

# **Festival de Fruits de mer**

**\*\*\*\*\***

## **En entrée ...**

<b>Les huîtres creuses Marennes D'Oléron la pce</b>	<b>Fr.3.50</b>
<b>L'assiette de crevettes bouquet</b>	<b>Fr.19.-</b>
<b>L'assiette de Bulots</b>	<b>Fr.16.-</b>
<b>Le Tartare de Crabe sauce verte au Basilic</b>	<b>Fr.26.-</b>
<b>L'assiette pti'mousse</b> (3 huîtres, 2 langoustines, 5 crevettes Bulots, amandes et bigorneaux)	<b>Fr.35.-</b>
<b>La soupe de poisson maison, rouille et croûtons</b>	<b>Fr.16.-</b>
<b>Les moules farcies au beurre d'ail et Persil</b>	<b>Fr.16.-</b>

## **En plats...**

<b>Les Moules à la Marinière, Frites et salade verte</b>	<b>Fr.24.-</b>
<b>La Timbale de fruits de mer Gratinée</b>	<b>Fr.32.-</b>
<b>Le filet de Sandre sur choucroute et beurre Blanc</b>	<b>Fr.38.-</b>
<b>Les Gambas aux Parfums des Iles</b>	<b>Fr.38.-</b>
<b>Le Homard grillé et flambé au Calvados, son beurre de Corail</b>	<b>Fr.55.-</b>

# **Nos plateaux de la mer (froids)**

## **Le Neptune**

**6 huîtres, 1/2 crabe tourteau, 5 crevettes bouquets,  
3 langoustines, amandes de mer,  
Bulots, bigorneaux et crevettes grises  
Sauce mayonnaise, à l'ail, cocktail et vinaigre échalotes**

**Fr.73.-**

\*\*\*\*\*

## **L'Amiral**

**Le Neptune avec demi Homard**

**Fr.85.-**

\*\*\*\*\*

**Le Crabe tourteau froid farci  
et ses sauces**

**Fr.30.-**

\*\*\*\*\*

**Le Trio d' Huîtres, Bulots et crevettes Bouquet**

**6 huîtres, bulots et 9 crevettes  
3 sauces et vinaigre échalotes**

**Fr.36.-**

**Le Homard froid Mayonnaise**

**Le demi Fr. 29.-**

**L'entier Fr. 45.-**