

Les Huîtres & Fruits de Mer

LES HUÎTRES

Les Huîtres Fines « Bassin d’Arcachon Cap Ferret »

Elevées dans le Triangle d’Or de l’huître (Dune du Pilat, Arcachon et Cap Ferret), ces huîtres sont généreuses et bien équilibrées entre salinité et saveur iodée.

N°4 – 6 pièces	10.80 €
N°3 – 6 pièces	12.50 €
N°2 – 6 pièces	14.50 €

Les Huîtres Fines de Claires « Marennes d’Oléron »

Affinées dans d’anciens marais salants, elles ont la particularité d’être légèrement bleutées (couleur due aux algues « navicules bleues »), peu charnues et discrètement salées.

N°3 – 6 pièces	14.50 €
N°2 – 6 pièces	16.50 €

Les Huîtres Creuses « Bretagne »

A l’image des Côtes Bretonnes, ces huîtres charnues et de caractère, marquent le palais par leur goût fortement iodé.

N°3 – 6 pièces	14.50 €
----------------	---------

Les Huîtres Plates (selon arrivages)

Ces huîtres déploient une belle gamme de couleur, leur fermeté et leur texture évoquent celles des coquillages, une fois croquées, elles éclatent en bouche et libèrent toute leur saveur.

N°2 – 6 pièces	18.50 €
----------------	---------

Les Huîtres « Spéciales » (selon arrivages)

Gourmandes, ces huîtres au taux de chair très élevé sauront ravir les papilles les plus fines.

N°4 – 6 pièces	16.50 €
N°3 – 6 pièces	18.50 €

« La Ronde des Huîtres » dégustation de 4 variétés d’huîtres (8 pièces selon saison) 19.50 €

Découvrez les différents saveurs de nos côtes et appréciez-en toutes leurs particularités.

- 2 Huîtres Fines « Bassin d’Arcachon Cap Ferret »
- 2 Huîtres Fines de Claires « Marennes d’Oléron »
- 2 Huîtres Creuses « Bretagne »
- 2 Huîtres « Spéciales » (selon arrivages)

Vendues par 9 et par 12 également

LES CRUSTACES

Les Crevettes Roses (12 pièces – env. 150gr – calibre 60/80)	10.50 €
Les Crevettes Roses « Madagascar BIO » (7 pièces – env. 100g – calibre 40/60)	11.00 €
Les Gambas Black Tiger (3 pièces – 170g – calibre 16/20)	10.90 €
Le Tourteau (env. 500g)	17.50 €
Le Demi-Homard (env. 250g)	17.90 €

LES COQUILLAGES

Les Bigorneaux (env. 150g)	6.50 €
Les Bulots (env. 200g)	9.50 €
Les Clams (1 pièce)	2.00 €
Les Palourdes (6 pièces)	7.20 €

Tous nos fruits de mer sont accompagnés de :

Rouille, mayonnaise, vinaigrette à l'échalote, beurre demi-sel et pain de seigle.

Les Plateaux Composés

L'Assiette de Dégustation	24.90 €
6 Huîtres n°3, Bulots (env. 100g), Bigorneaux (env. 75g), 6 Crevettes Roses	

Le Plateau du Mareyeur	Pour une personne 30.60 €
	Pour deux personnes 59.90 €
6 Huîtres n°3, Bulots (env. 100g), Bigorneaux (env. 75g), 1 Clams, 3 Palourdes, 4 Crevettes Roses « Madagascar BIO »	

Le Plateau de la Criée	Pour une personne 37.90 €
	Pour deux personnes 73.90 €
9 Huîtres n°3, Bulots (env. 100g), Bigorneaux (env. 75g), 2 Clams, 3 Palourdes, 6 Crevettes Roses	

Le Plateau Bord de Mer	Pour une personne 55.00 €
	Pour deux personnes 105.00 €
1 Demi-Homard, 1 Demi-Tourteau, 9 Huîtres n°3, Bulots (env. 100g), Bigorneaux (env. 75g), 2 Clams, 3 Palourdes, 6 Crevettes Roses	

Le Plateau Grande Marée	Pour une personne 65.00 €
	Pour deux personnes 125.00 €
1 Demi-Homard, 1 Demi-Tourteau, 9 Huîtres n°3, Bulots, Bigorneaux, 2 Clams, 3 Palourdes, 1 Gambas Black Tiger, 4 Crevettes Roses « Madagascar BIO »	

Réservez et emportez vos plateaux pour les Fêtes !

Tél. 03 88 32 22 71 – contact@restaurantledix.com

7/7 jours - De 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h00