

TRAITEUR

LES ŒUFS DE POISSON 100 G

Œufs de Saumon du pacifique	25
Œufs de Mulet « Boutargue »	40

LES SAUMONS 200 G

Norvégien	30
Baltique sauvage	38
Écossais Bio	48

LES CAVIARS (avec blinis)

Osciètre sélection 10 g	25
Osciètre sélection 30 g	75
Osciètre sélection 50 g	125

LES TARAMAS 90 G

Blanc Sélection	8,50
Crabe	8,50
Corail d'Oursin	8,50
Rose	8,50
Wasabi	8,50
Truffe d'été	12,50
Poutargue	14

FOIE GRAS

Foie gras de canard entier 50 g	18
Foie gras de canard entier truffé 50g	28

SALAIISON IBÉRIQUE 100 G

Jambon CEBO	26,50
Jambon CEBO tranché main	32
Jambon Belotta	32
Jambon Belotta tranché main	38,50
Lomo	19,50
Saucisson	12,50
Chorizo	12,50

POISSON IBÉRIQUE

baby Sardines	9,50
Sardines, olives noires, piquantes	9,50
Filet de Maquereau huile d'olives	9,50
Thon à l'huile d'olives	9,50
Salpicon de poulpe	12,50
Ventrèche de Thon à l'huile d'olives	18,50
Anchois huile d'olive et vinaigre	8,50
Duo d'anchois	18,50
Trio Achois / moules	9,50

LIVRAISONS 7/7
de 18h à 22h30

Livraisons Fruits de Mer

0826 880 882

(15 cents/mn)

Passy

20 rue singer
75016 Paris

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



LANGOUSTA

www.langousta.com



LANGOUSTA

bar à huître
www.langousta.com

LA CARTE

HUÎTRES

	LES 6	LES 12
Fines de Claire <small>numéro 3</small>	15	28
Bretagne <small>numéro 3</small>	15	28
Isigny <small>numéro 3</small>	16	30
Saint Vaast <small>numéro 3</small>	16	30
Hollande Claire* <small>numéro 3</small>	17	32
Utah Beach <small>numéro 3</small>	22	42
Gillardeau <small>numéro 2</small>	23	45
Gillardeau <small>numéro 3</small>	22	42
Gillardeau <small>numéro 5</small>	19	36
Belon* <small>numéro 0</small>	25	48
Belon* <small>numéro 3</small>	19	36
Belon 000*	32	60
Belon Pied de Cheval* <small>la pièce 9€</small>	50	96

COQUILLAGES

	LES 3
Praires*	8
Palourdes*	8
Clams*	8
Vernis*	8
Bulots* <small>la portion (10)</small>	8
Amandes*	8

FRUITS DE MER

	Petite	Moyenne	Grosse
Langoustines* <small>la paire</small>	8	18	28
Patte de King Crabe*	28	38	
Araignée de mer*	20	40	
Araignée de Mer* <small>décortiquée (le week end)</small>	30	60	
	Demi	Entière	
Langouste	40	70	
Langouste Européene	80	160	
Homard Canadien	24	48	
Homard Européen	30	60	
Gros Homard Européen	78	150	
Cigale des Mers*	45	80	
Tourteau	16	32	
Tourteau décortiqué <small>(le week end)</small>	28	55	
Pince de Tourteau* <small>la paire</small>	15		
Grosse Gambas* <small>la paire</small>	32		
Crevettes roses Bio <small>par 6</small>	10		
Crevettes Grises <small>la portion</small>	8		
Violet* <small>la pièce</small>	7		
Oursin d'Islande* <small>par 3</small>	20		

PLATEAUX

Servis avec pain, beurre, mayonnaise, citron, vinaigre échalotte

Formule de l'Écailler 39

9 huîtres : 3 Fines de Claire, 3 Utah Beach, 3 Bretonnes, 6 crevettes roses, bulots, 3 amandes

Le Plateau Découverte 39

Assortiment de 16 huîtres (4 x 4) suivant marée
Utah Beach, Isigny, Fine de Claire, Saint Vaast

Le Plateau Rouge 69

1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines
6 crevettes roses

Le Plateau Oyster 69

12 huîtres : 3 Utah Beach, 3 Fine de Claire, 3 Isigny
3 Saint Vaast, 2 langoustines, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau, crevettes grises, bulots

Le Plateau Langousta 139

(2 personnes)

24 huîtres : 6 Utah Beach, 6 Fine de Claire,
6 Bretonne, 6 Isigny, 2 1/2 homard, 4 langoustines,
6 crevettes roses, crevettes grises, bulots
2 clams, 6 amandes

Le Plateau Super Langousta 209

(2 / 3 personnes)

24 huîtres : 6 Utah Beach, 6 Fine de Claire,
6 Bretonne, 6 Isigny, crevettes grises, bulots,
6 langoustines, 12 crevettes roses, 2 clams, 2 vernis,
2 1/2 homard, 2 1/2 langouste

Le Plateau Super Langousta ALASKA 399

(3 / 4 personnes)

12 huîtres : Utah Beach, 4 pattes de King Crabe,
8 grosses langoustines, 12 crevettes roses, 4 1/2 homard,
4x10g de caviar osciètre, 100g œufs de saumon,
assortiment 3 taramas

Le Plateau Super Langousta ALASKA ROYAL 739

(4 / 6 personnes)

18 huîtres Normandes :
6 pattes de King Crabe, 6 grosses gambas,
6 grosses langoustines, 18 crevettes roses,
3 1/2 homard, 3 1/2 langouste,
6x10g de caviar osciètre,
assortiment 6 Taramas

ALCOOLS & BOISSONS

Les Softs

Jus de fruits 25 cl	5	
Coca, Light, Zero 33 cl	6	
Bière 33 cl	6	
	50 cl	1 L
Évian	5	7
Sanpelligrino	5	7

Vins Blancs

	37,5 cl	75 cl
Chablis	18	32
Menetou-Salon		35
Muscadet	15	28
Côteaux du Giennois		32
Sancerre	20	38
Chardonnay	20	39
Pouilly-Fuissé	25	48
Pouilly-Fumé	25	48
Chablis 1 ^{er} cru	25	48
Meursault	36	69
Bourgogne Aligoté		69
Puligny Montrachet		98
Puligny Montrachet 1 ^{er} cru		125
Chassagne Montrachet (Jadot)		89
Chassagne Montrachet (Latour)		129

Vins Rosés

Côte de Provence	15	28
Minuty		36
OTT Les Domaniers		54

Vins Rouges

Sancerre	17	32
<i>Bourgogne</i>		
Vosne-Romanée		128
Gevrey-Chambertin		94
Aloxe-Corton		66
Beaune Bressande		58
Chassagne-Montrachet		89
Moulin à Vent	25	48
<i>Bordeaux</i>		
Chasse-Spleen		88

Champagne

Champagne AOC	28	52
Champagne Grand Cru AOC		98
Roederer Cristal		320
<i>Ruinart</i>		
R de Ruinart	50	98
Blanc de Blanc	66	118
Rosé	66	118

Vodka		60
-------	--	----

*Suivant arrivage et saison

TARIF au 1^{er} octobre 2016

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.