



## Sélection de fruits de mer

### LES HUITRES - *Oysters*

	<i>Les 3</i>	<i>Les 6</i>	<i>Les 12</i>
Perle Blanche (Excentrique) Baie de Quiberon n°3	8€	16€	28 €
Agathe Étang de Thau n°2 (local)	9€	18€	34 €
L'impératrice Cap Ferret n°3	11€	22€	38 €

### LES COQUILLAGES CRUS - *Raw shellfishes*

Amande de mer - <i>Sea almonds</i>		<i>Les 6</i>	3 €
Moules d'Espagne - <i>Spanish mussels</i>		<i>Les 6</i>	3 €
Palourdes de pêche - <i>Small clams</i>		<i>Les 6</i>	6 €
Clams - <i>Clams</i>		<i>La pièce</i>	5 €
Oursin (selon arrivage) - <i>Sea urchins</i>		<i>Les 6</i>	12 €
		<i>Les 12</i>	24 €

### LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉES CUITS - *Cooked seafood*

Portion de Bulots - <i>Sea snails</i>		<i>200g</i>	7 €
Crevettes Bio 20/40 - <i>Bio shrimps</i>		<i>Les 6</i>	12 €
Tourteau frais - <i>Fresh crab</i>		<i>La ½ pièce</i>	13 €

### LES PLATEAUX - *Our platters*

<b>Assiette de la mer</b>			29 €
6 Huitres, 3 Crevettes Bio, 2 Moules d'Espagne, 2 Amandes, 2 Palourdes, Bulots. + 1 Coupe de Champagne Laurent Perrier Brut			40 €
<b>La Sélection By Verchant</b>			97 €
12 Huitres, 6 Palourdes, 8 Crevettes Bio, 6 Moules d'Espagne, 6 Amandes, 2 Clams, 1 Tourteau, Bulots, Crevettes grises 1 Bouteille de Champagne Laurent Perrier Brut			167 €

### SELECTION DE CHAMPAGNE - *Our Champagne Selection* By Laurent Perrier

Coupe de Champagne Brut La Cuvée			15 €
Coupe de Champagne Brut Rosé			22 €
Laurent Perrier Brut La Cuvée			100 €
Laurent Perrier Brut Rosé			160 €
Magnum de Champagne Laurent Perrier Brut La Cuvée			190 €
Laurent Perrier Cuvée « Ultra Brut »			145 €
Laurent Perrier Cuvée « Grand Siècle »			250 €

Vous pouvez également composer votre plateau selon vos désirs.  
Tous nos plateaux et assiettes sont accompagnés de  
vinaigre échalote, mayonnaise, aioli, pain de seigle, citron et rince doigt.