

Restaurant
AU PARC DES CIGOGNES

Kintzheim
Centre - Alsace

SAISON 2

DU 01 AU 30
DÉCEMBRE 2022

SUR PLACE OU À EMPORTER

Spécial 24/12 midi
à emporter

Sur réservation uniquement
au 03 88 92 05 94

Conseils et réservations avec Marco
au 06 41 53 37 50

Jours de Service sur place ou à emporter :
les 01, 02, 03, 04 - 08, 09, 10, 11 - 15, 16, 17, 18 - 22, 23 - 29, 30 décembre
et le 24 /12 à emporter uniquement (avant 13h)



LES YOLÉS D'HUITRES

*Les fines de claire de l'île de L'Oléron (Noisettes) **

6 Huitres fines de claire, calibres n°4	8,50 €
9 Huitres fines de claire, calibres n°4	12,50 €
12 Huitres fines de claire, calibres n°4	17,00 €

*La Creuse de Bretagne AOC **

9 Huitres creuses de Bretagne, calibres n°2	18,50 €
12 Huitres creuses de Bretagne, calibres n°2	28,50 €

*La surprenante Huître Excellence **

6 Huitres fines de claire, calibres n°2	18,50 €
9 Huitres fines de claire, calibres n°2	21,50 €
12 Huitres fines de claire, calibres n°2	32,00 €

* Citrons, pain, beurre et rince doigt

L'Huître chaude gratinée dans son jus façon Marco le bulot **Nouveauté**

6 Huitres chaudes gratinées calibres n°2 (délai 20min.)	28,50 €
---	---------

La Cassolette d'Écrevisses à l'Armoricaine **Nouveauté**

La cassolette d'Écrevisses et sa timbale de Riz	26,00 €
---	---------



SUR DEMANDE À L'ÉCAILLE DU RESTAURANT AU PARC DES CIGOGNES *

Homard, Langouste, Tourteau ou Araignée de mer cuits

* au poids et uniquement sur commande 48 heures avant. Prix des produits aux cours du jour selon la marée.

LES PLATEAUX

NOS ASSIETTES MISES EN BOUCHE

Chair de Crabes façon Marco le Bulot 6,00 €
(Ramequin de 80gr)

Tapas de Sardine aux Fines Herbes 4,50 €
(Ramequin de 80gr)

Assiette de soupe Poissons et Crustacés 7,80 €
Recette du Quiberon, servie avec des croûtons

Fraîcheur qualité en direct
des embruns avec Marco le Bulot



LES PLATEAUX DE MARCO LE BULOT



LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ET COQUILLAGES HAUTE-MER

48,00 € / 2 pers.

6 Crevettes roses cuites 40/60,
80gr de Crevettes grises, 9 Bulots façon Marco le Bulot,
6 Langoustines cuites, 2 Écrevisses
1 ramequin de tapas de Sardines,
1 ramequin de chair de Crabes
Citrons, pain, beurre, mayonnaise et rince doigt



LE PLATEAU DU MAÎTRE ÉCAILLER MARCO LE BULOT

88,00 € / 2 à 3 pers.

La yole d'Huîtres : 9 Huîtres noisettes n°4,
6 Huîtres fines de claire de l'île de l'Oléron n°2,
6 Huîtres Creuses de Bretagne AOC n°2,
Les crustacés et coquillages : 9 Crevettes roses cuites 40/60,
80gr de Crevettes grises, 9 Bulots façon Marco le Bulot, 6 Langoustines cuites,
4 pinces de Crabe Tourteau, 6 Amandes, 9 Bigorneaux,
1 ramequin de chair de Crabes
Citrons, pain, beurre, mayonnaise et rince doigt



LE PLATEAU AMIRAL

DU RESTAURANT AU PARC DES CIGOGNES

148,00 € / 2 à 3 pers.

La yole d'Huîtres : 12 Huîtres noisettes n°4,
12 Huîtres fines de claire de l'île de l'Oléron n°2,
9 Huîtres Creuses de Bretagne AOC n°2,
Les crustacés et coquillages : 12 Crevettes roses cuites 40/60,
90 gr de Crevettes grises, 12 Bulots façon Marco le Bulot,
9 Langoustines cuites 20/30, 6 pinces de Crabe Tourteau,
9 Amandes, 12 Bigorneaux,
1 ramequin de chair de Crabes, 1 ramequin de tapas de Sardines,
Citrons, pain, beurre, mayonnaise et rince doigt



LE PLATEAU " YOLE D'HUÎTRES "

54,00 € / 2 pers.

12 Huîtres noisettes n°4,
6 Huîtres fines de claire de l'île de l'Oléron n°2,
6 Huîtres Creuses de Bretagne AOC n°2,
6 Crevettes roses cuites 40/60,
1 ramequin de tapas de Sardines,
1 ramequin de chair de Crabes
Citrons, pain, beurre, mayonnaise et rince doigt



*Fraîcheur qualité en direct
des embruns avec Marco le Bulot*



Vente à emporter

Consigne du plateau de présentation : 5,00 €
(Remboursée au retour de celui-ci)

