



l'Écailler et ses Fruits de Mer à emporter

à l'Apéro...

La portion de Bulots	9,00
La portion de Crevettes Royales	8,00
La portion de Crevettes Grises	8,00

Notre Sélection d'Huîtres...

Les fines de Claire (Marennes Orléron) N°3 Passent au moins 1 mois en claire, délicates, marquées et pas trop charnues	2,70
Les spéciales vertes (Marennes Orléron) N°3 3 mois en claire, équilibrées et douces, goût assez prononcé, plus charnues	3,00
Les spéciales "Gillardeau" (Marennes Orléron) N°3 C'est la "Rolls" des Huîtres! d'une saveur douce, sucrée, moelleuse et croquante à la fois	4,00
Les POUSSÉ en CLAIRE La "Rolls" des Huîtres de Marennes Oléron	4,00
Les plates de Zeelande N°3 (Pays-Bas) Huîtres de pleine mer, fines et bien iodées	4,00
Les plates de Colchester N°3 (Grande-Bret.) Huîtres très convoitées, alliant finesse et goût unique	4,00
Assortiment 12 huîtres	22,50
Assortiment 24 huîtres	45,00

Les Plateaux de Fruits de Mer...

Le Plateau BRETON 6 Fines de Claire, 2 Amandes, 2 Palourdes, des Crevettes Roses, Grises et Royales, 1 Langoustine, 2 Moules et des Bulots, Bigorneaux	1 cvt	29,00
Le Plateau NORMAND C'est le Plateau Breton + 1/2 Tourteau	1 cvt	42,00
Le Plateau CRUSTACÉS	1 cvt	45,00
Le Plateau ROYAL C'est le Plateau Normand + 1/2 Homard	1 cvt	57,00



Homards & Crustacés...

Les 6 Langoustines en Belle-Vue	18,00
Le Tourteau Breton ± 400gr Belle-Vue (servi tiède)	20,00
Le 1/2 Homard Grillé sur un Coulis de Tomates avec Pâtes Fraîches et Basilic	49,00
Le 1/2 Homard à la Nage	49,00
Le 1/2 Homard en Belle-Vue	49,00

Ecailler Le Saint-Georges - 81 Av Emile Max - 1030 Bruxelles

Tél. : +32 2 736 78 26 - Fax : +32 2 732 00 27

email : info@lesaintgeorges.be - site web : www.lesaintgeorges.be

Ouvert tous les jours de 11h. à 24h.