinés.

Bouzigues PIER 21 n°3 :

L'huître de l'Étang de Thau ne se contente pas d'évoquer son terroir, elle vous y transporte littéralement. Ferme et fondante, elle bénéficie d'un petit goût de noisettes et d'une chair fine et délicate. Plus connue par l'appellation d'Huîtres de Bouzigues, son élevage dans l'Étang de Thau lui permet de bénéficier de conditions naturelles uniques pour son développement. La PIER 21 élevée en suspension dans le bassin de Thau sur cordes par la famille Sambuco depuis 4 générations.

PIER 21 se prononce "pire twenty one". Le Spinaker et le Deck sont déjà anglophones et nous ont inspirés ce troisième nom. Ambiance mer, marinas, pontons, bateaux....

Pourquoi PIER 21 ? En référence au quai 21 du village de pêcheurs de San Francisco USA, où se côtoient, pêcheurs, touristes et petits restos de poissons et coquillages...

Commande et réservation
04 66 53 36 37 ou 07 79 46 23 64

Possibilité de privatiser le bar à Huîtres.

PIER 21 by Spinaker BAR Á HUÎTRES

Pier 21 by Spinaker

Les huîtres

	6pcs	12 pcs	À emporter
Gillardeau n° 4 Marennes d'Oléron	24€	46€	21/40€
Spéciale Fine de Claire Marennes d'Oléron	18€	34€	16/30€
Belle de Quiberon Bretagne du Sud	18€	34€	16/30€
Fine de Céline Cancale Mont-Saint-Michel	18€	34€	16/30€
Impératrice Arcachon Cap Ferret	18€	34€	16/30€
PIER 21 de Bouzigues Étang de Thau	13€	24€	11/22€

Les compositions dégustation

	Sur place	À emporter
SPI 1 - 12 pcs 6 Bouzigues, 3 Belles de Quiberon, 3 Fines de Claire, 3 Impératrices	36€	33€
SPI 2 - 15 pcs 3 Gillardeau, 3 Fines de Claire, 3 Belles de Quiberon, 3 Impératrices, 3 Fines de Céline	44€	39€

Les coquillages & crustacés

	Sur place	À emporter
Langoustines 16/20 - 6 pcs	18€	15€
Crevettes 30/40 - 10 pcs	16€	13€
Bulots 20 pcs	12€	10€
Palourdes grosses 6 pcs	12€	10€
Pinces de Tourteau de Bretagne 500 gr	25€	22€

Les assiettes

	Sur place	À emporter
L'assiette du Chef Damien Cousseau Carpaccio de Saint-Jacques (150 gr) : lamelles de Saint-Jacques crues marinées au citron, huile d'olive, sel des Salins du Midi et combawa	25€	22€
L'assiette de Nicolas l'écailler Carpaccio de Saint-Jacques, 4 crevettes, 2 langoustines, 5 bulots, 5 palourdes, 9 huîtres (3 PIER Bouzigues, 3 Belles de Quiberon, 3 Fines de Claire)	45€	41€

Carte des boissons

Les vins blancs

Le Grand Bécassier - Vin de Pays	30€
Le Lou Peyrassol - 2019 - Côtes de Provence	30€
Château Magni Thibault - 2019 - Graves	30€

Les vins rosés

La Cuvée Madeleine - AOC Côtes du Rhône	30€
Le Lou Peyrassol - 2019 - Côtes de Provence	30€

Les champagnes

	Verre	Bouteille
Billecart Salmon - Brut		90€
Marc Hebrart - Brut 1er Cru	11€	80€
Marc Hebrart - Rosé	13€	90€

Prix nets en euros, service compris

Les plateaux

	Sur place	À emporter
PIER 21 pour 2/3 pers Carpaccio de Saint-Jacques, 8 crevettes, 4 langoustines, 10 palourdes, 10 bulots, 21 huîtres Dégustation (3 Gillardeau, 3 Fines de Claire, 6 PIER 21 Bouzigues, 3 Belles de Quiberon, 3 Fines de Céline, 3 Impératrices)	80€	73€
PIER 21 PRESTIGE pour 2/3 pers Carpaccio de Saint-Jacques, 8 crevettes, 4 langoustines, 10 palourdes, 10 bulots, 21 huîtres dégustation (3 Gillardeau, 3 Fines de Claire, 6 PIER21 Bouzigues, 3 Belles de Quiberon, 3 Fines de Céline, 3 Impératrices), 500 g de pinces de tourteau, 1 de homard bleu de Bretagne	145€	132€
SPINAKER pour 4/6 pers Carpaccio de Saint-Jacques 350 gr, 12 crevettes, 6 langoustines, 20 palourdes, 20 bulots, 42 huîtres de Dégustation (6 Gillardeau, 6 Fines de Claire, 12 Bouzigues, 6 Belles de Quiberon, 6 Fines de Céline, 6 Impératrice)	180€	162€
SPINAKER PRESTIGE pour 4/6 pers Carpaccio de Saint-Jacques 350 gr, 12 crevettes, 6 langoustines, 20 palourdes, 20 bulots, 42 huîtres de Dégustation (6 Gillardeau, 6 Fines de Claire, 12 Bouzigues, 6 Belles de Quiberon, 6 Fines de Céline, 6 Impératrice), 1 kg environ de pinces de tourteau, 2 homards bleus de Bretagne	320€	290€

Le fromage

	Sur place	À emporter
Pélardon des Cévennes	10€	8€

Les desserts

	Sur place	À emporter
La tarte fine aux pommes	12€	10€
Coupe de glace	10€	
Nougat glacé	12€	

	Verre	Pichet 50cl
Les vins au verre / pichet 50 cl		
Le Gris de Galician - Rosé - Pays d'Oc	7 €	15 €
Le Grand Bécassier – Blanc - Vin de Pays	7 €	15 €
Les boissons		
Vittel 1L		5€
San Pellegrino 1L		6€
Bières Hoegaarden blanche		6€
Coca-Cola 33cl		5€
Jus de pomme AB 33cl		6€
Café		2,50€