

■ Nos Assortiments ■

Our Selection - Le Nostre Selezioni

Assiette de Dégustation 24 €

Assortment for tasting / Scelte da degustazione

4 pièces d'huîtres, 1 pièce de crevette rose, 3 moules, 3 pièces d'amandes, 3 pièces palourdes, 4 pièces de bulots "grises et bigorneaux"

Plateau Découverte (1 personne) 39,5 €

Assortment for Discovering (1 personne)

Plateau assaggio (1 persona)

8 pièces d'huîtres, 2 pièces de crevettes roses, 5 moules, 4 pièces d'amandes, 5 pièces palourdes, 5 pièces de bulots "grises et bigorneaux"

Plateau de l'Ecailler (2 personnes) 72 €

Fisherman's Platter (2 persons)

Plateau dello Sguscia-ostrique (2 persone)

16 pièces d'huîtres, 4 pièces de crevettes roses, 6 moules, 5 pièces d'amandes, 6 pièces palourdes, 8 pièces de bulots "grises et bigorneaux"

Plateau "Festival" (2-3 personnes) 99 €

"Festival" Platter (2-3 persons)

Plateau "Festival" (2-3 persone)

20 pièces d'huîtres, 6 pièces de crevettes roses, 6 moules, 6 pièces d'amandes, 6 pièces palourdes, 2 pièces de clams, 1 tourteau, 10 pièces de bulots "grises et bigorneaux"

Plateau Royal (2-3 personnes) 140 €

Royal platter (2-3 persons) / Plateau Reale (2-3 persone)

20 pièces d'huîtres, 6 pièces de crevettes roses, 6 moules, 6 pièces d'amandes, 6 pièces palourdes, 2 pièces de clams, 1 tourteau, 1 langouste, 10 pièces de bulots "grises et bigorneaux"

Plateau de L'Ostreiculteur 73 €

(assortiment d'huîtres 36 pièces)

Selection of different kinds of oysters (36 in all)

Plateau dell'ostreicoltore (assortimento di 36 ostriche)

6 pièces FC3, 6 pièces FC2, 6 pièces plates de Belon, 6 pièces SP3, 6 pièces SP2, 6 pièces Arcachon

NOS ASSORTIMENTS SONT ACCOMPAGNES DE :

Vinaigre ,mayonnaise, pain de seigle et citrons

■ Nos Huîtres ■

Our Oysters - Le Nostre ostriche

Fines de Claires n°3 (la douz.) 16,00 €

Fines de Claires n°3 size (per dozen)

Fines de Claires n°3 (la dozzine)

Fines de Claires n°2 (la douz.) 19,50 €

Fines de Claires n°2 size (per dozen)

Fines de Claires n°2 (la dozzine)

Spéciales de Claires n°3 (la douz.) 24,00 €

Spéciales de Claires n°3 size (per dozen)

Spéciales de Claires n°3 (la dozzine)

Spéciales de Claires n°2 (la douz.) 29,00 €

Spéciales de Claires n°2 size (per dozen)

Spéciales de Claires n°2 (la dozzine)

Côtes Bleue Creuse "Pleine Mer" 14,50 €

(la douzaine)

Deep Shell high sea (per dozen)

Ostriche mare aperto (la dozzine)

Plates de Belon 00 (la douzaine) 47,00 €

Plates de Belon (per dozen)

Plates de Belon (la dozzine)

Huîtres direct producteur

Nos huîtres et coquillages sont ouverts gracieusement sur demande

■ Nos Coquillages et Crustacés ■

Our Shellfish - I nostri frutti di mare

Clams (la pièce) 3,00 €

Clams, each - Palorde, ognuna

Amandes (la douzaine) 4,50 €

Cockles, per doz. - Piè d'asino, la dozz.

Palourdes (la douzaine) 12,00 €

Carpet shells, per doz. - Vongole veraci, la dozz.

