



Les fumés



- **Saumon fumé « maison »** **69€ / kg**
(saumon écossais Label Rouge)

- **Flétan fumé** **59€ / kg**

- **Anguille fumée** **entière 45€ / kg, à la coupe 55€ / kg**

- **Filet de maquereau fumé aux poivres** **20€ / kg**
- **Filet de maquereau fumé aux légumes** **20€ /kg**
La barquette de 250g **5€ pièce**

- **Flanc de saumonette fumé** **40€ / kg**
Barquette de 200g **8€ pièce**

- **Thon fumé « maison »** **59€ / kg**

- **Espadon fumé « maison »** **59€ / kg**

- **Bouffis** **12€ / kg**
- **Kippers** **12€ / kg**
- **Haddock** **26.80€ / kg**

- **Sprat** **12€ / kg**
La barquette de 250g **3€ pièce**





Les Plateaux de fruits de mer

<p>Le Petit Bateau 3 huîtres n°3 1 pince de crabe 1 gambas 10/20 6 crevettes roses 40/60 1 langoustine 16/20 Crevettes grises Bulots Citron, persil</p> <p>20€ / part</p>	<p>Le Navire 6 huîtres n°3 1 pince de crabe XL 2 gambas de Madagascar Label Rouge 30/40 6 crevettes roses 40/60 2 langoustines 16/20 Crevettes grises Bulots Bigorneaux Citron, persil</p> <p>28€ / part</p>
<p>Le chalut 2 gambas de Madagascar Label Rouge 10/20 2 pinces de crabe XL 8 crevettes roses 40/60 3 langoustines 16/20 Bulots Bigorneaux Crevettes grises Citron, persil</p> <p>30€ / part</p>	<p>Le Titanic 1/2 langouste cuite 6 huîtres n°3 1 pince de crabe XL 1 gambas de Madagascar Label Rouge 10/20 6 crevettes roses 40/60 2 langoustines 16/20 Bulots Bigorneaux Crevettes grises Citron, persil</p> <p>45€ / part</p>



Les Huitres

- Huitres Spéciales de Saint Vaast
N°3 : 12€ la Dz
N°2 : 15€ la Dz
- Huitres Marennes d'Oléron
Fines de Claire
N°3 : 12€ la Dz
N°2 : 15€ la Dz
- Spéciales n°3 : 20€ la dz



Vous avez la possibilité de rajouter sur votre plateau ou de le composer vous-même avec :

- Homard bleu de Saint Malo
- Homard Canadien
- Langoustes cuites
- Langoustines moyennes grosses, très grosses
- Gambas de Madagascar 30/40 Label Rouge
- Gambas de Madagascar 10/20 Label Rouge
- Crevettes roses 40/60
- Crevettes grises extra grosses
- Bulots, Bigorneaux
- Crabes, pinces de crabe XL
- Praires, Amandes, Palourdes, Clams, Moules d'Espagne**

Les plats garnis en entrée

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|
| ▪ Saumon entier cuit désarêté | - non garni | 6€ |
| | - garni* | 9.50€ |
| ▪ Médailon de saumon | - non garni | 49€ / kg |
| | - garni* | 7€ /p |
| ▪ Colin entier cuit désarêté | - non garni | 6€ |
| | - garni* | 9€ |
| ▪ Homard bleu cuit | - non garni | Prix selon le cours du jour |
| | - garni* | supplément de 5€ / pers |
| ▪ Terrines de poissons | - Non garnies | Prix selon le choix et le poids |
| | - Garnies* | Supplément de 3.50€ / pers |
| ▪ Langouste cuite garnie* | 20€ la demie | |
| ▪ Saumon fumé écossais Label Rouge présenté sur plat avec une crevette | 69€ / kg | |
| + 1.90€ par tranche supplémentaire | | |
| ▪ Plat Nordique | | |
| <i>saumon fumé, flétan fumé, anguille fumée, filet de maquereau fumé, flanc de saumonette, crevettes et garniture</i> | | |
| | 12€ / pers | |

Consigne plat inox 7€ le plat

*Garnitures : salade, tomate, tomate cerise, œuf, citron, macédoine, mayonnaise, 1 crevette, décor