



CARTE 2024

**Plateaux de fruits de mer
Épicerie fine
Caviar**

Sur place, à emporter ou en livraison



HORAIRES

Du Mardi au Dimanche midi

9h00 - 13h00

16h00 - 20h00

**Fermé le DIMANCHE SOIR
et LUNDI
Sauf jour férié**

04 90 95 76 48



19, Avenue Frédéric Mistral
13210 Saint-Rémy-de-Provence

www.lecaillerdelestagnol.com

TOUS LES PRIX INCLUENT LA PRÉPARATION DU PLATEAU,
servis avec du vinaigre à l'échalote, aioli, mayonnaise,
citrons, beures demi-sel et rinces doigts

LES HUÎTRES

6 Bouzigues	7,50€
<i>n°3, Méditerranée</i>	
6 Fines de claire	9,00€
<i>n°3, Marennes d'Oléron</i>	
6 Spéciales Camargues	10,00€
<i>n°3, Méditerranée</i>	
6 Spéciales Joguet ou Poget	16,00€
<i>n°3, Marennes</i>	
6 spéciales Gillardeau	17,50€
<i>n°3, Marennes</i>	

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevette extra	1,00€ pce
Crevette sauvage	1,50€ pce
Langoustine	3 à 4,00€ pce
Bulot cuit	0,60€ pce
Moule crue	0,50€ pce
Moule cuite	0,50€ pce
Crevettes grises	10,00€ /200g
Pince de tourteau	3 à 4,00€ pce
Tourteau	34,90€ / kg
Queue de langouste	49,00€ pce
Oursin de Galice	prix au cours

Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, il se peut qu'un ou plusieurs de cette liste soient en rupture au moment de votre commande.

LE CAVIAR

Le caviar sturia

français d'Aquitaine

à partir de 35,00€

LES PLATEAUX COMPOSÉS

LE CAPUCIN 22 €

• 6 Huîtres de Bouzigues, 6 crevettes, 6 bulots, 6 moules crues

LE CABESTAN 42 €

• 18 Huîtres de Bouzigues, 12 crevettes, 12 bulots

LE PETIT ANCRE 62 €

• 18 Huîtres de Bouzigues, 18 crevettes, 12 bulots, 12 moules crues, 4 pinces de tourteaux

LE GRAPPIN 115 €

• 24 Huîtres de Bouzigues, 24 crevettes, 18 bulots, 18 moules, 1 tourteau, 4 langoustines, crevettes grises

TRAITEUR

Les acras de morue	7,00€ / 200g
+ sauce aigre douce	12,00€ / 400g
La fameuse tielle sétoise	7,90€
« Maison Dassé »	
Les tellines	au cours
(à l'aioli et persil)	
Les moules gratinées à l'aioli	10,00€
Les moules gratinées en persillade	10,00€
Les moules à la sauce Ravigote	10,00€
Le tartare du jour	12,00€
Les rillettes de saumon frais	
et saumon fumé	10,00€
Le saumon fumé d'Écosse	119,90€ / kg
(à la tranche de 50g env.)	

CÔTÉ VIN

Picpoul de Pinet	12,00€ / 75cl
<i>Vin blanc sec, s'accorde parfaitement avec les coquillages.</i>	
La cuvée de "l'écailler"	14,90€ / 75cl
<i>Gros plan du pays Nantais</i>	