



CARTE SPÉCIALE FRUITS DE MER

du 1^{er} octobre 2010 au 31 mars 2011 (12h - 15h et 19h - 0h30)
(selon arrivage)

LES HÛÎTRES - OYSTERS - OSTRICHE

La plus connue est la marennes, creuse, élevée dans des parcs appelés claires. Les huîtres de claires sont parquées pendant un minimum de 2 mois, ce qui leur permet de protéger leur croissance et d'acquérir une belle couleur.

Fines de claire n° 2	€
Les 6 :	14,4
Les 12 :	28,8
Fines de claire n° 4	
Les 6 :	13,2
Les 12 :	26,4
Portugaises "côtes bleues" moyennes	
Les 6 :	13,8
Les 12 :	27,6
Spéciales creuses de belon (Cadoret)	
Les 6 :	19,2
Les 12 :	38,4
Spéciales creuses de Bretagne	
Les 6 :	17,4
Les 12 :	34,8

Les huîtres de belon sont des huîtres plates à chair très goûteuse. Elles sont élevées dans toute la Bretagne.

Huîtres de belon n° 00	€
Les 6 :	32,4
Les 12 :	64,8
Huîtres de belon n° 0	
Les 6 :	28,8
Les 12 :	57,6
Huîtres de belon n° 2	
Les 6 :	22,8
Les 12 :	45,6

LES SPÉCIALITÉS

Homard à la parisienne	56
Parisian style lobster / Astice alla parigina	
Caviar avec ses blinis (pot de 30 g)	230
Caviar with blinis	
Caviale e blinis	

L'ASSIETTE DÉGUSTATION "CAFÉ DE PARIS" 28 €

2 fines de claire n° 2	2 creuses de Bretagne n° 2
2 côtes bleues n° 2	2 huîtres de belon n° 2
	4 bulots

LES COQUILLAGES SHELL-FISH - CROSTACEI

Tourteau de Bretagne à la russe (600 g)	35
Crab / Granciporro	
Langoustines mayonnaise	38
Dublin bay prawns / Arragostine	
Crevettes grises de la Manche	15
Shrimps / Gamberetti	
Bouquet de crevettes fraîches mayonnaise	27
Prawns with mayonnaise / Gamberi con maionese	
Bigorneaux gros	15
Winkles / Chiocciola marina	
Praires grises de Brest	
Les 6 :	16,8
Venus clams / Tartufi di mare	
Palourdes moyennes	
Les 6 :	18
Venus clams / Vongole	
Amandes grosses	
Les 12 :	13,8
Cockles / Pie d'asino	
Oursins du pays (selon arrivage)	
Les 12 :	31,2
Sea urchins / Ricci di mare	
Bulots "escargots de mer" sauce aioli	
Les 12 :	18
Wellks with "aioli" sauce	
Lumache di mare con salsa aioli	

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "SPÉCIAL CAFÉ DE PARIS" (AVEC TOURTEAU)

"CAFÉ DE PARIS" sell-fish ASSORTMENT with CRAB,
ASSORTIMENTO DI CROSTACEI DEL CAFÉ DE PARIS CON GRANCIPORRO

Nos huîtres et coquillages vous offrent la fraîcheur de la mer sur un plateau composé avec le plus grand soin selon les arrivages journaliers.

Prix par personne 74

LE PLATEAU BRETON (AVEC HOMARD)

BRETON sell-fish ASSORTMENT with LOBSTER,
BRETON ASSORTIMENTO DI CROSTACEI CROSTACEI E ASTICE

Prix par personne 86

Nos produits étant sélectionnés pour leur extrême fraîcheur, merci de nous excuser d'une possible absence momentanée de certains d'entre eux.

LE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

	Bouteille	1/2
	€	€
Riesling		
Duttenberg Gresser	44	28
Gewürztraminer		
Andlau Gresser	46	30
Sancerre		
Les caillottes - P. Jolivet	52	37