

Nos Coquillages

Moules	3,50 € le Kg
Bulots cuits	16,50 € le Kg
Murex de nos côtes	(selon saison) 22 € le Kg
Poivres de l'étang de Thau	(selon saison) 17 € le Kg
Oursins de Galice	selon cours
Couteaux	15 € le Kg
Violets	25 € le Kg
Palourdes	25 à 28 € le Kg
Tellines de nos côtes	28 € le Kg
Clams	35 € le Kg

Nos Crustacés

Crevettes - Calibre 40/60 - Poly - Equateur	16 € le Kg
Crevettes - Calibre 30/40 - Poly - Equateur	22 € le Kg
Crevettes Perle de corail - Calibre 30/40	38 € le Kg
Gambas sauvages - U15	58 € le Kg
Gambas - U10	69 € le Kg
Dame tourteau	28 € le Kg
Pinces de tourteau - 8/12	48 € le Kg
Pinces de tourteau - 4/8	58 € le Kg
Araignée de mer	selon cours
King crabe	selon cours

Notre VIVIER

Homards vivants	selon cours
Langoustes vivantes	selon cours
Tourteaux vivants	selon cours



Nos Vins

Les Blancs

	Sur place	À emporter
Verre de vin blanc - Picpoul de Pinet (12,5cl)	2,50 €	-
Picpoul de Pinet - Carte Noire (50cl)	8 €	6 €
Picpoul de Pinet - Carte Noire (75cl)	10 €	8 €
Domaine de Bachellery - Chardonnay (75cl)	16 €	12 €
Domaine Berger (Vendres) - Sainte Rose (75cl)	16 €	12 €
Villa Dria - Côte de Gascogne - Moelleux (75cl)	18 €	13 €
Côtes de Rhône - Famille Perrin - vin BIO (75cl)	19 €	14 €
Château Capitoul - Rocaille - La Clape (75cl)	24 €	18 €
Les Terres Salées - La Clape (75cl)	29 €	22 €
Châteauneuf du Pape - Famille Perrin (75cl)	49 €	35 €

Le Rosé

Villemarin (75cl)	12 €	10 €
-------------------	------	------

Les Rouges

Domaine de Bachellery - Pinot Noir (75cl)	19 €	14 €
Côtes de Rhône - Famille Perrin - vin BIO (75cl)	19 €	14 €

Les Champagnes

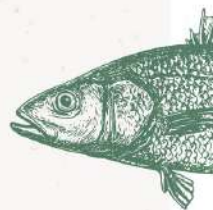
Champagne Joseph Perrier - brut (75cl)	55 €	40 €
--	------	------

Click &
Collect



www.valrascoquillages.fr

VALRAS-PLAGE
06 24 86 68 13



Nos Plateaux de Fruits de mer

Le Valrassien (1 pers.) 14 €

6 huîtres de Bouzigues, 10 crevettes roses moyennes cuites, 8 bulots cuits et 1 demi-citron.

La Catalane (2 à 3 pers.) 32 €

15 huîtres de Bouzigues, 10 crevettes roses moyennes cuites, 12 bulots cuits, 4 grosses crevettes "La Rose Premium" et 1 citron.

Le Lamparo (4 à 5 pers.) 48 €

24 huîtres de Bouzigues, 24 crevettes roses moyennes cuites, 24 bulots cuits, 1 godet de crevettes grises (100g), 8 grosses crevettes "La Rose Premium", 1 aïoli et 2 citrons.

Le Chalut (4 à 6 pers.) 79 €

24 huîtres de Bouzigues, 24 crevettes roses moyennes cuites, 24 bulots cuits, 6 grosses gambas sauvages cuites, 1 aïoli et 2 citrons.

En cas de rupture d'un de nos produits, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de même valeur.

Notre sélection d'Huîtres

Huître de Bouzigues - N° 2, 3 et 4 7 à 8 € le Kg

Huître spéciale de l'étang de Thau, nacrée et salée, élevée sur corde collée.

Marenes d'Oléron - N° 3 14,50 € le Kg

Fine de claire, fragile, croquante, finement salée, minérale, féreuse, «verte de claire» aux plus beaux moments.

Gillardeau - N° 4 28 € le Kg

Origine Europe spéciale. L'huître la plus célèbre au monde. Naissain de diverses origines, affinées principalement à Utha Beach. Goût de noisette, charnue, ronde, équilibre d'arôme, constante.

Joséphine by Gillardeau - N° 4 28 € le Kg

Origine Europe spéciale. Aspect blanc, goût distingué et muscle croquant, odeur marine très agréable, à la texture ferme et ronde.

Ostra Regal - N° 3 31 € le Kg

Irlande spéciale, pousse en conche. Naissain d'origine vendéenne, élevée une année à Clew Bay, puis déplacée à Bannow Bay pendant deux années (Irlande). Propriété organoleptique exceptionnelle, texture croquante, une des meilleures mâches au monde, sucrée, iodée, longue en bouche.