

# La Cabane de l'écailler®

Seafood Restaurant & Bar à Huîtres



Tarif à emporter pour  
les fêtes et la saison d'hiver



## RÉSERVEZ vos Plateaux

### Côté Restaurant

Menu du marché du lundi au vendredi midi

**29 €**

Menu réveillon du 31 Décembre **145 €**

**04 93 31 68 60**

Ouvert le 25 au Midi et le 31 au Soir

**7/7 de 9h à 15h & 18h 23h**

24 avenue des Oliviers - 06800 Cros de Cagnes sur Mer

[www.lacabanelecailler.com](http://www.lacabanelecailler.com)



## “Découverte” 39 €

(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



## 46 € “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



## “Gourmet” 79 €

(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



## “Tout Cuit” 68 €

### 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



## 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



## “Accords Vins ”

75cl.

Chardonnay, domaine de valent IGP Pays d'Oc .....22€  
Sancerre blanc Domaine les Caillotes, Pascal Jolivet.....32€  
Chablis, Testut .....34€  
Sancerre rouge Signature, Pascal Jolivet .....32€  
Château Marguerite, Symphonie cru classé, AOP Côte de Provence 30€  
*Blanc, Rosé, Rouge*

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

Fines de Claire Marennes d'Oléron N° 3 (Moyennes).....	x6	11 €
Fines de Claire Marennes d'Oléron N° 2 (Grosses).....	x6	13 €
Spéciales de Claire Marennes d'Oléron N°3 (Moyennes).....	x6	15 €
Isigny Normandie N° 3 (moyennes) .....	x6	12 €
Isigny Normandie N° 2 (Grosses) .....	x6	14 €
Spéciales Gillardeau N° 5 (Petites).....	x6	15 €
Spéciales Gillardeau N° 3 (Moyennes).....	x6	18 €
Spéciales Gillardeau N°2 (Grosses).....	x6	20 €

## Crustacés Cuits

Homard (500 gr environ) .....	La Pièce	39 €
Langouste (400 gr environ) .....	La Pièce	42 €
Patte de King Crab "kamchatka" (200 gr environ).....	La Pièce	21 €
Tourteau entier "femelle" (500 gr environ).....	La Pièce	20 €
Pince de Tourteau (8/12).....	La Pièce	9 €
Langoustine (16/20).....	La Pièce	4 €
Crevette (10/20).....	La Pièce	4 €
Crevettes roses de Malaisie (30/40).....	x6	10 €
Crevettes roses de Malaisie (60/80).....	x6	8 €
Crevettes Grises ( La portion de 100 gr environ) .....		5 €

## Coquillages

Palourdes .....	x6	9 €
Amandes .....	x6	7 €
Moules d'Espagne .....	x6	6 €
Oursin ouvert*.....	La Pièce	4 €
Praire*.....	La Pièce	3 €
Bulots "Cuits Maison" (La portion de 200 gr environ).....		7 €
Bigorneaux "Cuits Maison" (La portion de 100 gr environ).....		4 €

**04 93 31 68 60**

**Ouvert 7/7**

24 avenue des Oliviers - 06800 Cros de Cagnes sur Mer

[www.lacabanedelecailler.com](http://www.lacabanedelecailler.com)

