



# L'ÉCAILLER

## Les Huîtres creuses

MARENNES-OLÉRON OYSTERS

Nb de pièces : par 1 / par 3

### La Fine de claire n°3

Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé

4.9 14.-

### La Fine de claire label rouge n°3

Ferme, non laiteuse, équilibrée en saveurs

6.- 18.-

### La Pousse en claire label rouge n°3

Chair généreuse, ferme et croquante

6.4 19.-

### Blanche Ancelin n°2

Charnue, consistance ferme, fin de bouche sucrée

6.5 19.-

### La Gillardeau spéciale n°3

Finesse aromatique

7.4 22.-

### La Gillardeau spéciale n°2

Voluptueuse et ferme, finesse aromatique

7.7 23.-

## L'Huître de BRETAGNE

OYSTERS FROM BRITTANY

### Plate de Belon n°3

Fine à la saveur unique de noisette

5.7 17.-

## Les plateaux de fruits de mer

SEAFOOD PLATTER

### Huîtres en dégustation

49.-

2 Fine de Claire N°3, 1 Blanche Ancelin N°2,

1 Fine de Claire Label Rouge N°3, 1 Pousse en Claire Label Rouge N°3

1 Huître plate Belon N°3, 1 Gillardeau spéciale N°2 et 1 N°3

### Assiette « découverte océanique »

55.-

2 Fine de Claire n°3, 1 Huître Belon, 1 Gillardeau Spéciale n°3,

1 Palourde, 1 Praire, 1 Amande, 2 Gambas, Crevettes grises,

Bigorneaux, Bulots

### Le Plateau Rouv « spécial crustacés »

78.-

1 Tourteau, 4 Langoustines, 6 Gambas, Crevettes grises,

Bigorneaux, Bulots

Avec homard breton ou canadien (supplément)

### Le Plateau « Royal de La Rochelle »

98.-

2 Fine de Claire, 2 Blanche Ancelin, 2 Huîtres Belon, 2 Palourdes,

2 Praires, 2 Amandes, 2 Gambas, 2 Langoustines, 1 Tourteau,

Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

Avec homard breton ou canadien (supplément)

### Le Plateau « IMPÉRIAL »

Idéal pour 2 personnes

1 Homard, 1 Tourteau, 6 Crevettes, 2 Gambas, 6 Fine de Claire N°3,

2 Pousse en Claire N°3, 2 Gillardeau N°3, 2 Blanche Ancelin N°2,

2 Huîtres Belon, 4 Langoustines, 4 Amandes, 4 Palourdes, Bulots, Crevettes grises,

Bigorneaux

262.-

## Les crustacés & coquillages

SHELLFISH AND CRUSTACEANS

A l'unité

Gambas | King prawn

7.-

Langoustine | Dublin Bay prawn

9.-

Crevettes bio de Madagascar (8 pièces)

18.-

Organic prawns

Crevettes grises (100g) | Prawns

12.-

Palourde | Clam

4.-

Praire | Venus clam

4.-

Amande de mer | Dog cockleog

2.-

Bigorneaux (100g) | Winkle

9.-

Bulots (150g) | Whelk

16.-

## Selon arrivage

ACCORDING TO AVAILABILITY

Tourteau

demi ou entier

crab

19.- 32.-

Araignée de mer

prix du jour

Spider crab

Oursin

prix du jour

Sea urchin

Homard canadien

39.- 78.-

Canadian Lobster

Homard breton

prix du jour

Brittany Lobster

# La Rouvenaz



## Nos suggestions Vins

### ● BLANCS

	Dl	Bt
<b>Saint-Saphorin</b>   A. Chappuis & Fils   VAUD	7.00	50.-
<b>Petite-Arvine</b>   P.A Crettenand   VALAIS	9.20	69.-
<b>Sélection La Rouvenaz</b>   J. R. Germanier   VALAIS	7.10	51.-
<b>Chardonnay</b>   Moscabianca   Italie- Marches	7.70	57.-
<b>Gewürztraminer</b>   Edemond Mach   Trentino	7.20	54.-
<b>Entre Deux Mer</b>   Vignoble Baylet   Bordeaux, France	7.20	54.-
<b>Sancerre</b>   Domaine Milleroux   Val-de-Loire, France	9.30	70.-
<b>Chablis</b>   Domaine Seguinot-Bordet   Bourgogne, France	8.70	64.-
<b>Cheverny</b>   Domaine du Salvard   Touraine, France	7.60	56.-
<b>Pur Sang 2021</b>   Didier Dagueneau   Val-de-Loire, France		210.-
<b>Baron De L 2020</b>   Baron la Doucette   Val-de-Loire, France		170.-
<b>Chablis 2021</b>   Jean Dauvissat   Bourgogne, France		94.-
<b>Meursault "Les Narvaux" 2021</b>   Quentin Jeannot   Bourgogne, France		180.-
<b>Montemarzino 2019</b>   Luca Roagna   Piémont, Italie		190.-
<b>Contrada "SM" 2021</b>   Arianna Occhipinti   Sicile, Italie		140.-
<b>Vermentino Di Gallura 2021</b>   Capichera   Sardaigne, Italie		99.-

### ● Effervescent

	Dl	Bt	Mg
<b>Pommery Brut</b>   Apanage   Champagne, France	14.-	99.-	
<b>Prosecco</b>   Valdobbiadene   Treviso, Italie	8.-	60.-	
<b>Pommery Rosé</b>   Apanage   Champagne, France		140.-	
<b>Henriot Blanc de Blanc</b>   Domaine Henriot   Reims, France		195.-	420.-
<b>Henriot Rosé 2012</b>   Domaine Henriot   Reims, France		252.-	
<b>Cuvée Louise</b>   Pommery   Champagne, France		360.-	