

La Cabane de l'écailler®

Seafood Restaurant & Bar à Huîtres



Bar à Huîtres ou à Emporter 2018



Plateaux
Fruits de Mer
à partir de
19 €

Terrasse Bar à Huîtres

6 Huîtres Fines de Claire
+ 1 verre de Vin Blanc* **10 €**

Tapas de la Mer à partir de **2 €**

Côté Restaurant

Menu déjeuner** **17 €**
Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu découverte **38 €**
*3 Entrées, 3 Plats, 3 Desserts
au choix (Tous les jours, midi et soir)*

04 93 31 68 60
Ouvert 7/7

24 avenue des Oliviers - 06800 Cros de Cagnes sur Mer
www.lacabanelecailler.com

“Dégustation” 19 €

(1 personne)

3 huîtres Fines de Claire N°3
3 huîtres Creuses de Méditerranée N°3
3 moules d'Espagne
3 amandes
3 crevettes petites 60/80



36 € “Découverte”

(1 à 2 personnes)

6 huîtres Fines de Claire N°3
6 huîtres Creuses de Méditerranée n°3
6 amandes, 6 moules d'Espagne
6 bulots, 6 crevettes petites 60/80



42 € “Tout Cuit” Tourteau

(2 personnes)

1 Tourteau 500gr environ
6 crevettes petites 60/80
2 crevettes moyennes 30/40
8 bulots, 6 moules cuites
1 portion de crevettes grises
1 portion de bigorneaux



“Tout Cuit” 64 € Homard

(2 personnes)

1 Homard 450 gr environ
6 crevettes petites 60/80
2 crevettes moyennes 30/40
8 bulots, 6 moules cuites
1 portion de crevettes grises
1 portion de bigorneaux



“Gourmet” 75 €

(2 à 3 personnes)

6 huîtres Fines de Claire n°2
6 huîtres Fines de Claire n°3
1 Tourteau 500 gr environ
2 langoustines
6 crevettes petites 60/80
2 crevettes moyennes 30/40
3 amandes, 3 moules d'Espagne
3 palourdes, 9 bulots
1 portion de crevettes grises et bigorneaux



98 € “Signature Cabane”

(3 à 4 personnes)

6 huîtres Spéciales de Claire n°3
6 huîtres Fines de Claire n°2
6 huîtres Fines de Claire n°3
1 homard 450gr environ
1 Tourteau 500gr environ
6 crevettes petites 60/80
6 moules d'Espagne, 6 amandes
3 praires, 3 palourdes, 9 bulots
1 Portion de crevettes grises et bigorneaux



Offert: 1 bouteille de vin blanc 75cl
Chardonnay Maison “Paul Mas”*



Nos plateaux de fruits de mer sont servis avec: vinaigre à l'échalote, mayonnaise, citron.

La composition des plateaux de fruits de mer est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages de la saison et de la pêche.

Composez votre Plateau sur mesure

Huîtres

Creuses de Méditerranée n°3 (Moyennes)	x6	9 €
Fines de Claire Marennes d'Oléron N°3 (Moyennes)	x6	10 €
Fines de Claire Marennes d'Oléron N°2 (Grosses)	x6	11 €
Spéciales de Claire Marennes d'Oléron N°3 (Moyennes)	x6	13 €
Spéciales Cadoret "Perle Noire" N° 4 (Petites)	x6	12 €
Spéciales Cadoret "Perle Noire" N° 3 (Moyennes)	x6	15 €
Plâtes de Belon N° 0 * (Moyennes)	x6	19 €
Spéciales Gillaudeau N°3 (Moyennes)	x6	17 €
Spéciales Gillaudeau N°2 (Grosses)	x6	18 €

Crustacés Cuits

Homard (450 gr environ)	La Pièce	36 €
Langouste (350 gr environ)	La Pièce	28 €
Patte de King Crab "kamchatka" (200 gr environ)	La Pièce	19 €
Tourteau entier "femelle" (500 gr environ)	La Pièce	14 €
Pince de Tourteau (Grosse 6/8)	La Pièce	8 €
Langoustine (Moyenne 10/20)	La Pièce	5 €
Crevette (Grosse 16/20)	La Pièce	4 €
Crevettes (Moyennes 30/40)	x6	9 €
Crevettes (Petites 60/80)	x6	7 €
Crevettes Grises (La portion de 100 gr environ)		5 €

Coquillages

Palourdes	x6	9 €
Amandes	x6	6 €
Moules d'Espagne	x6	4 €
Clams	La Pièce	3 €
Oursin*	La Pièce	3 €
Praire*	La Pièce	2 €
Violet*	La Pièce	3 €
Bulots "Cuits Maison" (La portion de 200 gr environ)		6 €
Bigorneaux "Cuits Maison" (La portion de 100 gr environ)		3 €

04 93 31 68 60

Ouvert 7/7

24 avenue des Oliviers - 06800 Cros de Cagnes sur Mer

www.lacabanedelecailler.com