

## Les huîtres – 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'acquiescer une belle couleur.

Les huîtres de Belon sont des huîtres plates à chair très goûteuse.

Elles sont élevées dans toute la Bretagne.

	€
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

	€
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 .....	52
<i>Parisian style lobster / Astice alla parigina</i>	
Caviar & ses blinis .....	230
<i>Caviar with blinis / Caviale e blinis</i>	

## L'assiette dégustation « Café de Paris » 28 €

2 fines de claires N°2  
2 côtes bleues N°2

2 creuses de Bretagne N°2  
2 huitres de belon N°2

4 bulots

## Les coquillages – Shell-fish – Crostacei

	€
Tourteau de Bretagne à la russe (600 g) ..... <i>Crab / Granciporro</i>	35
Langoustines mayonnaise ..... <i>Dublin bya prawns / Arragostine</i>	37
Crevettes grises de la Manche ..... <i>Shrimps / Gamberetti</i>	15
Bouquet de crevettes fraîches mayonnaise ..... <i>Prawns with mayonnaise Gamberi con maionese</i>	27
Bigorneaux gros..... <i>Winkles / Chiocciola marina</i>	15
Praires grises de Brest Les 6 : .....	16,8
Palourdes moyennes Les 6 : .....	18
<i>Venus clams / Vongole</i>	
Amandes grosses Les 12 : .....	13,8
<i>Cockles / Pie d'asino</i>	
Oursins du pays (selon arrivage) Les 12 : .....	31,2
<i>Sea Urchins / Ricci di mare</i>	
Bulots « escargots de mer » sauce aioli Les 12 : .....	18
<i>Wellks with « aioli » sauce Lurnache di mare con salsa aioli</i>	

## Le plateau de fruits de mer « Spécial Café de Paris »

(avec tourteau)

« Café de Paris » sell-fish assortment with crab

Assortimento di crostacci 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 ..... 71 €

## Le plateau breton

(avec homard)

Breton sell-fish assortment with lobster,

Breton assortimento di crostacci 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

	€	
	Bt	½ Bt
Riesling .....	44	28
Duttenberg Gresser		
Gewürztraminer.....	46	30
Andlau Gresser		
Sancerre .....	52	37
Les caillottes – P.Jolivet		