

LA PLUS GRANDE SÉLECTION D'HUÎTRES

LA PAPILLON DE BLAINVILLE-SUR-MER N°5
Huître minuscule au goût d'algues par Philippe Manger

L'HUÎTRE SAUVAGE DE L'ÎLE AUX OISEAUX
Forme irrégulière et goût très marqué, cueillie à la main par Olivier Laban

LA FINE DE SAINT VAAST MAUGER N°4
Petite huître emblématique de Normandie produite par Jean-François Manger au bon goût de large

LA FINE DE PRAT-AR-COUM MADEC N°3
La référence des huîtres de Bretagne Nord depuis 1888 par Yvon Madec et sa fille Caroline

LA FINE DE CLAIRE VERTE LESTRAT N°2
Enfin une huître de Marennes d'Oléron vraiment verte produite par Ludovic Lestrat

LA FINE DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER N°2
Fabuleux goût puissant et iodé, minuscule production signée Alain Gendron et la coopérative de Noirmoutier

L'HUÎTRE BIO HENRY N°3
Une référence exceptionnelle certifiée bio et élevée avec amour par Renan Henry

L'HUÎTRE AROMATISÉE DUBAULT N°3
Exclusivité du Bar à Huîtres par Joffrey Dubault en 3 parfums : gingembre, framboise et muscat

LA POUSSE EN CLAIRE LESTRAT N°3
Élevée 6 mois en Claire avec un joli taux de chair, la Rolls Royce des huîtres Marennes d'Oléron

LA SPÉCIALE GILLARDEAU N°2
La référence des huîtres Marennes d'Oléron et un excellent rapport qualité prix signé Véronique Gillardeau

LA BELON CADORET N°0
Une très belle huître plate aux arômes céréaliers produite à Riec sur Belon

L'HUÎTRE EXTRA-TERRESTRE CADORET
La plus grosse huître du monde signée Cadoret en exclusivité pour le Bar à Huîtres

LA PIED DE CHEVAL HENRY
Une huître 100% naturelle cueillie dans l'océan à l'âge de 15 ans, par Renan Henry

L'HUÎTRE SPÉCIALE XXL LESTRAT
Minuscule production de 10 tonnes par Ludovic Lestrat en exclusivité pour le Bar à Huîtres

LA FINE DE CLAIRE OSTREA REGAL N°4
La référence qui monte par la famille Boutrais, déjà un must du Bar à Huîtres

LA SPÉCIALE UTAH BEACH GUERNIER N°2
Peut-être la meilleure huître spéciale de Normandie signée Jean-Paul Guernier

LA FINE D'ISIGNY-SUR-MER PERRON N°3
Un très beau classique délicat du rivage normand signée Sylvain Perron

LA FINE DE CARANTEC CADORET N°3
Une huître d'apéritif légèrement salée par la famille Cadoret

LA BONBON SPÉCIALE GILLARDEAU N°5
Un vrai bijou, cette huître minuscule est la partenaire idéale d'une coupe de champagne Bollinger

PAR 6

9

12

10

11

15

14

18

15

24

17

39

72

49

39

16

19

12

15

14



Restaurant de Haute-Mer

by
Garry
d o r r

MONTPARNASSE

112 Boulevard du Montparnasse 75014 PARIS
01.43.20.71.01
Vente à emporter - Livraison par chauffeurs privés
Service voiturier

SAINT-GERMAIN

33 Rue Saint-Jacques 75005 PARIS
01.44.07.27.37
Vente à emporter - Livraison par chauffeurs privés
Service voiturier

www.dorrrparis.fr www.lebarahuitres.fr

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

d o r r
P A R I S

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

d o r r
P A R I S

Décembre 2016

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

d o r r
P A R I S



Restaurant de Haute-Mer

VENTE À EMPORTER



OFFERT

OUVERTURE DES HUÎTRES & ACCOMPAGNEMENTS

Pain de seigle Poilâne - Beurre d'Isigny demi-sel
Mayonnaise maison - Vinaigre aux échalotes - Citron bio

