

## Découverte

2 dz huitres fines de claire Cancale n°3  
12 crevettes 30/50- Amérique du Sud  
100 grs de crevettes grises  
200 grs de bulots  
4 palourdes  
1 pot de sauce au choix

45€ le plateau

## Dégustation

18 huitres fines de claire Cancale n°3  
8 crevettes 30/40- Madagascar  
100 grs de crevettes grises  
300 grs de bulots  
100 grs de bigorneaux  
4 palourdes  
1 pot de sauce au choix

65€ avec un tourteau

75€ avec un homard canadien

89€ avec une queue de langouste



## Platinum

1 homard canadien 400/600  
1 tourteau  
18 huitres fines de claire Cancale n°3  
8 crevettes 30/40- Madagascar  
6 crevettes 20/30- Amérique du sud  
100 grs de crevettes grises  
300 grs de bulots  
100 grs de bigorneaux  
4 praires  
4 palourdes  
1 pot de sauce au choix

95€ le plateau



## Gold

1 queue de langouste  
1 homard canadien 400/600  
1 tourteau  
18 fines de claire Cancale n°3  
18 huitres Saint Vaast n°3  
12 crevettes 30/40- Madagascar  
8 langoustines 10/15  
100 grs de crevettes grises  
400 grs de bulots  
100 grs de bigorneaux  
8 praires  
8 palourdes  
2 pots de sauce au choix

179€ le plateau



Non vous informons que les compositions de ces plateaux ne peuvent pas être modifiées. Merci de vous reporter au verso pour composer vos plateaux.

## Huitres et Coquillages

Cancale- Fine de Claire Bretagne

N°2: 17€ la dz N°3: 14€ la dz N°4: 12€ la dz

Sélection fine Schaller- Charentes

N°2: 17€ la dz N°3: 14€ la dz N°4: 12€ la dz

Isigny- Spéciale de Normandie

N°2: 19€ la dz N°3: 15€ la dz

Schaller- Spéciale de Charente

N°2: 24€ la dz N°3: 21€ la dz

Gillardeau- Spéciale de Charente

N°2: 32€ la dz N°3: 30€ la dz N°4: 28€ la dz

Palourdes 30€/ kg

Oursins 30€/ kg

Praires 30€/ kg

Moules 0,50€/ pièce

Clams 30€/ kg

Amandes 0,50€/ pièce

Coques 16€/ kg

Une mise en plateau de 3€ sera facturée en supplément

## Crustacés

Homard breton- cuit maison  
Homard canadien- cuit maison  
Langouste française- cuite maison  
Queue de langouste- cuite maison  
Tourteau  
Pince de tourteaux - selon disponibilité  
Pince de King Crabe  
Cigale des Mers  
Bulots- cuits maison  
Bigorneaux- cuits maison  
Crevettes grises  
Langoustines 10/15 - cuites maison  
Crevettes 30/50- Amériques du Sud  
Crevettes 30/40- Madagascar  
Crevettes 20/30- Amérique du Sud  
Crevettes 16/20- Sauvages  
Crevettes U5/U10- Sauvages

selon cours

selon cours

selon cours

90€/ kg

26,90€/ kg

34,90€/ kg

69,90€/ kg

39,90€/ kg

20,90€/ kg

20,90€/ kg

32,90€/ kg

42,90€/ kg

22,90€/ kg

42,90€/ kg

29,90€/ kg

46,90€/ kg

65,90€/ kg

## Sauces

Mayonnaise, aioli, vinaigre échalotte- Morin marée  
Mayonnaise, aioli- Maison  
Citron

2,90€/ le pot

2,90€/ le pot

0,80€/ pièce



La Cigale des Mers

vous accueille pour vos commandes  
en boutique et par mail à :

Nouvelle/Saône: [cigaledesmers@hotmail.fr](mailto:cigaledesmers@hotmail.fr)  
Villefranche et Liergues : [cm2@outlook.fr](mailto:cm2@outlook.fr)

Jusqu'au 20/12 pour les 23,24,25/12

Jusqu'au 29/12 pour le 31/12

Afin d'éviter les erreurs, nous ne prenons aucunes commandes par téléphone.

Pour tous renseignements, consultez notre  
nouveau site internet [www.cigaledesmers.fr](http://www.cigaledesmers.fr)  
et pour plus de renseignements, rendez-vous en boutique!