

LE BANC DE L'ÉCAILLER – 25^{ÈME} ÉDITION

Depuis 25 ans, La Rouvenaz est fière de vous servir des produits de la mer de grande qualité. Les arrivages quotidiens issus de la pêche côtière sont destinés à notre clientèle de connaisseurs et de gourmets. Notre écailler Grégory, 3^{ème} au championnat de France des écaillers en 2016 et 2^{ème} au concours "Ecailler d'Or", se fera un plaisir de préparer votre sélection de fruits de mer.

LES HUÎTRES CREUSES « MARENNES-OLÉRON »

	1 pc	6 pc	12 pc
LA FINE DE CLAIRE N°3	4.90	29.-	58.-
<i>Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé</i>			
LA FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3	6.-	36.-	72.-
<i>Ferme, non laiteuse, équilibrée en saveurs et merveilleusement parfumée</i>			
LA POUSSE EN CLAIRE LABEL ROUGE N°3	6.20	37.-	74.-
<i>Chair généreuse, ferme et croquante, goût du terroir inimitable</i>			
LA SPÉCIALE DE CLAIRE N°2	6.50	39.-	78.-
<i>Charnue, consistance ferme et une longueur en bouche</i>			
LA GILLARDEAU SPÉCIALE N°3	7.-	42.-	84.-
<i>Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance</i>			
LA GILLARDEAU SPÉCIALE N°2	7.50	45.-	90.-
<i>Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance</i>			

LES HUÎTRES PLATES

L'HUÎTRE PLATE BELON N°3	5.50	32.50	65.-
<i>Ferme et blanche nuancée de gris, très fine à la saveur unique de noisette</i>			

LES CRUSTACÉS, COQUILLAGES...

		Prix à l'unité
TOURTEAU	demi	19.-
	entier	32.-
GAMBAS	pce	6.50
LANGOUSTINE	pce	8.50
CREVETTES BIO DE MADAGASCAR	bouquet 8 pces	18.-
CREVETTES GRISES	100 gr	12.-
PALOURDE	pce	3.50
PRAIRE	pce	4.-
AMANDE	pce	2.-
BIGORNEAUX	100 gr	8.-
BULOTS	200 gr	15.-

SELON ARRIVAGE

ARAIGNÉE DE MER		prix du jour
OURSIN		prix du jour
HOMARD CANADIEN	demi	33.-
	entier	65.-
HOMARD BRETON	demi	52.-
	entier	98.-

LES PLATEAUX DE LA ROUVENAZ

LE PLATEAU « HUÎTRES EN DÉGUSTATION » 48.-

7 variétés / 8 huîtres : 2 Fine de Claire N°3, 1 Spéciale de Claire 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 » 49.-

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 ROUGE « SPÉCIAL CRUSTACÉS » 78.-

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

AVEC HOMARD CANADIEN (SUPPLÉMENT) DEMI 33.- 1 PIÈCE 65.-

LE PLATEAU « ROYAL DE LA ROCHELLE » 98.-

2 Fine de Claire, 2 Spéciale de Claire, 2 huîtres Belon, 2 Palourdes, 2 Praires, 2 Amandes, 2 Gambas, 2 Langoustines, 1 Tourteau, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

AVEC HOMARD CANADIEN (SUPPLÉMENT) DEMI 33.- 1 PIÈCE 65.-

LE PLATEAU « IMPÉRIAL » conseillé p/2 pers. 225.-

1 Homard, 1 Tourteau, 8 Crevettes, 2 Gambas, 6 Fine de Claire N°3, 2 Gillardeau N°3, 2 Spéciale de Claire N°2, 2 Huîtres Belon, 4 Langoustines, 4 Amandes, 6 Palourdes, Bulots, Crevettes grises, Bigorneaux

POUR ACCOMPAGNER VOS FRUITS DE MER, NOUS VOUS CONSEILLONS LES VINS SUIVANTS

FRANCE	DI	Bt
CHÂTEAU DE L'HÔSTE AOC ENTRE-DEUX-MERS 2020	7.-	49.-
<i>Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle /Entre-deux-Mers, Bordeaux</i>		
MÂCON-VERZÉ AOC BOURGOGNE 2020	8.-	56.-
<i>Cépage : Chardonnay / Domaine de Denante</i>		
CHABLIS AOC 2018	9.-	63.-
<i>Cépage : Chardonnay / Domaine Jean Dauvissat</i>		
SANCERRE AOC 2020	9.20	64.-
<i>Cépage : Sauvignon blanc / Domaine Laporte</i>		
ITALIE		
ARNEIS TERRE ALFIERI DOCG 2020	6.90	48.-
<i>Cépage : Arneis / Vincenzo Bossotti, Piémont</i>		
SUISSE		
PETITE ARVINE SÈCHE, LA TOUR, AOC VALAIS 2019	8.50	59.-
<i>Cépage : Petite Arvine / Pierre- Antoine Crettenand (VS)</i>		
SAUVIGNON BLANC 2020	7.20	51.-
<i>Cépage : Sauvignon blanc / La Cave Vevey-Montreux (VD)</i>		
CHAMPAGNE POMMERY BRUT APANAGE	14.-	99.-

CETTE CARTE EST DISPONIBLE À L'EMPORTER
PASSEZ VOTRE COMMANDE AU 021 963 27 36



TVA INCL.