LIVRAISON PAR CHAUFFEURS PRIVÉS

Coût de Livraison 14€ - Livraison offerte à partir de 120€

LES FRUITS DE MER

DE NOS VIVIERIS D'EAU DE MER

L'ARAIGNÉE DE MER DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	11
LE TOURTEAU DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	11
LE HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	39
LE HOMARD EUROPÉEN DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	69
LA LANGOUSTE PUCE DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	79
LE CRABE GÉANT DU VIVIER D'EAU DE MER POUR 2, <i>Environ 2,5 kg</i>	149
LE HOMARD JUMBO DU VIVIER D'EAU DE MER POUR 2, <i>Environ 2,5 kg</i>	199
LA LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER D'EAU DE MER POUR 2, <i>Environ 1,6 kg</i>	299

DU BANC D'ÉCAILLE

LES AMANDES DE MER <i>la portion</i>	5
LES MOULES D'ESPAGNE <i>la portion</i>	5
LES COUTEAUX DE MER <i>la portion</i>	5
LES PALOURDES <i>la portion</i>	5
LE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE <i>les 100g</i>	6,9
L'OURSIN D'ISLANDE <i>la pièce, selon saison</i>	6
LES BULOTS OU BIGORNEAUX OU CREVETTES GRISES <i>la portion</i>	5
LA LANGOUSTINE ROYALE FRAÎCHE AU NATUREL <i>la pièce</i>	11
LES CREVETTES ROSES SAUVAGES <i>le bouquet de 6 pièces</i>	18
LE CAVIAR OSCIÈTRE 30G	79,9

LA CAVE À VINS

CHAMPAGNE 75CL

CHAMPAGNE AYALA, Brut Majeur NM	59
CHAMPAGNE AYALA, Rosé NM	69
CHAMPAGNE BOLLINGER, Brut Spéciale Cuvée NM	69
CHAMPAGNE DOM PERIGNON, Brut 2006	225

VINS BLANCS 75CL

RIESLING/ALSACE, Les Murailles, Château Riquewihr, 2011	29
MUSCADET-SUR-LIE/VAL DE LOIRE, Château de Chasseloir, 2014	15
SANCERRE/VAL DE LOIRE, Thierry Merlin Cherrier, 2017	34
CHABLIS/BOURGOGNE, Domaine des Marronniers, 2017	34
PAYS D'OC IGP/LANGUEDOC, Sauvignon blanc, Paul Mas, 2017	15
PAYS D'OC IGP/LANGUEDOC, Chardonnay, Paul Mas, 2017	15

VINS ROSÉS 75CL

PAYS D'OC IGP, Côté Mas Aurore, Paul Mas, 2017	15
CÔTES DE PROVENCE, M de Minuty, Minuty, 2017	49

VINS ROUGES 75CL

TOURAINÉ/VAL DE LOIRE, Gamay, Domaine Mandard, 2016	29
BOURGOGNE, Les Forêts, Jean-Christophe Perraud, 2016	34
BORDEAUX, Château Landrieu, 2014	29

