



**RAYON TRAITEUR**  
Tel : 05 58 72 11 33

**Pas de vente pendant le service à table**  
**Retrait des commandes avant 12h et 19h**

### **Les Huitres**

*Support polyester 1 €, ouverture 1€ par douzaine*

Petite Marennes n°4	pièce 0.90 €
Moyenne Marennes n°3	pièce 1.25 €
Grosse spéciale n°2	pièce 2 €

Suivant arrivage : Plate, Pousse en claire, Normandie

Moule crue 6.50€/kg      Couteau cru 18.00€/kg

Amande 7.50€/kg      Palourde suivant le cours

### **Plats cuisinés "fait maison"**

Soupe poisson 2 à 3 pers	7.50€/L	Paëlla base 500g/pers	10.00€
Accras morue portion 5 pcs/pers	7€	Saumon fumé 100g	5.50€
Moule plantxa	6.50€	Sardine grillée	12.00€
Merlu pour 2 pers	34.00€	Fish and chips	12.00€
Grosse pomme de terre friture	5€	Chipiron plantxa	selon criée

**Parrillada sauvage 23.00€**

*Gambas, cabillaud, chipiron, chorizo piquant, merlu, moule, crevette, turbot*



**RAYON TRAITEUR**  
Tel : 05 58 72 11 33

**Pas de vente pendant le service à table**  
**Retrait des commandes avant 12h et 19h**

### **Les Huitres**

*Support polyester 1 €, ouverture 1€ par douzaine*

Petite Marennes n°4	pièce 0.90 €
Moyenne Marennes n°3	pièce 1.25 €
Grosse spéciale n°2	pièce 2 €

Suivant arrivage : Plate, Pousse en claire, Normandie

Moule crue 6.50€/kg      Couteau cru 18.00€/kg

Amande 7.50€/kg      Palourde suivant le cours

### **Plats cuisinés "fait maison"**

Soupe poisson 2 à 3 pers	7.50€/L	Paëlla base 500g/pers	10.00€
Accras morue portion 5 pcs/pers	7€	Saumon fumé 100g	5.50€
Moule plantxa	6.50€	Sardine grillée	12.00€
Merlu pour 2 pers	34.00€	Fish and chips	12.00€
Grosse pomme de terre friture	5€	Chipiron plantxa	selon criée

**Parrillada sauvage 23.00€**

*Gambas, cabillaud, chipiron, chorizo piquant, merlu, moule, crevette, turbot*

## Plateaux de Fruit de mer

A composer vous-même depuis le banc de l'écailler  
Avec les conseils de l'équipe  
(Support polyester 1.00€)

### P'tit Ecailler 1 pers (en entrée) 16.00€

Bulot, Bigorneau, Moule cuite, Couteau cuit, Crevette rose, Huitres n°4, coquillage du jour

### G'ro bouillon sans crabe 1 pers 20.00 €

Crevette rose, langoustine, Bulot, Bigorneau, Moule, crevette géante, couteau

### G'ro bouillon avec crabe 1 pers 36.00 €

Crabe tourteau entier, Crevette rose, langoustine, Bulot, Bigorneau, Moule,  
Crevette géante, Couteau

### Ducamp 1 pers 36.00 €

Coquillage du jour, Couteau cuit, Crabe tourteau entier, Crevette géante, Moule cuite,  
Langoustine, crevette rose, Bulot, Bigorneau, 12 Huitres panachées

### Crustacés "cuisson au bouillon maison" suivant criée

Tourteau 18.00€/kg	Bulot	100g	3€
Langoustine	Bigorneau	100g	3€
Gambas	Crevette		

Tariquet Sauvignon "cote de Gascogne"	blanc	12.00 €
Laballe chardonnay "cote de Gascogne"	blanc	12.00 €

Les sauces : mayo, rouille, aioli 100g/2€

Pain au levain "le Rustique" 3€

## Plateaux de Fruit de mer

A composer vous-même depuis le banc de l'écailler  
Avec les conseils de l'équipe  
(Support polyester 1.00€)

### P'tit Ecailler 1 pers (en entrée) 16.00€

Bulot, Bigorneau, Moule cuite, Couteau cuit, Crevette rose, Huitres n°4, coquillage du jour

### G'ro bouillon sans crabe 1 pers 20.00 €

Crevette rose, langoustine, Bulot, Bigorneau, Moule, crevette géante, couteau

### G'ro bouillon avec crabe 1 pers 36.00 €

Crabe tourteau entier, Crevette rose, langoustine, Bulot, Bigorneau, Moule,  
Crevette géante, Couteau

### Ducamp 1 pers 36.00 €

Coquillage du jour, Couteau cuit, Crabe tourteau entier, Crevette géante, Moule cuite,  
Langoustine, crevette rose, Bulot, Bigorneau, 12 Huitres panachées

### Crustacés "cuisson au bouillon maison" suivant criée

Tourteau 18.00€/kg	Bulot	100g	3€
Langoustine	Bigorneau	100g	3€
Gambas	Crevette		

Tariquet Sauvignon "cote de Gascogne"	blanc	12.00 €
Laballe chardonnay "cote de Gascogne"	blanc	12.00 €

Les sauces : mayo, rouille, aioli 100g/2€

Pain au levain "le Rustique" 3€