



## Nos plateaux de fruits de mer pour tous les goûts,

*je choisiss...*

### **PLATEAU DECOUVERTE - 21 €**

- 8 CREVETTES CUITES 30/50 (150 gr)
- 3 LANGOUSTINES CUITES (150 gr)
  - BULOTS CUIITS (100 gr)
- 8 HUITRES POGET N°3 FINE DE CLAIRE



### **LE PLATEAU PLAISIR - 24 €**

- 6 CREVETTES CUITES 30/50 (150 gr)
- 3 LANGOUSTINES CUITES (150 gr)
  - BULOTS CUIITS (150 gr)
- 8 HUITRES POGET N°3 FINE DE CLAIRE
- 3 PINCES DE TOURTEAU (100 gr)



### **LE PLATEAU ROYAL - 27 €**

- 6 CREVETTE SAUVAGE 40/60 (120 gr)
- 2 LANGOUSTINES CUITES (100 gr)
  - BULOTS CUIITS (100 gr)
- 4 HUITRES POGET N°3 FINE DE CLAIRE
- 4 HUITRES NORMANDIE N°3 FINE DE CLAIRE
- 1/2 TOURTEAU CUIT 600/800

### **LE PLATEAU SPECIAL - 31 €**

- CREVETTES GRISES (50 gr)
- 4 CREVETTE SAUVAGE 40/60 (80 gr)
- 2 LANGOUSTINES CUITES (100 gr)
  - BULOTS CUIITS (75 gr)
- 3 HUITRES POGET N°3 FINE DE CLAIRE
- 3 HUITRES NORMANDIE N°3 FINE DE CLAIRE
- SAUMON "BOMLO" FUMÉ MAISON (50 gr)
- 1/2 HOMARD CUIT 450/700

## ***... ou je compose mon plateau de fruits de mer***

### **NOS HUÎTRES**

- HUITRES POGET N°3 FINE DE CLAIRE 1.10 €
- HUITRES NORMANDIE N°3 FINE DE 1.00 €

### **COQUILLAGES ET CRUSTACES**

- CREVETTES GRISES - 100 gr - 2.00 €
- CREVETTE SAUVAGE 40/60 - 140 gr - 4.10 €
- CREVETTES CUITES 30/50 - 150 gr - 2.20 €
- LANGOUSTINES CUITES - 200 gr - 4.50 €
- BULOTS CUIITS - 150 gr - 1.80 €
- PINCES DE TOURTEAU - 100 gr - 2.50 €
- TOURTEAU CUIT 600/800 - 350 gr - 7.50 €
- HOMARD CUIT 450/700 - 300 gr - 13.50 €

### **AUTRE**

- SAUMON "BOMLO" FUMÉ MAISON - 100 gr - 2.00 €

TOUS NOS PLATEAUX SONT ACCOMPAGNES SUIVANT LEURS COMPOSITIONS DE BEURRE,  
CITRON, ECHALOTES CISELEES AU VINAIGRE.

**Restaurant Côté Olivier**

**Du samedi 12 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021**

(A commander 72 heures auparavant au 06 52 50 00 19 ou au 09 80 52 46 53 )

[www.coteolivier.fr](http://www.coteolivier.fr)