

# LES HUÎTRES OYSTERS

A l'étal un assortiment d'huîtres et un écailler pour vous conseiller.

Plateaux sur mesure à déguster sur place ou à emporter.

*At the stall, a selection of oysters and a specialist to advise you.*

*Tailor made platter to be savoured at the Bar or take away.*



**FINES DE CLAIRE N°3 FONTENEAU**  
**FINES DE CLAIRE N°3 FONTENEAU**

**4.-** pièce  
pièce

La Fine de Claire est le produit préféré des amateurs qui apprécient les huîtres peu charnues, riches en eau et équilibrées en saveurs.

*The Fine de Claire is the favorite product of amateurs who appreciate oysters with little flesh, rich in water and balanced in flavors.*

**CREUSE DE ZÉLANDE**  
**ZEELAND CUPPED OYSTERS**

**4.-** pièce  
pièce

C'est une huître très charnue et veloutée en bouche avec des notes d'algues fraîches, d'iode et d'agrumes.

*This type of oyster is very fleshy and mellow in taste, with hints of fresh seaweed and citrus.*

**HUÎTRE UMAMI**  
**UMAMI OYSTERS**

**5.50** pièce  
pièce

Goûteuse, délectable, crémeuse, saline, pleine de verve et de finesse. C'est l'essence même de l'Umami.

*These oysters are tasty, creamy, salty and full of spirit and finesse. This is the essence of Umami.*

---

**A L'EMPORTER**  
**TAKE AWAY**

Pour vos huîtres à l'emporter, appelez le  
*For take away, please call* **022 710 30 52**

Nos huîtres sont à déguster crues, accompagnées de vinaigre à l'échalote et pain de seigle beurré.

*Our oysters are to be eaten raw, accompanied with shallot vinegar and buttered rye-bread.*