



SIMPUKKA & SEAFOODVIIKOT

VAIHTUVA OSTERI 7 €/ kpl

Sesongin erikoisosteri

GRATINOITU OSTERI 6 €/ kpl

Hollandaisekastikkeella gratinoitu osteri

SOKERISUOLATTUA PARTAVEITSISIMPUKKA 14 €

Sitruunaruohoöljyä ja marinoitua salottisipulia

PAISTETTU HOKKAIDO-KAMPASIMPUKKA & HOLLANDAISE 7 €/ kpl

Huippulaatuinen Hokkaido kampsimpukka, tarjoillaan kuorestaan

BOUILLABAISSE & KATKARAPUJA 15€

Marseillelaista kala-äyriäiskeittoa, aiolia ja käsinkuorittuja katkarapuja

SINISIMPUKKA MARNIÈRE 18 €/ 400g tai 29 €/ 600g

Höyryävä kattilallinen sinisimpukkaa, valkoviiniä ja salottisipulia

(suurempi annos sisältää ranskalaiset ja Dijon-majoneesin)

SINISIMPUKKA Á LA ROQUEFORT 18 €/ 400g tai 29 €/ 600g

Höyryävä kattilallinen sinisimpukkaa, Roquefortjuustoa, kermaa ja lehtipersiljaa

(suurempi annos sisältää ranskalaiset ja Dijon-majoneesin)

FRUITS DE MER DU JOUR

Vaihtuva annos sesongin merenelävistä



SEAFOOD WEEKS

OYSTER 7 €/ piece

Oyster from days selection

GRATINATED OYSTER 6 €/ piece

Oyster gratinated with hollandaise sauce

SUGAR SALTED RAZOR CLAM 14 €

Lemongrass oil and marinated shallot onion

FRIED HOKKAIDO SCALLOP & HOLLANDAISE 7 €/ piece

High quality Hokkaido scallop served in its shell

BOUILLABAISSE & SHRIMPS 15€

Seafood soup from Marseille, aioli and hand peeled shrimps

BLUE MUSSELS MARNIÈRE 18 €/ 400g & 29 €/ 600g

Steaming pot of blue mussels, white wine and shallot onion
(larger portion served with French fries and Dijon mayonnaise)

BLUE MUSSELS À LA ROQUEFORT 18 €/ 400g & 29 €/ 600g

Steaming pot of blue mussels, Roquefort cheese, cream and leaf parsley
(larger portion served with French fries and Dijon mayonnaise)

FRUITS SE MER DU JOUR

Daily changing seafood portion