

La Carte

Vente à emporter ici



Nos Huîtres

Huîtres disponibles sur ardoise

	X3	X6
Fines N°3 – Classiques, iodées	7,5€	15€
Ronce N°3 – Équilibrées, typiques	9,5€	19€
Tara N°3 – Singulières, mythiques	9,5€	19€
Secrète N°3 – Naturelles, subtiles	10€	20€
Veules les Roses N°3 – Charnues, goût noisette	10€	20€
Spéciales N°3 – Généreuses, goût noisette	11€	22€
BB Boudeuses N°4 – Coquettes, douces	11€	22€
BB Peter N°6 – Marines, sucrées	11€	22€
Royales N°3 – Copieuses, sucrées	12€	24€
Idéale N°3 – Délicates, harmonieuses	12€	24€

Si vous hésitez, demandez nous une assiette de dégustation!

Poissons, Coquillages et Crustacés

Saumon fumé par nos soins (servi avec sa sauce aneth) 100 g 	13€
Rillette aux deux saumons 100 g 	11€
Gambas X6 (servies avec notre mayonnaise maison)	12€
Bulots 160 g (servis avec notre mayonnaise maison)	10€
Sardines millésimées 2020 St Gilles Croix de Vie	12€
Sardines de Galice Escuris	12€
Ventrèche de Thon Escuris	15€
Caviar Neuvic Signature 10 g / 30 g	26€/75€
Caviar Kasnodar 10 g	23€

« Mets » encore

Houmous (servi avec carottes, concombre et gressins) 	8€
Burrata de chez Carlier (Servie avec des tomates confites, huile d'olive ou huile de truffe +1 €)	10€
Planche mixte charcuterie et fromages	17€
Planche XXL mixte charcuterie et fromages	30€
Planche charcuterie ou fromages	8,5 €

Desserts

Mousse Chocolat noir (64%) façon stracciatella 	
Tiramisu café 	7€
Crème Brulée à la vanille bourbon	8€
	7€

Liste des allergènes disponible sur demande

www.latelier-iode.fr

bonjour@latelier.iode.fr

 latelieriode 