

POUR TOUTE RÉSERVATION
D'UN DÉJEUNER OU DÎNER,
UNE COUPE DE CHAMPAGNE
VOUS EST OFFERTE*

*valable pour l'ensemble des convives sur présentation de ce flyer

L

2, place des Ternes - 75008 Paris
Tél. : 01 56 21 22 00 - www.brasserielaorraine.com

VENTE À EMPORTER

RÉSERVATION AUPRÈS DE NOTRE ÉCAILLER
AU 01 56 21 22 03



Chef écailler Rabah Guechoud,
Champion de France Écailler 2013 & 2015

La Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ÉCAILLER 20,95

3 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,
3 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3,
3 plates du Belon "Cadoret" n°2,
3 fines de claires "Barrau" n°3

SIGNATURE LA LORRAINE 27,30

4 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3,
4 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,
3 crevettes roses, 3 amandes, 3 palourdes,
1 clam, bulots, vignots, crevettes grises

CRUSTACÉS 38,50

½ homard canadien, ½ tourteau, 3 langoustines,
3 crevettes roses, crevettes grises

ROYAL 105,00

6 fines de claires "Barrau" n°3,
6 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3,
6 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,
1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses,
8 amandes, 8 palourdes, 2 clams,
bulots, vignots, crevettes grises

PRESTIGE 128,80

4 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3,
4 spéciales "Gillardeau" n°3,
4 plates du Belon "Cadoret" n°2,
4 fines de claires "Barrau" n°3, 1 homard canadien,
1 tourteau, 4 langoustines, 10 crevettes roses,
6 palourdes, bulots, vignots, crevettes grises

POUR ACCOMPAGNER...

2014	Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie "Les Barboires",	17,80
	Domaine David	
Mill.	Riesling "Cuvée Particulière",	29,60
	Gustave Lorentz	
Mill.	Chablis "Le Finage",	34,90
	La Chablisienne	
Mill.	Pouilly-Fumé "Le Chant des Vignes",	37,10
	Joseph Mellot	

HUÎTRES (la pièce)

BRETAGNE

Creuses de Bretagne "Cadoret" Moyennes n°3 1,65
Plates du Belon "Cadoret" Moyennes n°2 2,80

CHARENTE-MARENNES OLÉRON

Fines de claires "Barrau" Moyennes n°3 2,00
Fines de claires "Barrau" Grosses n°2 2,55

NORMANDIE

Spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" Moyennes n°3 1,85

BASSIN D'ARCACHON

Spéciales de l'Impératrice Moyennes n°3 2,80
"Joël Dupuch"

HUÎTRES "GILLARDEAU"

Spéciales "Gillardeau" Petites n°5 2,10
Spéciales "Gillardeau" Moyennes n°3 2,80
Spéciales "Gillardeau" Grosses n°2 3,35

HUÎTRES "DAVID HERVÉ"

Huîtres de Ronce "David Hervé" Moyennes n°3 2,95

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Oursin	(la pièce)	au cours
Praire	(la pièce)	au cours
Clam	(la pièce)	au cours
Bulots ou vignots	(la portion)	5,90
Amandes	(les 6)	3,90
Crevettes grises	(la portion)	7,00
Crevettes roses	(les 8)	14,70
Palourdes grosses	(les 6)	10,20
Tourteau entier	(env. 550g)	12,60
Langoustine	(la pièce)	4,50
Langoustines	(5 pièces, env. 450g la portion)	22,50
½ homard canadien froid, mayonnaise		20,30

Pain de seigle Poilâne (30 tranches) 3,20

Les mayonnaise et vinaigre à l'échalote sont offerts.

Prix TTC en euros. Pour toute vente, demandez un ticket de caisse.
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas – www.mangerbouger.fr