

la caravelle

HOTEL & RESTAURANT

NOS FRUITS DE MER

Huîtres Gillardeau N°3 par 3 - 21 par 6 - 42 par 9 - 63

Huîtres Ostra Regal par 3 - 19 par 6 - 38 par 9 - 57

Huîtres Fine de Claire par 3 - 14 par 6 - 28 par 9 - 42

Moules de Diana par 6 - 4 par 12 - 8 par 24 - 12

Bulots 19
la portion environ 400gr

Palourdes par 6 - 9 par 12 - 18

Crevettes **BIO** 22
le bouquet 6 pièces

Carabineros 38
le bouquet 6 pièces

Langoustines par 3 - 17 par 6 - 34

Tourteau 29
la pièce

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ÉCUME 52

2 huîtres Gillardeau / 2 huîtres Fine de Claire / 8 bulots / 6 moules
2 palourdes / 3 crevettes **bio**

L'ÉCAILLER 72

3 huîtres Gillardeau / 6 moules / 6 palourdes / 3 crevette **bio**
400gr bulots / 3 langoustines

LE CARAVELLE 78

2 huîtres Gillardeau / 2 huîtres Fine de Claire / 2 huîtres Ostra Regal
400gr bulots / 12 moules / 6 palourdes / 6 crevettes **bio**

LE SUPER CARAVELLE 202

3 huîtres Gillardeau / 6 huîtres Fine de Claire / 3 huîtres Ostra Regal
400gr bulots / 12 moules / 1 tourteau / 6 palourdes / 4 carabineros
6 crevettes **bio** / 4 langoustines

L'IMPÉRIAL 202

3 huîtres Gillardeau / 6 huîtres Fine de Claire / 3 huîtres Ostra Regal
400gr bulots / 12 moules / 1 tourteau / 6 palourdes / 4 carabineros
6 crevettes **bio** / 4 langoustines

plus prix langouste pochée - minimum 400gr les 100gr 27

Notre chef : **Anthony Bourguignon**

 la.caravelle.bonifacio

 la caravelle official

www.hotelcaravelle.fr

Prix net en Euros - Taxes et service compris
All prices are in Euros - Taxes and charges included