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

www.lecaillerdelestagnol.com

Imprimerie Color Alpilles - Ne pas jeter sur la voie publique

L'Ecailler DE L'ESTAGNOL
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

CARTE 2023

Plateaux de fruits de mer
Épicerie fine
Caviar

Sur place, à emporter ou en livraison

HORAIRES

Du Mardi au Dimanche midi
9h00 - 13h00
15h00 - 20h00

Fermé le DIMANCHE SOIR
et LUNDI
Sauf jour ferié

04 90 95 76 48

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

LES HUÎTRES

6 Bouzigues *n°3, Méditerranée*	**7,00€**
6 Fines de claire *n°3, Marennes d'Oléron*	**8,50€**
6 Spéciales Camargues *n°3, Méditerranée*	**10,00€**
6 Spéciales Joguet ou Poget *n°3, Marennes*	**15,00€**
6 spéciales Gillardeau *n°3, Marennes*	**17,00€**

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevette Extra	**1,00€** pce
Crevette sauvage	**1,50€** pce
Langoustines	**3 à 4,00€** pce
Bulot cuit	**0,60€** pce
Moule crue	**0,40€** pce
Moule cuite	**0,40€** pce
Crevettes Grises	**10,00€** /200g
Pince de tourteau	**3 à 4,00€** pce
Tourteau	**31,90€** / kg
Queue de langouste	**49,00€** pce
Le Kg de grosses moules	**6,00€**
Oursin de Galice	au cours

Afin de garantir la fraicheur 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 francais d'Aquitaine *à partir de* **30,00€**

LES PLATEAUX COMPOSÉS

LE CAPUCIN 22 €

• 6 Huîtres de Bouzigues, 6 crevettes, 6 bulots, 6 moules crues, 4 amandes

LE CABESTAN 40 €

• 18 Huîtres de Bouzigues, 12 crevettes, 12 bulots

LE PETIT ANCRE 59 €

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

LE GRAPPIN 110 €

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

TRAITEUR

Les accras de morue *+ sauce aigre douce*	**6,00€** / 200g **10,00€** / 400g
La fameuse tielle sétoise *« Maison Dassé »*	**6,90€**
Les tellines *(à l'aïoli et persil)*	au cours
Les moules gratinées à l'aïoli	**10,00€**
Les moules gratinées en persillade	**10,00€**
Les moules à la sauce Ravigote	**10,00€**
Le tartare du jour	**10,00€**
Les rillettes de saumon frais et saumon fumé	**10,00€**
Le saumon fumé d'Ecosse *(à la tranche de 50g env.)*	**105,00€** / kg

CÔTÉ VIN

Picpoul de Pinet **10,90€** / 75cl

Vin blanc sec, s'accorde parfaitement avec les coquillages.