

La Tétrade

RESTAURANT

MAGASIN DE VENTE À EMPORTER

VIVIERS EAU DE MER

Coquillages et Crustacés



Plateau de fruits de mer - 1 pers.	22 €
<i>(1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 6 huîtres, coquillages)</i>	
Plateau de fruits de mer Royal	42 €
<i>(même composition avec demi homard)</i>	
Plateau de crustacés - 1 pers.	22 €
<i>(1 tourteau, 3 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)</i>	
Plateau de crustacés Royal - 1 pers.	42 €
<i>(même composition avec demi homard)</i>	

Nos plateaux sont servis avec citron, mayonnaise, aïoli, pain de campagne, vinaigre à l'échalote, rince-doigts et pic à bigorneaux.

Une bouteille de vin blanc offerte pour l'achat de 2 plateaux

Assiette de l'Écailler	12 €
Assiette de fruits de mer	17 €
Assiette de crustacés	14,50 €
Assiette de coquillages	11 €

Huîtres directes producteurs

- 12 Fines du Cap-Ferret N° 3	7,50 €
- 12 Fines de Claires Marennes d'Oléron	8 €
- 6 Fines du Cap-Ferret	
+ 6 Fines de Claires Marennes d'Oléron	7,75 €

Ouvertes avec citron, beurre demi-sel, rince-doigts supplément 1 €

Homard canadien - Le kilo	52 €
Langoustines cuites - Le kilo	36 €
Langouste Française - Le kilo	280 €
Tourteaux	15 €
Langouste Cuba - Le kilo	110 €
Crevettes roses - Le kilo	25 €
Crevettes grises - Le kilo	22 €
Bulots - Le kilo	9 €
Bigorneaux - Le kilo	15 €
Clams - Le kilo	27 €
Coques - Le kilo	12 €
Amandes - Le kilo	6 €
Palourdes - Le kilo	20 €
Moules Espagne - Le kilo	7 €
Moules de Bouchot - Le kilo	5 €

La Tétrade



Plats cuisinés

la portion

Salade Tétrade 10,50 € <small>(moules Espagne, homard, crevettes roses)</small>
Merlu aux coquillages 10,50 €
Bar au fenouil 13,20 €
Dorade à l'Espagnole 2 pers. 28 €
Sole meunière 16 €
Saint-Jacques au Serrano et piquillos 14,90 €
Dorade grillée aux poivrons à l'ail 12 €
Papillote de saumon 8 €
Gambas grillées 14,40 €
Parillada 17,80 € <small>(bar, dorade, merlu, chipirons, gambas)</small>
Parillada Royale - 1 pers. 34 € <small>(idem plus homard)</small>
Zarzuela 1 pers. 26 € <small>(lotte, merlu, langoustines, gambas, chipiron, coquillages, pimientos flambés à l'Armagnac et servi dans un jus safrané avec des pommes de terre)</small>
Zarzuela Royale - 1 pers. 43 € <small>(idem avec homard)</small>

le kilo

Palourdes à l'ail 20 €
Moules à la plancha 7 €
Moules marinières 7 €
Panaché de coquillages 13 €
Chipirons à l'ail 22 €
Chipirons à l'Américaine 16 €
Paëlla 12 €
Soupe de poissons - le litre 5 €
Piquillos farci morue 11 €
Terrine de foie de canard 72 €
Saumon mariné à l'aneth 26 €



Garnitures et Assaisonnement

Mayonnaise - Le pot 1 €
Aioli - Le pot 1 €
Gruyère rapé - La poche 1 €
Croûtons - La poche 0,50 €
Vinaigre à l'échalote - Le pot 0,20 €
Citron - La pièce 0,20 €
Riz à l'espagnole - Le kilo 5 €
Frites maison - La barquette 1,50 €

**Livraison gratuite
à partir de 20 €uros
à 10 km autour
de Capbreton.**

Magasin ouvert tous les jours.



999, rue des Pêcheurs

Tél./Fax : 05 58 72 64 45

E-mail : contact@restaurant-latetrade.com

Site : www.restaurant-latetrade.com