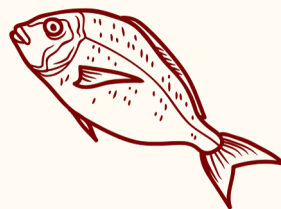


l'Estéou



Nos entrées

Panisses de la Pointe Rouge Et son aïoli maison	9
Moules de Carteau farcies	15
Beignets de sardines	16
Calamars en persillade	16

Nos coquillages

Huîtres de Camargues/fines de clair Huîtres de Camargue (n°3) ou fines de clair (n°3), 6 pièces	13
Bouquet de Crevettes 8 pièces Calibre 20/30, avec son aïoli maison	16
Moules de Carteau crues 8 pièces	8
Plateau pour 2 6 huîtres fines de clair, 6 huîtres de Camargue, 12 crevettes, 6 moules de Carteau + 2 verres de vin blanc (Oddo)	70

Salades

César Calamars	23
Salade de Mangue Crevettes ou Poulet	23

Côté terre

Pièce du Boucher

Côté mer

Pêche du Patron et ses amis pêcheurs !

Déclinaison du poisson du jour Selon arrivage	29
Poisson entier	9€ les 100g
Moules de Carteau Marinières ou Gorgonzola Frites maison	19
Bouille de l'Estéou Soupe de poisson maison agrémentée de sa pêche locale	32
Soupe de Poisson maison Pêche locale et durable	22

Côté pâtes

Linguines Anchois de Coullioure Stracciatella	24
Linguines Citron Poutargue Poutargue de Martigues	29
Linguines Tomate Burrata	22

Accompagnements : légumes de saison, frites maison, salade verte

Accompagnements supplémentaires : 5€



1 Avenue de la Pointe Rouge 13008 Marseille

