

MENU



Benvenuti da Indarsena Oyster Bar !



Questo è un Oyster Bar!
Qui potete trovare una
grande selezione di Ostriche
diverse, provenienti da tutta
la Francia e poi tante
Conchiglie e ottimi Crostacei
cotti...
E qualche altro piatto per chi
non mangia Ostriche.

Plateau Degustazione Ostriche



10 OSTRICHE

- 4 *Fine de Claire*
- 2 *Spéciale de Claire*
- 2 *Papillon Irlande*
- 2 *Irlanda Caesar*

€ 35

Con l'aggiunta di 2 *Belon du Belon* 00

€ 49

Panaché di Frutti di Mare



- 4 Ostriche (2 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*)
- 2 Gamberi Mazzancolle
- 3 Mandorle
- 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Gamberetti Grigi

€ 30

Assiette



- Mezzo Granchio
- 4 Ostriche (2 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*)
- 2 Gamberi Mazzancolle
- 3 Mandorle
- 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Gamberetti Grigi

€ 47

Plateau Indarsena



- . Mezzo Granchio
- . 6 Ostriche (2 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*,
2 *Papillon Irlanda*)
- . 4 Gamberi Mazzancolle
- . 3 Mandorle
- . 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- . Bigorneaux
- . Gamberetti Grigi

€ 60

Gran Mosaico



Mezzo Astice
Mezzo Granchio
8 Ostriche (4 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*,
2 *Papillon Irlanda*)
4 Gamberi Mazzancolle
2 Mandorle
6 Bulots (*Lumache di Mare*)
Bigorneaux
Gamberetti Grigi

€ 87

Plateau Royal *(consigliato per 2 persone)*



Mezzo Astice

Mezzo Granchio

10 Ostriche (4 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*,
2 *Papillon Irlanda*,
2 *Irlanda Caesar*)

6 Gamberi Mazzancolle

4 Mandorle

12 Bulots (*Lumache di Mare*)

Bigorneaux

Gamberetti Grigi

Prezzo Totale del Plateau € 108

Plateau del Doge *(consigliato per 2 persone)*



- Mezzo Astice
- Mezzo Granchio
- 16 Ostriche (4 *Fine de Claire*,
4 *Spéciale de Claire*,
4 *Papillon Irlanda*,
2 *Irlanda Caesar*
2 *Belon 00*)
- 4 Gamberi Madagascar
- 4 Mazzancolle Sudamerica
- 4 Mandorle
- 12 Bulots (Lumache di Mare)
- Bigorneaux
- Gamberetti Grigi

Prezzo totale del Plateau € 150

Perle Rosa di Alaska Selvaggio



- Uova di Salmone
- Crostini caldi
- Burro dolce
- Limone

gr. 100 - per 2 persone

€ 48

gr. 50 - per 1 persona

€ 26

Carpaccio di Pesce



Piatto di Pesce al Carpaccio
Fresco e Affumicato

€ 18

Soupe de Poisson du Sud



Zuppa di Pesce Cremosa calda
accompagnata (a parte)
da crostini, salsa Rouille,
aglio e Emmenthal francese

€ 15

Piatto di Gamberi Mazzancolle



n. 5 Mazzancolle Sudamerica
cotti a vapore e serviti freddi

€ 10

Piatto di Gamberi Madagascar



n. 5 Gamberi Madagascar
cotti a vapore e serviti
freddi

€ 22,50

Piatto di Gamberi Misti



- n. 3 Gamberi Madagascar
- n. 3 Gamberi Sudamerica
cotti a vapore e serviti freddi

€ 19,50

Mix di Crostacei



- Mezzo Astice
 - 2 Gamberi Madagascar
 - 2 Mazzancolle Sudamerica
- tutti cotti a vapore e serviti freddi

€ 35

Gran Plateau di Crostacei



Mezzo Astice
Mezzo Granchio
2 Gamberi Madagascar
2 Mazzancolle Sudamerica
tutti cotti a vapore e serviti
freddi

€ 52

King Crab Alaska



La prelibata Zampa o
Chela del Granchio Reale
dei Mari del Nord,
cotto a vapore e servito freddo,
da assaggiare al naturale,
con una goccia di limone,
o alla “moda di Miami”
con Burro fuso caldo

(porzione gr. 200) € 80

- solo su ordinazione -

Astice del Canada



Astice cotto a vapore,
servito freddo

Mezzo astice € 22

Astice intero € 44

Granchio (Tourteau)



Granchio
cotto a vapore e servito freddo

Mezzo granchio € 17

Granchio intero € 34

RICCI *(quando disponibili)*



La stagione è da Ottobre a fine Aprile

Cadauno € 5,50

Misticanza di Stagione



Insalatina verde mista

€ 3

Mix di Formaggi Francesi



Piatto misto di Formaggi
Francesi di Capra e di Vacca
serviti con Miele e Confetture

€ 15

Torta del Dria



Fetta di torta della Pasticceria
Dria di Corso Torino (Pan di
Spagna con crema chantilly
allo zabaglione)

€ 7

Gelato su Lamponi caldi



Gelato fiordilatte su
lamponi caldi.
Freddo e dolce in un
abbraccio caldo e
fruttato.

€ 7

Soufflé al Cioccolato



Tortino al cioccolato
con cuore morbido e
caldo

€ 7

Gelato con Liquore (Sorbetto fai-da-te)



Ottimo Gelato fiordilatte o di
Frutta di Stagione, servito con
Distillati (mela verde con
Calvados, limone con Vodka o,
in stagione, melone con Porto)

€ 7

Bacioni di Dama



Baci di Dama della
Pasticceria Dria di Corso
Torino

€ 7



Le nostre scelte di crudi, o cotti sono sempre ricercate e trattate nell'estrema qualità.

La necessaria gestione di una rigorosa prassi igienico/sanitaria impone il congelamento all'origine di alcuni prodotti.

Il nostro coperto è composto da vero pane di segale, pane bianco tipo "baguette", Maionese, salsa rosa, Burro salato francese e Vinaigrette (aceto, scalogno e pepe).

€ 3 (a persona)



Avete invitato gli amici per un aperitivo?

Una cena in barca o sul terrazzo?

Siete ospiti e non volete portare la solita bottiglia?

Volete festeggiare un anniversario?

... Il nostro asporto risolve tutti i vostri problemi...

Basta una telefonata e all'ora stabilita
troverete il vostro Plateau pronto...

con tutti i prodotti già aperti, limoni, pane nero e salsine...