

LES SPÉCIALITÉS À EMPORTER

(exemples d'entrées, plats et desserts
pouvant changer selon l'ardoise du jour)

Entrées

Soupe de poissons de roche Vin & Marée	5,50 €
Friture d'éperlans (ou Joels), sauce Tartare	5,50 €
Tartare de saumon aux aromates	5,50 €
Croustillants de gambas, sauce tandoori	7,00 €
Queues de langoustines Bretonnes décortiquées à la façon du Chef	8,50 €

Plats

Pavé de saumon frais à l'unilatéral	10,50 €
Bar entier grillé, Sauce Pistou	14,50 €
Pavé de cabillaud rôti	14,00 €
Saint-Jacques fraîches à la plancha	18,00 €
Belle sole meunière ou plancha	19,50 €

Accompagnement au choix, Riz Vénéré ou purée de
pomme de terre de Noirmoutier à l'huile d'olive et
d'une sauce au beurre Vin & Marée

Desserts

Le fameux baba de Zanzibar au rhum vieux Clément	11,00 €
Chaud froid au chocolat noir de Tanzanie	6,00 €
Cerises à l'eau de vie Vin & Marée	5,00 €
Salade de fruits de saison ou d'agrumes	5,00 €
Tarte sablée au citron, meringué ou non	5,50 €

LE FAMEUX AVRUGA DE HARENG

Les 100 g	16,50 €
-----------	---------

LES EAUX MINÉRALES

Vittel, 100 cl 	3,50 €
Perrier fines bulles, 100 cl 	3,50 €

ALCOOL

Rhum vieux Clément « Select Barrel »	29,00 €
--------------------------------------	---------

Vin & Marée

VENTE À EMPORTER (à retirer sur place)

LES FRUITS DE MER

Fines N°3, de Normandie, par R. Verneuil

Par 6 9,60 € Par 9 14,40 € Par 12 19,20 €

Fines N°2, PRAT-AR-COUM Y. Madec

Par 6 10,80 € Par 9 16,20 € Par 12 21,60 €

Spéciales N°3, GILLARDEAU

Par 6 14,40 € Par 9 21,60 € Par 12 28,80 €

(Ouvertes, citrons et vinaigre échalote compris).

Huîtres vrac non ouvertes -15% !

Bulots (220 gr)*	5,00 €
Crevettes grises (100 gr)*	5,00 €
1/2 Tourteau	7,00 €
Tourteau entier	13,20 €
1/2 Homard d'Amérique du Nord	21,00 €
Homard entier d'Amérique du Nord	32,00 €
Homard entier Européen	37,00 €

Grosses crevettes sauvages (20/30)

A l'unité 3,00 € Par 3 9,00 € Par 6 18,00 €

*Poids moyen d'une portion

© P. ou L. LAETITIE - 02 53 55 55 60 - Ne pas retirer sur la voie publique

Maine (14^{ème}) - Tél : 01 43 20 29 50

Murat (16^{ème}) - Tél : 01 46 47 91 39

Suffren (7^{ème}) - Tél : 01 47 83 27 12

Voltaire (11^{ème}) - Tél : 01 43 72 31 23

Tarifs Hiver - Printemps 2017

vin-et-maree.com

ASSIETTE DÉCOUVERTE

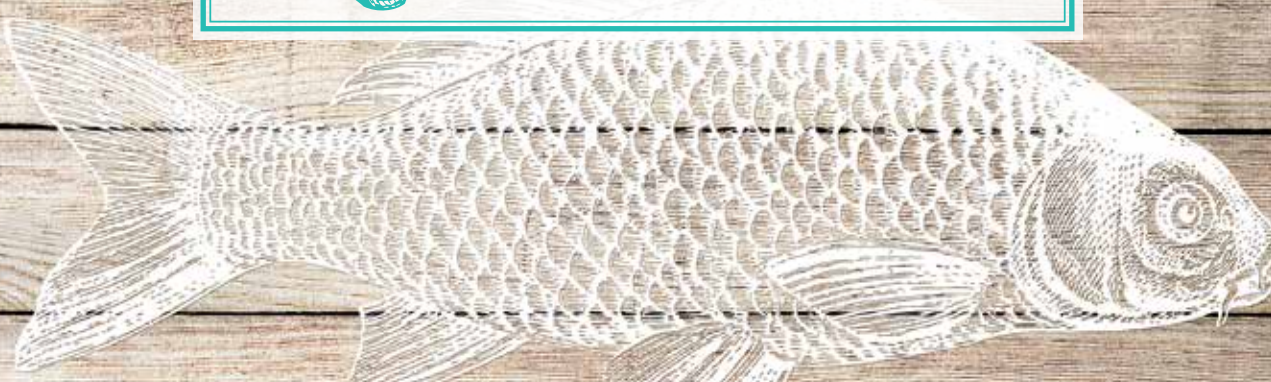
22,00 €



4 Fines N°3, de Normandie,
par R. Verneuil

4 Fines N°2, PRAT-AR-COUM,
par Y. Madec

4 Spéciales N°3,
GILLARDEAU



PLATEAU DE L'ÉCAILLER

39,00 €

3 Fines N°3, de Normandie,
par R. Verneuil

3 Fines N°2, PRAT-AR-COUM,
par Y. Madec

3 Spéciales N°3,
GILLARDEAU

4 Grosses crevettes sauvages

½ Tourteau

Crevettes grises

Bulots



PLATEAU PRESTIGE

69,00 €

Pour 2 personnes à partager

Beau Homard
d'Amérique du Nord Froid

3 Fines N°3, de Normandie,
par R. Verneuil

3 Fines N°2, PRAT-AR-COUM, par Y. Madec

3 Spéciales N°3, GILLARDEAU

4 Grosses crevettes sauvages

1 Tourteau

Crevettes grises

Bulots

