Notre formule

1 verre de Côtes du Rhône blanc

+ 6 Huîtres, Numéro 3. ou 6 crevettes roses ou Bulots-mayonnaise



Les Huître

<u>Fines</u>			ра	r6	par	12
	ro 4 (petite			90€		
Numé	ro 3 (moye	ennes)	6,9	90€	12,9	0€
Numé	ro 2 (grand	des)	7,9	0€	14,9	0€
Spéci	<u>ales</u>		ра	r6	par	12
Numé	ro 3 (moye	ennes)		90€		
Numé	ro 2 (grand	des)	9,9	90€	17,9	0€

Les gratinées de Viêille Digue

Huîtres Beurre Escargot, 6 pièces. 9.90€ Huîtres gratinées au camembert, 6 pièces. 9,90 € 9,90€ Palourdes gratinées, 6 pièces.

Les Bols de Viëille Dique

Le bol	de Moule	s de boud	chot, 500g	j. 9	9,90€
Le bol	de Soupe	de poiss	on	1	1,90€
Le bol	de Palour	des, 500g		18	3,90€

Le Marché de Vieille Digue

Bulots, la portion. Tarif au tableau 7.90€ Crevettes Roses, 8 pièces. 13,90€ Crevettes de Madagascar, 6 pièces. Tourteau, la pièce. 21.90€

Araignée, la pièce. Tarif au tableau

Homard portion, environ 500g Tarif au tableau

Rillettes de la mer, artisanales, (pot de 90 g): 8,50 €

au choix: - Sardines aux tomates séchées.

- Saumon.

- Maquereau moutarde à l'ancienne

- Thon chorizo

- Noix de Saint-Jacques.

Les Assiettes de Vieille Dique

19,90€ Assiette de Didier 6 huîtres fines n°3, bulots, 6 crevettes, 3 palourdes.

Assiette de Patrick 25,90€ 6 huîtres fines de mer n°3, bulots, 4 crevettes de Madagascar, 3 palourdes, bigorneaux.

Assiette d'Émile 38.00€ un demi homard. 3 huîtres fines de mer n°3, bulots. 3 crevettes roses, 1 crevette de Madagascar, bigorneaux.

Option araignée 45,90 € Plateau de Louis, pour 2 personnes. 8 huîtres fines de mer n°3, 6 palourdes, Option tourteau bulots, bigorneaux, 8 crevettes roses, bigorneaux.

Plateau de Jean-Louis, pour 2 personnes. 8 huîtres fines de mer n°3, un homard portion, 6 palourdes, bulots, bigorneaux, 8 crevettes roses.

Tarif au tableau

Nos extras salés

Fish & Patatoes 15.90€ Pommes de terres grenailles 3,90€

Nos extras sucrés

Riz au lait 5.90€ Glace: - une boule 2.50€ - deux boules 4,50€ - trois boules 6.50€ (vanille - chocolat - café - fraise - citron - praliné - caramel). Supplément crème fouettée ou coulis de chocolat : 1,50 €

Liégeois: Chocolat, café, caramel. 7,50€

Les Vins Blancs	Cidre	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Cidre Boucher Brut, Cotentin, cidrerie Claids LABOUTEILLE (75CL): 12.00 €	
Domaine Chereau carré, AOP LE VERRE (12,5CL): 3.80 € LA BOUTEILLE (75CL): 19.00 €	LA BOLLÉE (20CL): 3.90 €	
Côtes du Rhône Famille Perrin Réserve, AOC LE VERRE (12,5CL): 4.50 €	Les Bières	
LA BOUTEILLE (75CL): 23.00 €	Jupiler, pression 25 cl.	3.20€
Bourgogne Aligoté	La Chausey, pression 25 cl.	4.00€
Buissonnière, AOP LE VERRE (12,5CL): 4.90 € BOUTEILLE (75CL): 26.00 €	Captain James, bière blanche bouteille 33 cl.	4.50€
Quincy Bigonneau, AOP LE VERRE (12.5CL): 5.90 €		
LE VERRE (12,5CL): 5.90 € BOUTEILLE (75CL): 29.00 €	Les Boissons	
	Drakkar Cola, 27,5 cl.	3.60€
Les Vins Rosés	Drakkar Thé Pêche, 27,5 cl.	3.60€
Luberon	Jus d'Oranges Bio, 25 cl.	3.60€
Elephant rose, AOC	Drakkar Limonade, 27,5 cl.	3.60€
LE VERRE (12,5CL): 3.80 € BOUTEILLE (75CL): 19.00 €	Jus de Pomme Bio, 25 d.	3.60€
Côtes de Provence	Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron)	2.50€
Estandon, Les Terres Nobles, AOP LE VERRE (12,5CL): 4.80 €	Badoit, bouteille eau gazeuse 50 cl.	4.00€
BOUTEILLE (75CL): 24.00 €	Badoit, bouteille eau gazeuse 1 L.	5.00€
	Evian, eau plate 50 cl.	3.60€
Les Vins Rouges	Evian, eau plate 1 L.	4.60€
Côtes du Rhône		
Maison les Alexandrins, AOC LE VERRE (12,5CL): 4.50 € BOUTEILLE (75CL): 27.00 €	Les Boissons	
	Chaudes	
	CHAUGES	
Champagne	Café Thé	1.70 € 4.50 €
Champagne Breul cuvée réserve, 45.00€ bouteille 75cl.		