



## LE RESTAURANT

# Le Saint Georges

\*\*\*\*\*

## L'ECAILLER ET SES FRUITS DE MER A EMPORTER

\*\*\*\*\*

### A 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 ...

<b>Les fines de Claire (Marennes Oléron) n° 3</b> Passent au moins 1 mois en claire, délicates, Marquées et pas trop charnues	2,70 €
<b>Les spéciales vertes (Marennes Oléron) n° 3</b> 3 mois en claire, équilibrées et douces, Goût assez prononcé, plus charnues	3,00 €
<b>Les spéciales « Gillardeau » (Marennes Oléron) n° 3</b> C'est la « Rolls » des huîtres d'une saveur douce, sucrée, moelleuse et croquante à la fois	4,00 €
<b>Les POUSSE en CLAIRE</b> La « Rolls » des Huîtres de Marennes Oléron	4,00 €
<b>Les plates de Zeelande N° 3 (Pays-Bas)</b> Huîtres de pleine mer, fines, et bien iodées	4,00 €
<b>Les plates de Colchester N° 3 (Grande-Bretagne)</b> Huîtres très convoitées, alliant finesse et goût unique	4,00 €
<b>Assortiment 12 huîtres</b>	33,00 €
<b>Assortiment 24 huîtres</b>	59,00 €

### Les Plateaux de Fruits de Mer ...

<b>Le Plateau Breton 1 cvt</b> 6 Fines de Claire, 2 Amandes, 2 Palourdes, des crevettes roses, Grises et Royales, 1 Langoustine, 2 Moules et des Bulots, Bigorneaux	29,00 €
<b>Le Plateau Normand 1 cvt</b> C'est le Plateau Breton + ½ Tourteau	42,00 €
<b>Le Plateau Crustacés 1 cvt</b>	54,00 €
<b>Le Plateau Royal 1 cvt</b> C'est le Plateau Normand + ½ homard	60,00 €

### Homard & Crustacés ...

<b>Les 6 Langoustines en Belle-Vue</b>	18,00 €
<b>Le Tourteau Breton +/- 400gr Belle-Vue (servi tiède)</b>	20,00 €
<b>Le Homard Grillé (entier 450 gr) sur un Coulis de Tomates avec Pâtes Fraîches et Basilic</b>	49,00 €
<b>Le Homard à la Nage (entier 450 gr)</b>	49,00 €
<b>Le Homard en Belle-Vue (entier 450 gr)</b>	49,00 €

**Tél/Fax : +32 (0)2 736 78 26**

Ecailler Le Saint-Georges - 81, Avenue Emile Max - 1030 Bruxelles  
Email : [info@lesaintgeorges.be](mailto:info@lesaintgeorges.be) - Site web : [www.lesaintgeorges.be](http://www.lesaintgeorges.be)