

# L'ÉCAILLER

D U G R A N D C H Ê N E

## LES HUÎTRES "MARENNES" D'OLÉRON "MARENNES D'OLÉRON" OYSTERS

J.-P. Bernard à Arvers - servies par 3 pièces / plate of 3 pieces

La Fine de Claire n°3  
N° 3 green oyster Chf. 12.-

L'Huître Gillardeau n°4  
N° 4 Gillardeau oyster Chf. 16.-

La Papillon de Marennes n°5  
N° 5 Marennes butterfly oyster Chf. 10.-

## LES HUÎTRES "PLEINE MER" "DEEP WATER" OYSTERS

servies par 3 pièces / plate of 3 pieces

L'Huître creuse du Mont St Michel n°3 «la Dangaly»  
N°3 Mont St Michel oyster «la Dangaly» Chf. 16.-

La creuse du Banc d'Arguin n°1  
N°1 Arguin deep shelled oyster Chf. 18.-

L'Huître plate Belon N°000  
N° 000 Belon flat shelled oyster Chf. 24.-

## CRUSTACÉS ET COQUILLAGES SHELLFISH

Langoustines fraîches (la pc. 13/15)  
Dublin bay prawn Chf. 10.-

Demi homard du Maine / Maine half-lobster Chf. 45.-

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

Moules cuites de Nouvelles Zélande (6 pièces)  
Cooked New Zealand mussels (6 pieces) Chf. 8.-

Crevettes roses en bouquet (5 pièces)  
Bouquet of prawns (5 pieces) Chf. 19.-

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

Escargots de mer, bulots cuits 150g / Sea snails, whelks Chf. 10.-

Amandes (3 pièces) / Littleneck clams (3 pieces) Chf. 8.-

Clams (200 g) / Clams Chf. 16.-

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

## SERVICE À L'EMPORTER

Tous nos plateaux de fruits de mer peuvent être commandés à l'emporter.

All our shellfish platters may be ordered to go

## L'OSTRÉICOLE DÉGUSTATION DE NOS HUÎTRES

Huîtres Marennes: 3 fines, 3 papillons

Huîtres «pleine mer»: 3 Dangaly, 3 banc d'Arguin

Marennes oysters : 3 green, 3 Marennes butterfly oysters

Deep water oysters: 3 Dangaly, 3 Arguin

Chf. 54.-

## LA CRUST'ASSIETTE

King crab, crevettes roses, demi homard

King crab, prawns, half-lobster

Chf. 68.-

## L'ÉCAILLER DÉCOUVERTE DE FRUITS DE MER

3 fines de Claire, 3 creuses du banc d'Arguin, 3 papillons

3 moules de Nouvelles Zélande, 3 crevettes roses

crevettes grises, bulots et bigornaux

3 green oysters, 3 Arguin deep shelled oysters, 3 butterfly oysters

3 New-Zealand mussels, 3 prawns, brown shrimps,

whelks and winkles

Chf. 74.-

## LE GRAND CHÊNE

6 fines de Claire, 6 creuses du banc d'Arguin, 2 langoustines

6 papillons, 6 moules de Nouvelles Zélande, 6 crevettes roses

1 tourteau, crevettes grises, bulots et bigorneau, 4 amandes

2 clams, praires

6 green oysters, 6 Arguin curved deep shelled oysters,

2 Dublin bay prawns, 6 butterfly oysters, 6 New-Zealand mussels

6 prawns, 1 crab, shrimps, whelks and winkles, 4 littleneck clams

2 clams, venus clams

par personne Chf. 99.-

(servi pour deux personnes)

## LE ROYAL PALACE

Huîtres Marennes: 6 fines, 6 papillons

Huîtres «pleine mer» : 6 Dangaly, 6 du banc d'Arguin, 4 Belons

1 homard du Maine, 6 langoustines, 1 tourteau, 6 moules

6 crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux

4 amandes, 2 clams, praires

Marennes oysters: 6 green, 6 butterfly

«Deep water» oysters: 6 Dangaly, 6 Arguin (deep shelled), 4 Belon

1 Maine lobster, 6 Dublin bay prawns, 1 crab, 6 mussels

6 prawns, brown shrimps, whelks and winkles, 4 littleneck clams

2 clams, venus clams

par personne Chf. 185.-

(servi pour deux personnes)

Service & TVA inclus