



À EMPORTER
OU
EN LIVRAISON

À DÉGUSTER
SUR PLACE



Crédit photo Thierry Teisseire

Plateaux de fruits de mer
Vente au détail
Tapas de la mer
Epicerie fine
Caviar



HORAIRE

FERMÉ LE LUNDI

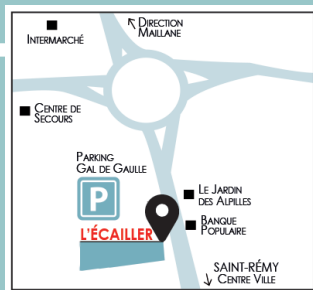
Du Mardi au Dimanche midi

9h - 13h / 17h - 20h

Vendredi et Samedi

9h - 13h / 16h - 20h

04 90 95 76 48



19, Avenue Frédéric Mistral
13210 Saint-Rémy-de-Provence

www.lecaillerdelestagnol.com



HUITRES

Bouzigues affinées	7,00€ les 6
Fines de Claire	7,50€ les 6
Spéciales Poget OU	
Spéciales Roumegous	12,50€ les 6
Spéciales Gillardeau	15,00€ les 6

Dans le souci permanent de vous garantir la plus grande fraîcheur de nos produits, il se peut qu'un ou plusieurs de cette liste ne soit plus disponible au moment de votre commande.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes extra <i>Calibre 40/60 provenance de Malaisie ou Madagascar</i>	6,00€ les 6
Crevettes sauvages <i>Calibre 20/30 provenance du Gabon</i>	7,50€ les 6
Bulots cuits	3,00€ les 6
Amandes de mer	3,00€ les 6
Moules crues	2,00€ les 6
Pincés de tourteau (~70g)	2,00€ /pce
Queue de langouste (~300g)	29,00€ /pce
Patte de King crabe (~ 140g)	14,00€ /pce
Oursins de Galice <i>Prix au cours (produit saisonnier)</i>	
Moules de pleine mer	3,50€ /kg
Homard vivant, couteaux, poisson...	Prix au cours

**Plus de choix sur commande,
infos par téléphone ou en magasin.**

EN PLUS...

Accras de morue	5,00€ /200g
Moules cuites à la sauce ravigotte (350g)	10,00€/portion
Tellines à l'aïoli (produit saisonnier)	32,90€/kg
Tartare du jour	8,00€ /200g
Saumon fumé d'Ecosse	79,90€ /kg

CÔTÉ VIN

Picpoul de Pinet 75cl 10,00€ la btle
(alcool à consommer avec modération)

CÔTÉ CAVIAR

Sur commande. Infos en magasin.

NOS PLATEAUX COMPOSÉS

LE CAPUCIN

22€

6 huîtres + 6 crevettes
+ 6 bulots + 6 moules + 4 amandes

LE CABESTAN

40€

18 huîtres + 12 crevettes
+ 12 bulots

LE PETIT ANCRE

57€

18 huîtres + 12 crevettes
+ 12 bulots + 12 moules
+ 6 pincés de tourteau

L'ALOUETTE

89€

24 huîtres + 18 crevettes
+ 16 bulots + 16 moules + 12 amandes
+ 12 pincés de tourteau

**Tous nos prix comprennent la préparation du plateau :
huîtres ouvertes servies avec vinaigre aux échalottes,
citrons, beurre demi-sel, aioli, mayonnaise et rince-doigts.**