



## LE BAR À HUITRES

Révolution dans les brasseries orientées vers les saveurs iodées. Sous l'impulsion de Garry Dorr, cette enseigne redouble d'ambition. Après un embellissement qui lui donne une fière allure contemporaine en déclinant les clins d'œil à l'art de vivre, la chaîne fait le pari de présenter l'excellence dans son domaine en proposant les meilleurs fruits de mer. Désormais, vous profiterez d'une sélection draconienne de grands crus de Normandie, Bretagne, Poitou-Charentes pour les crustacés d'exception comme les huîtres roses, « Pied de Cheval » ou turbot vivant de Noirmoutier à choisir dans le vivier. Assurément le nouveau rendez-vous parisien sur la Rive Gauche. Formule midi : 24€, menu : 38€, carte : 60€.

112, boulevard du Montparnasse,  
75014 Paris

Tél.: 01 43 20 71 01 et [www.lebarathuitres.com](http://www.lebarathuitres.com)