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

PLATEAUX DE FRUITS DE MER HAUTE-COUTURE RÉALISÉS PAR NOS CHEFS ÉCAILLERS CHAMPIONS D'EUROPE

L'ASSIETTE DE COQUILLAGES 24

PRÉVU POUR 1 PERSONNE

2 PRAIRES, 1 COUTEAU DE MER

2 PALOURDES, 2 MOULES D'ESPAGNE

2 AMANDES DE MER, BULOTS, BIGORNEAUX

LE HAUTE-MER 79

PRÉVU POUR 1 PERSONNE

1/2 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER

1 ARAIGNÉE DU VIVIER D'EAU DE MER

2 CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR

6 HUÎTRES SÉLECTION GARRY DORR

1 PRAIRES, 1 COUTEAU DE MER, 1 PALOURDE

1 MOULE D'ESPAGNE, 1 AMANDE DE MER

BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

LA SÉLECTION GARRY DORR 59

PRÉVU POUR 1 PERSONNE

1 SPÉCIALE XXL LESTRAT, 1 BELON CADORET N°0

1 FINE BIO HENRY N°3

1 FINE DE CLAIRE VERTE LESTRAT N°2

1 HUÎTRE EXTRA-TERRESTRE CADORET

1 FINE DE PRAT-AR-COUM YVON MADEC N°3

1 POUSSE EN CLAIRE N°3

1 SPÉCIALE UTAH BEACH N°2

1 BONBON SPÉCIALE GILLARDEAU N°5

1 HUÎTRE AROMATISÉE N°3

1 FINE DE CLAIRE OSTREA REGAL N°4

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 32

PRÉVU POUR 1 PERSONNE

1 CREVETTE ROSE BIO DE MADAGASCAR

4 HUÎTRES SÉLECTION GARRY DORR

2 PRAIRES, 2 COUTEAUX DE MER, 1 PALOURDE

1 MOULE D'ESPAGNE, 1 AMANDE DE MER, BULOTS

LE SIGNATURE 179

PRÉVU POUR 1 PERSONNE

1 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER

1 ARAIGNÉE DU VIVIER D'EAU DE MER

6 CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR

18 HUÎTRES SÉLECTION GARRY DORR

2 PRAIRES, 2 COUTEAUX DE MER, 2 PALOURDES

2 MOULES D'ESPAGNE, 2 AMANDES DE MER

BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

L'INFINITY 399

PRÉVU POUR 2 PERSONNES

2 LANGOUSTES PUCE DU VIVIER D'EAU DE MER

2 EXTRAORDINAIRES LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES

2 ARAIGNÉES DU VIVIER D'EAU DE MER

4 CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR

18 HUÎTRES SÉLECTION GARRY DORR

4 PRAIRES, 4 COUTEAUX DE MER, 4 PALOURDES

4 MOULES D'ESPAGNE, 4 AMANDES DE MER

BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

LA DÉCOUVERTE IODÉE 44

PRÉVU POUR 1 PERSONNE

1 ARAIGNÉE DU VIVIER D'EAU DE MER, 1 CREVETTE ROSE

BIO DE MADAGASCAR, 6 HUÎTRES SÉLECTION GARRY DORR

1 PRAIRE, 1 COUTEAU DE MER, 1 PALOURDE, 1 MOULE D'ESPAGNE,

1 AMANDE DE MER, BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

LE MUST 289

PRÉVU POUR 2 PERSONNES

2 HOMARDS DU VIVIER D'EAU DE MER

2 EXTRAORDINAIRES LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES

2 ARAIGNÉES DU VIVIER D'EAU DE MER, 4 CREVETTES ROSES

BIO DE MADAGASCAR, 18 HUÎTRES SÉLECTION GARRY DORR

2 PRAIRES, 2 COUTEAUX DE MER, 2 PALOURDES,

2 MOULES D'ESPAGNE, 2 AMANDES DE MER

BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

LE d o r r PARIS XXL 749

PRÉVU POUR 4 PERSONNES

2 LANGOUSTES PUCE DU VIVIER D'EAU DE MER

2 HOMARDS DU VIVIER D'EAU DE MER

4 EXTRAORDINAIRES LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES

1 TOURTEAU GÉANT DU VIVIER D'EAU DE MER

2 ARAIGNÉES DU VIVIER D'EAU DE MER

8 CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR

36 HUITRES SÉLECTION GARRY DORR

4 PRAIRES, 4 COUTEAUX DE MER, 4 PALOURDES

4 MOULES D'ESPAGNE, 4 AMANDES DE MER

BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

Nos produits sont d'une fraîcheur extrême et arrivent tous les jours mais dépendent des saisons, de la pêche et des marées. Certaines références peuvent ainsi manquer ponctuellement. Prix net en €