



## Composez vous-même votre plateau

### LES HUÎTRES

Marennes Oléron	les 6	les 12
Fines de Claires N°3	10,50 €	21,00 €
Fines de Claires N°2	12,50 €	25,00 €
Spéciales « Maison Ancelin »		
Utah beach N°3	16,00 €	31,00 €
Utah beach N°2	18,00 €	35,00 €

### LES COQUILLAGES CRUS

Amandes de mer	les 6	2,50 €
Moules d'Espagne	les 6	3,00 €
Palourdes de pêche	les 6	7,00 €
Clams	la pièce	4,00 €
Oursins (selon saison)	les 6	11,00 €

### LES COQUILLAGES CUIITS

Bulots cuits maison	la portion	7,00 €
Bigorneaux cuits maison	la portion	6,00 €

### LES CRUSTACÉS FRAIS

Crevettes grises	150 g	7,00 €
Crevettes roses bouquet	les 6	6,00 €
Crevettes roses (grosses)	les 6	12,00 €
Buisson de langoustine	les 6	16,00 €
Tourteau frais cuit maison	la pièce	14,00 €
Homard frais cuit maison	la pièce	33,00 €
Langouste rose fraîche	Prix au kilo selon le cours	

(plateau polystyrène facturé 2 €)

## Les plateaux

Tous nos plateaux sont accompagnés de vinaigre à l'échalote, mayonnaise, aioli, citrons et rince-doigts.

### ASSIETTE DÉCOUVERTE 22,00 €

6 huîtres, 3 crevettes roses, 3 moules d'Espagne  
 3 amandes de mer, bulots, bigorneaux.

### LE PANACHÉ DE FRUITS DE MER 38,00 €

8 huitres, 4 crevettes roses, 4 moules d'Espagne, 4 amandes de mer,  
 4 palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes grises.

### LA SÉLECTION DE L'OURSIN 77,00 €

14 huitres, 6 crevettes roses, 6 moules d'Espagne,  
 6 amandes de mer, 6 palourdes, 2 clams, 4 grosses crevettes,  
 1 tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes grises.

### LE PLATEAU ROYAL 116,00 €

18 huitres, 6 crevettes roses, 6 moules d'Espagne, 6 amandes de mer,  
 6 palourdes, 2 clams, 4 grosses crevettes, 4 langoustines,  
 bulots, bigorneaux, crevettes grises, 1 homard.

### Les Spécialités de l'Oursin

- Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille et ses croutons 15€ le litre
- Véritable Bouillabaisse maison 55€ par personne
- Saumon fumé à la main 6€ les 100gr
- Poissons sauvages de 800 à 1400 gr sur commande  
 Loup, dorade, st pierre, turbot et sole.