

Huîtres
ouvertes à la
demande

PLATEAUX DE FRUITS DE MER A EMPORTER

L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER ----- 11 €

2 huîtres de Pen-Bé N°3, 2 langoustines 20/30, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes roses

PLATEAU L'ECAILLER ----- 20 €

5 huîtres de Pen-Bé N°3, 4 langoustines 20/30, bigorneaux, bulots, palourdes, 5 crevettes roses

PLATEAU LE MAREYEUR ----- 26 €

½ tourteau, 5 huîtres de Pen-Bé N°3, 4 langoustines 20/30, bigorneaux, bulots, palourdes, 5 crevettes roses

LES CRUSTACES CUIITS A EMPORTER

CREVETTE ROSE (10 pièces) ----- 3.07€

LANGOUSTINE 20/30 sauvage de la mer du Nord

(à la pièce) ----- 1.82 €

DEMI-TOURTEAU sauvage d'Atlantique ----- 7.50 €

HUÎTRE de Pen-Bé n°3 (à la pièce) ----- 0.95€

Tous nos plateaux sont accompagnés de mayonnaise maison, vinaigre de vin à l'échalote, un petit beurre Paysan Breton (huîtres ouvertes, prêtes à déguster) rince-doigts et piques à bulot.

Pendant les fêtes, vos commandes à l'emporter seront disponibles
9h00 à 20h00

Prix nets – hors boissons – hors service

La carte des plats à emporter

Partenaire  LYONESS

- ❖ NOS MENUS
- ❖ NOS PLATS
- ❖ ET NOS FRUITS DE MER

La Table du Pêcheur vous propose :

Les bons « Ca'do »*

**à offrir à vos proches. D'un montant libre,
le bon est à consommer sur place ou à emporter.**

***Offert : A l'emporter**

. Une bouteille de vin sélectionnée par notre Sommelier

la Table du Pêcheur

Face à la Loire, 11 Bd Léon Séché à ANCENIS
Tél. : 02 40 83 11 36 (www.latabledupêcheur.com)

Rejoignez-nous sur Facebook

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**L'équipe de la Table du Pêcheur
vous souhaite de Joyeuses Fêtes Gourmandes**

Prix nets – hors boissons – hors service