Moules d'Espagne (la douzaine) 4,00 €

Spanish mussels, per doz. - Cozze di Spagna, la dozz.

Oursins (la douz.) (jusqu'au 15 avril) 19,00 €

Sea urchins, per doz. (until 15 April)

Ricci, la dozz.

Crevettes roses (les 100g) 4,50 €

Prawns, per 100g - Gamberi, ogni 100g

Crevettes grises (les 100g) 4,00 €

Shrimps, per 100g - Gamberetti grigi, ogni 100g

Bulots (les 100 grs) 3,50 €

Whelks, per 100g - Murici, ogni 100g

Bigorneaux (les 100g) 3,50 €

Winkles, per 100g - Chiocciola, ogni 100g

Tourteau (la pièce) 13,00 €

King crab, each - Granciporro, ognuno

Langouste froide (la pièce) 40,00 €

Cold spiny lobster, each - Aragosta fredda, ognuna

Tél. 04 93 61 04 62

■ Plats à emporter ■

Soupe de Poissons de Roche (maison)
*accompagnée de fromage,rouille
et croûtons*

*Homemade locally caught rockfish soup
Zuppa di pesci di scoglio*

1 litre 14 €
1/2 litre 7 €

Saumon fumé de Norvège

Norwegian smoked salmon

Salmon affumicato della Norvegia

la tranche (50g) 3,50 €

Moules farcies
au Beurre d'herbes aillé
(prêtes à cuire)

Mussels stuffed with garlicky herb butter

Cozze farcite al burro d'erbe e base d'aglio

les 12 pièces 8,50 €

Pain de seigle 3 €

Rye bread - Pane di segale

Citron 0,50 €

Lemon - Limone

Mayonnaise 2 €

Vinaigre à l'échalote 2 €

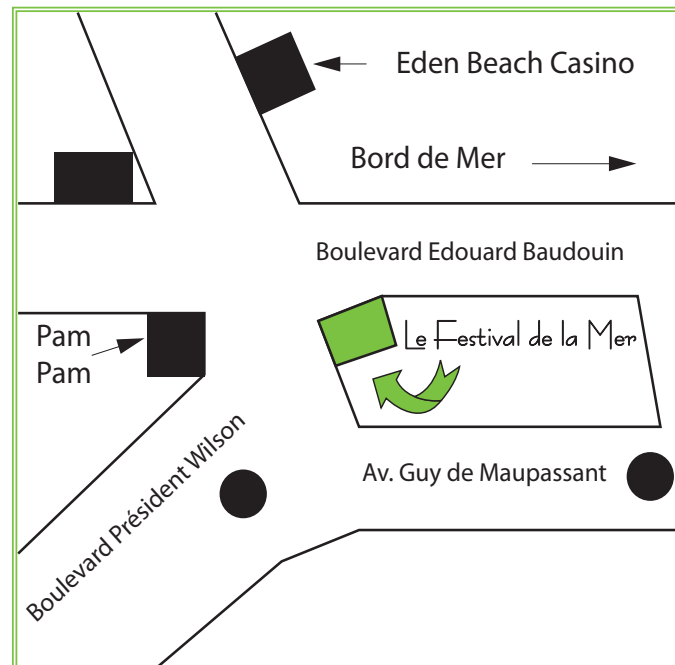
Shallot's vinegar - Aceto e scalogno

Petit plateau 2 € / Grand plateau 3 €

Restaurant Le Festival de la Mer

HUITRES DIRECT PRODUCTEUR

*Coquillages et Crustacés
à Emporter*



146, Bd Président Wilson

06160 Juan les Pins

Tél. 04 93 61 04 62

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Tarifs au 5 décembre 2011

Le Festival de la Mer

TARIFS
VENTE À
EMPORTER

146, bd Président Wilson

06160 Juan-les-Pins

Tél. 04 93 61 04 62

www.restaurant-festivaldelamer.com