

BRASSERIE



Emporter  
La Mer  
sur un Plateau



L'incontournable  
écailler  
27 04 86 06

### Les Huîtres



#### Saint Vaast

Numéro 2 (les 6)	15€
Numéro 3 (les 6)	12€

#### Spéciales Gillardeau

Numéro 1 (les 6)	21€
Numéro 3 (les 6)	18€

#### Belons

Numéro 00 (les 6)	27€
-------------------	-----

#### Fines de Claires, Marennes Oléron

Numéro 2 (les 6)	13.50€
Numéro 3 (les 6)	12.50€
Numéro 4 (les 6)	12€

#### L'Écaille d'Argent

Numéro 2 (les 6)	19.20€
Numéro 3 (les 6)	16.20€

### Coquillages & Crustacés



Homard froid entier (450 gr. env.)	35€
Portion de langoustines fraîches (430 gr. env.)	28€
Tourteau entier (500 gr. env.)	15€
Portion de crevettes roses (120 gr. env.)	10€
Portion de crevettes grises (150 gr. env.)	07€
Moules crues d'Espagne (les 6)	05€
Portion de bulots (400 gr. env.)	08€
Amandes (les 6)	05€
Praires (les 6)	06€

### Vins & Champagnes



Riesling Léon Beyer	30€
Sancerre Blanc Raimbault Pineau	38€
Pinot Gris Bech-Mâcher domaine Bentz	32€
Pinot Noir Léon Beyer	35€
Gewürztraminer Léon Beyer	39€
Pouilly fumé La Moynerie	49€
Meursault «Les Tillets»	56€
Champagne Moët & Chandon	59€
Champagne Brut Laherte	55€

Commandez votre plateau de fruits de mer au banc de l'écailler ou par téléphone tous les jours de 10h00 à 22h00.  
Nous vous conseillons de passer votre commande 24h à l'avance. Merci et bonne dégustation !

Rue Carlo Hemmer - Nouvelle extension Auchan

[www.theplacetoeat.lu](http://www.theplacetoeat.lu)

## Le plateau FLO



**40€**

1/2 Tourteau  
 3 Crevettes roses  
 Assortiment de 12 huîtres  
 6 Fines de Claires n°2,  
 6 Fines de Claires n°3  
 3 Amandes  
 3 Moules d'Espagne  
 Bulots

## Le plateau Prestige



**59€**

1 Tourteau  
 2 Langoustines  
 4 Crevettes roses  
 Assortiment de 18 huîtres  
 6 Fines de Claires n°2,  
 6 Fines de Claires n°3,  
 3 Saint Vaast n°3, 3 Gillardeau n°3  
 4 Amandes  
 4 Moules d'Espagne  
 Bulots  
 Bigorneaux

## Le plateau Royal

Pour 2 personnes



**95€**

1 Homard  
 1 Tourteau  
 4 Langoustines  
 6 Crevettes roses  
 Assortiment de 24 huîtres  
 9 Fines de Claires n°4,  
 6 Fines de Claires n°3,  
 6 Saint Vaast n°3, 3 Gillardeau n°3  
 4 Moules d'Espagne  
 6 Amandes  
 Bulots  
 Bigorneaux  
 Crevettes grises

## Le plateau Mareyeur

Farandole de fruits de Mer cuits



**43€**

1/2 Homard  
 1/2 Tourteau  
 3 Langoustines  
 6 Crevettes roses  
 Bulots  
 Bigorneaux  
 Crevettes grises

Tous nos produits sont servis avec du pain de seigle, vinaigre à l'échalote, beurre 1/2 sel, citron et mayonnaise.

L'incontournable Ecailler Tél. (00352) 27 04 86 06

[www.theplacetoeat.lu](http://www.theplacetoeat.lu)