



Le Bistrot à Huitres

le Restaurant de la Mer



VOTRE SERVICE TRAITEUR • VENTE À EMPORTER

HUÎTRES • PALOURDES • PRAIRES • ETRILLES • MOULES • AMANDES
CLAM'S • TOURTEAUX • OURSINS • CREVETTES • BULOTS
BIGORNEAUX • LANGOUSTINES • HOMARDS • KING CRABES
SAINT JACQUES • SAUMON • GAMBAS • BAR



LES HUÎTRES

6 PCES 12 PCES

▪ Fines de Claires N°2	14€	28€
▪ Fines de Claires N°3	12€	24€
SPÉCIALES		
▪ Spéciale perle blanche N°2	16€	32€
▪ Spéciale perle blanche N°3	14€	28€
▪ Spéciale « Tsarkaya » de Cancale N°3	16€	32€
▪ « Excentrique » Baie de Quiberon N°3	14€	28€
▪ Huître plate Belons N°2	19€	38€

PANACHÉS

▪ Panaché de 36 huîtres	82€
▪ Panaché de 30 huîtres	68€
▪ Panaché de 24 huîtres	54€
▪ Panaché de 18 huîtres	41€
▪ Panaché de 12 huîtres	27€
▪ Panaché de 9 huîtres	21€



LES FRUITS DE MER

6 PCES 12 PCES

▪ Praires	7€	14€
▪ Moules d'Espagne	4€	8€
▪ Amandes	4€	8€
▪ Palourdes	7€	14€
▪ Clam's	2€ / pièce	
▪ Tourteau (environ 500g)	18€ / pièce	
▪ Oursin	Selon arrivage	
▪ Crevettes « Oso » roses bio de Madagascar	17€ / 10 pièces	
▪ Crevettes grises	5€ / 150 grs	
▪ Bulots	8€ / 250 grs	
▪ Bigorneaux	6€ / 250 grs	
▪ Langoustines taille 16/20	16€ / 6 pièces	
▪ Homard canadien	19€ le 1/2 homard	
▪ Pince King crabe	25€ / 200 grs	



LES PLATEAUX

▪ L'assiette du Moussaillon	20€/pers.
3 huîtres, 2 crevettes roses, 2 langoustines, 2 amandes, crevettes grises, bulots, bigorneaux	
▪ Le Trégastel	41€/pers.
6 huîtres, 2 palourdes, 2 langoustines, 2 amandes, 1 clam, crevettes grises, 5 crevettes roses, bulots (140g), bigorneaux (100g), 1/2 tourteau, 1 moule	
▪ Le Plougrescant	52€/pers.
6 huîtres, 1/2 tourteau, 1/2 homard, 2 amandes, 2 palourdes, 1 clam, 1 moule, 5 crevettes roses, 2 langoustines, bulots (140g), bigorneaux (100g), crevettes grises (60g)	
▪ Le Royal	55€/pers.
9 huîtres, 5 crevettes roses, bulots (140g), bigorneaux (100g), 4 langoustines, 2 amandes, 2 palourdes, 1/2 homard	
▪ L'Alaska	55€/pers.
6 huîtres, 4 crevettes roses, 2 langoustines, 2 palourdes, 1 clam, 1 moule, 2 amandes, crevettes grises (60g), bulots (140g), bigorneaux (100g), pince King crabe (250g)	
▪ Le Crustacé	50€/pers.
1/2 tourteau, 1/2 homard, 4 crevettes roses, 4 langoustines, crevettes grises (60g), bigorneaux (100g), bulots (140g)	

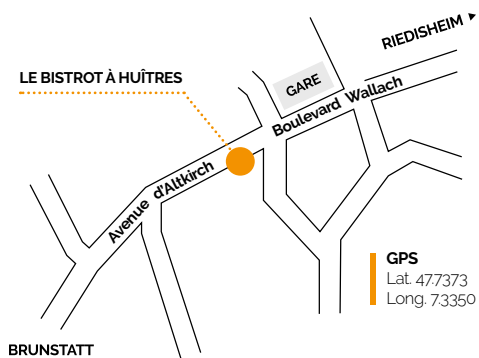
Nos huîtres et coquillages vous offrent la fraîcheur de la mer sur un plateau **composé avec le plus grand soin selon les arrivages saisonniers.**

Notre écailler, vous concoctera **de superbes plateaux de fruits de mer à emporter.** Découvrez nos derniers arrivages : homards, langoustines et coquillages à commander dans la matinée ou le soir à partir de 18h au : **03 89 64 01 60.**

SUGGESTION DE VINS

Pour accompagner vos fruits de mer, notre chef vous propose :

▪ Côté Tariquet - Côte de Gascogne	2018	18€
▪ Sancerre Henri Bourgeois - La Côte de Monts Damnés	2017	38€
▪ Chablis Grand Régnard	2018	42€
▪ Entre-deux-Mers - Cuvée Clémence	2018	18€



HORAIRES

Du mardi au samedi

de 10h à 14h30 et de 18h à 21h30

**Le restaurant est fermé
dimanche et lundi**

NOUS CONTACTER

2 rue du Moenchsberg
(angle avenue d'Altkirch)

68100 Mulhouse

Tél. 03 89 64 01 60

contact@bistrot-a-huitres.fr

Le Bistrot à Huitres



Lors d'un voyage gastronomique aux saveurs iodées, **Bertrand MEISSNER** vous fera découvrir les merveilles des fonds marins. Idéalement situé, au pied du Rebberg mulhousien, **Le Bistrot à Huitres** est au service **d'une cuisine inventive et généreuse.**

Dans cette atmosphère paisible de la grande bleue, chacun trouvera son bonheur dans son service traiteur proposant des plateaux de fruits de mer ainsi que des portions individuelles, à réchauffer, **pour embellir les pauses déjeuner ou les repas de famille.**



Retrouvez-nous sur :

www.bistrot-a-huitres.fr

