



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

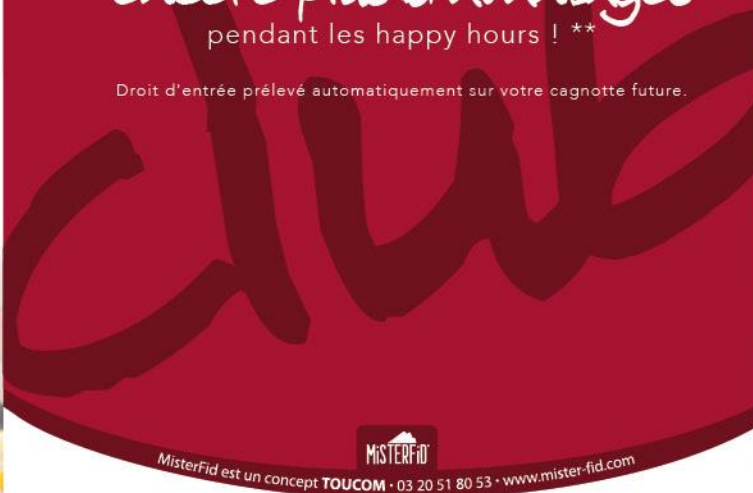


Je cagnotte des Euros,  
que j'utilise comme je veux ! \*

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



Maître Restaurateur

"Brasserie Parisienne"

Le spécialiste  
des fruits de mer à Valenciennes.

**FRUITS DE MER  
A EMPORTER**

Saison 2018 - 2019



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

<b>Tourteau 600/800 g</b>	16,00 €	Pièce
<b>Langoustine 16/20</b>	3,50 €	Pièce
<b>Bigorneaux</b>	6,00 €	200 g
<b>Crevettes</b>	8,00 €	150 g
<i>Roses ou Grises</i>		
<b>Bulots</b>	6,00 €	Les 12



## NOS FRUITS DE MER CRUS

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

<b>Amandes</b>	3,50 €	Les 6
Mais aussi : Palourdes Roses ou Vénus		
<b>Clam's</b>	3,50 €	Pièce
Ou encore : Vernis		
<b>Palourdes Grises</b>	3,50 €	Les 3
<b>Moules d'Espagne</b>	3,00 €	Les 6

## NOS HÙTRES 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** 22,00 € Les 6

*La meilleure taille pour savourer les Gillardeau.*

**Spéciales Gillardeau® N° 3** 18,00 € Les 6

*La taille standard pour apprivoiser les Gillardeau.*

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

## NOTRE HÙTRES SÉLECTIONNÉES

**Fines de Claires n°3** 10,00 € Les 6

*Une huître équilibrée en taille et en goût.*

**Fines de Claires N°4** 8,00 € Les 6

*La petite de la famille qui ne manque pas de charme  
et que vous retrouvez sur nos plateaux.*



## 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.

**Le Paimpol (Par Pers.)** 23,00 €

*½ Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Langoustine  
Crevettes Roses & Grises*

**Le Paimpol & ses Huîtres (Par Pers.)**

*Le Plateau avec 6 Fines de Claires n° 4* 31,00 €

*Le Plateau avec 6 Spéciales Gillardeau n° 3* 41,00 €

**Le Deauville (Par Pers.)** 30,00 €

*½ Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Langoustine  
Crevettes Roses & Grises, Amandes, Palourdes,  
Clam's, Moules*

**Le Deauville & ses Huîtres (Par Pers.)**

*Le Plateau avec 6 Fines de Claires n°4* 38,00 €

*Le Plateau avec 6 Spéciales Gillardeau n° 3* 48,00 €

**Le Pornichet (Par Pers.)** 23,00 €

*Bulots, Bigorneaux, Langoustine, Crevettes Roses &  
Grises, Amandes, Moules, 3 Fines de Claires n° 4*

**Sauces Maison** 0,50 € Le pot

*Vinaigrette à l'échalote,*

*Rouille, Mayonnaise*

**1/2 Pain de Seigle** 2,50 €