

La Marée



Nos fruits de mer sont issus de l'élevage marin français.

Ils ont aussi une saison !

Nous la respectons donc renseignez-vous avant de commander.

Les Moules de Bouchot (Vendée ou Grand-Ouest)

—> La saison de la moule de bouchot française commence à la fin du printemps.

avec des Frites* , riz ou légumes.....+ 2 €

- **Moules Marinières** au vin blanc..... **10 €**
- **Moules à la Crème** **11 €**
- **Moules au Curry** au lait de noix de coco et légumes..... **11 €**
- **Moules Maraîchines** à la crème et aux lardons **12 €**
- **Moules au Roquefort**..... **13 €**

- Assiette Océane **20 €**

vinaigre échalotes - mayonnaise - beurre

3 Huîtres - 3 langoustines -

crevettes marinées aux huiles parfumées - saumon gravlax

- Assiette de L' Estran **22 €**

vinaigre échalotes - mayonnaise - « Mayo'li » - beurre

3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes - coquillages

- bulots - bigorneaux

- Plateau de Fruits de Mer par personne **32 €**

vinaigre échalotes - mayonnaise - « Mayo'li » - beurre

5 huîtres - 5 langoustines - ½ crabe

- crevettes - coquillages - bulots - bigorneaux

- Uniquement sur commande : **Homard**

« à la Parisienne » ou grillé provenance et tarif à définir avec le Chef.



Moules servies en marmite



* non « fait maison » . Prix TTC. Service compris.

Un couvert partagé entraîne un supplément de 3 € 60. Boissons non comprises.

Photos non contractuelles