



L'Escargot, lieu de convivialité où vous viendrez vous régaler autour d'un plateau de fruits de mer.

Spécialiste des huîtres, nous vous proposons des produits d'exception qui charmeront tous les connaisseurs.

Nous vous proposons aussi notre livre de cave qui vous permettra de choisir quelques bonnes bouteilles à emporter afin d'accompagner votre repas.

Modes de règlement acceptés :
Espèces, Carte de Crédit, Ticket Restaurant, Chèque Vacances.

Sur réservation 48h à l'avance, L'Escargot vous propose :

- Langue Lucullus maison
- Foie Gras de Canard maison
- Saumon Fumé maison
- Homard & autres crustacés

Contactez nous pour connaître les conditions !



NOUVEAU
DÉCOUVREZ LA
carte club



Je cagnotte des Euros,
que j'utilise comme je veux ! *

Je profite d'offres
exceptionnelles !

encore plus d'avantages
pendant les happy hours ! **

Droit d'entrée prélevé automatiquement sur votre cagnotte future.



MisterFid est un concept TOUCOM • 03 20 51 80 53 • www.mister-fid.com

Voir conditions sur place.

* En déduction de mes achats.

** Encore plus d'avantages certains jours à certaines heures.

34 Place d'Armes | 59300 Valenciennes | Tél. +33 (0)3 27 46 29 61
info@restaurantlescargot.fr | www.restaurantlescargot.fr



L'escargot
VALENCIENNES

Maître Restaurateur

"Brasserie Parisienne"

Le spécialiste
des fruits de mer à Valenciennes.

**FRUITS DE MER
A EMPORTER**

Saison 2016 - 2017



POUR COMMANDER
Tél. +33 (0)3 27 46 29 61
www.restaurantlescargot.fr

Heures d'ouverture

Du lundi au jeudi > de 12h00 à 15h00 et de 17h15 à 23h00
Le Vendredi > de 12h00 à 15h00 et de 17h15 à 24h00
Le Samedi > de 12h00 à 24h00
Le Dimanche > de 12h00 à 23h00

NOS FRUITS DE MER CUITS

Préparé par nos soins,
nous y apportons la plus grande attention

Tourteau 600/800 g	14,00 €	Pièce
Langoustine 16/20	3,50 €	Pièce
Bigorneaux	6,00 €	200 g
Crevettes	8,00 €	150 g
<i>Roses ou Grises</i>		
Bulots	6,00 €	Les 8



NOS FRUITS DE MER CRUS

Leur présence dépend en grande partie des saisons,
des marées et des tempêtes...

Amandes	3,50 €	Les 6
Mais aussi : Palourdes Roses ou Vénus		
Clam's	3,00 €	Pièce
Ou encore : Vernis		
Palourdes Grises	7,50 €	Les 6
Moules d'Espagne	6,00 €	La dz
Sauces Maison	0,50 €	Le pot
Vinaigrette à l'échalote, Rouille, Mayonnaise		
1/2 Pain de Seigle	2,50 €	

NOS HUÎTRES D'EXCEPTION

Notre fierté est de vous proposer des produits de qualité
par arrivages réguliers.

Nous vous présentons nos huîtres d'exception
qui vous feront vivre de grand moments de plaisir.

Spéciales Gillardeau® N° 2	20,00 €	Les 6
<i>La meilleure taille pour savourer les Gillardeau.</i>		
Spéciales Gillardeau® N° 3	16,50 €	Les 6
<i>La taille standard pour apprivoiser les Gillardeau.</i>		
Spéciales Tia Maraa® N° 3	14,00 €	Les 6
<i>Huître d'Irlande de pleine mer.</i>		

Les Plateaux, les Citrons et l'Ouverture des
Huîtres vous sont offerts.

NOTRE HUÎTRES SÉLECTIONNÉES

Fines de Claires n°3	10,00 €	Les 6
<i>Une huître équilibrée en taille et en goût.</i>		
Fines de Claires N°4	8,00 €	Les 6
<i>La petite de la famille qui ne manque pas de charme et que vous retrouvez sur nos plateaux.</i>		



NOS PLATEAUX

Travaillant avec des produits frais,
nous pouvons nous trouver en rupture d'un certain
nombre d'entre eux et vous prions de nous
en excuser par avance. Dans ce cas les plateaux
sont adaptés selon nos possibilités.

L'assiette « Tout Cuit » (Par Pers.)	20,00 €
<i>Que du Cuit !</i>	
L'assiette « de L'Ecaillier » (Par Pers.)	20,00 €
<i>Du Cru, Du Cuit et 3 Fines de Claires n° 4</i>	
Le Chaland (Par Pers.)	25,00 €
<i>Du Cuit + 6 Fines de Claires n° 4</i>	
L'Oléron (Par Pers.)	36,00 €
<i>Du Cuit + 12 Fines de Claires n° 3</i>	
Le Belle Île (Par Pers.)	47,00 €
<i>Du Cuit + 6 Spéciales Gillardeau® n° 2 + 6 Fines de Claires n°3</i>	
Le Marennes (Par Pers.)	37,00 €
<i>Du Cru, Du Cuit et 6 Fines de Claires n° 4</i>	
Le Plaisir (Par Pers.)	48,00 €
<i>Du Cru, Du Cuit + 12 Fines de Claires n° 3</i>	
Le Royal (Par Pers.)	60,00 €
<i>Du Cru, Du Cuit + 6 Spéciales Gillardeau® n° 2 + 6 Fines de Claires n°3</i>	
Panaché d'Huîtres	78,00 €
<i>12 Saint Vaast n°3, 12 Fines de Claires n°3 + 12 Spéciales Gillardeau® n°3</i>	
Été : 18 Fines de Claires n°3 + 18 Spéciales Gillardeau® n° 3	
Panaché Gourmand	102,00 €
<i>12 Spéciales Gillardeau® n°2 + 12 Spéciales Tia Maraa® n°3 + 12 Fines de Claires n°3</i>	
Été : 18 Tia Maraa® n°3 + 18 Spéciales Gillardeau® n° 3	