

01 — 31
DECÈMBRE 2025

NOS DÉLICES DE LA MER NOËL 2025

LA SÉLECTION DE VOTRE POISSONNIER
EN DIRECT DES OSTRÉICULTEURS
(À COMPOSER SELON VOS ENVIES)

NOS HUÎTRES ORIGINE FRANCE

Fines de claires Marennes d'Oléron

N°4	1.40€/pièce
N°3	1.75€/pièce
N°2	2.00€/pièce

Réserve du Patron

N°3	3.00€/pièce
N°2	3.50€/pièce

Spéciales Gillardeau

N°3	4.30€/pièce
N°2	4.50€/pièce

NOS COQUILLAGES

Palourde	selon cours
Amande	selon cours
Moules d'Espagne	selon cours
Clams	selon cours
Oursins	selon cours
Praires	selon cours

NOS CRUSTACÉS ET COQUILLAGES CUITS

Langoustines	6.90€/100g
Crevettes Roses Madagascar 60/80	5.50€/100g
Crevettes Bio 20/30	7.40€/100g
Crevettes Sauvages 10/20	8.90€/100g
Crevettes Grises	7.90€/100g
Tourteaux	selon cours
Homard Breton	selon cours
Homard Canadien	selon cours
Langouste Bretonne	selon cours
Pinces Tourteaux Cuites	59.95€/kg
½ Langouste Parisienne	26.00€
Bulots Cuits	4.20€/100g
King Crabe	selon cours
Bigorneaux Cuits	4.40€/100g

SAUCES

Mayonnaise	5.00€/pièce
Aïoli	5.00€/pièce
Rouille	5.00€/pièce
Echalotte	5.00€/pièce

SUR COMMANDE

SERVICE TRAITEUR

NOS APÉRITIFS

Plateau Apéro (à composer selon vos envies)	6.90€/pièce
Cake Saumon	

NOS ENTRÉES FROIDES

Terrine de Saint Jacques	4€/100g
Terrine de Saumon Oseille	4€/100g
Saumon Bellevue	selon cours
Homard Breton	selon cours
½ langouste Parisienne	26.00€ la 1/2
Saumon Fumé	9,80€/100g

NOS ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté Individuel Saumon et Oseille	5.95€
Tourte Individuelle Saint Jacques et Ris de Veau	6.95€
Coquille Saint Jacques	9.95€
Tourte aux Noix de Saint Jacques (6 personnes)	52€

NOS PLATS

Baeckeoffe de Poissons (par personne, min. 6)	18.95€
Paëlla Royale (par personne)	18.95€
Plateau Pierrade (selon variétés et cours du poisson)	

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

NOËL

Lundi 22 08:30-19:00
Mardi 23 08:30-19:00
Mercredi 24 08:00-16:00

Samedi 27 08:00-18:00

SAINT SYLVESTRE

Lundi 29 08:30-19:00
Mardi 30 08:30-19:00
Mercredi 31 08:00-16:00