

LA PLUS GRANDE SÉLECTION D'HUÎTRES GRAND CRU® AU MONDE



www.huitresgrandcru.fr

#### LES GRANDS CRUS DE NORMANDIE

LA PAPILLON DE BLAINVILLE-SUR-MER, <i>Ludovic Le Pasteur, « minuscule »</i> N°5	1,3	7
LA SPÉCIALE SAINT-VAAST, <i>Jean-François Manger, « petite et charnue »</i> N°4	1,9	11
LA SPÉCIALE ISIGNY-SUR-MER, <i>Sylvain Perron, « moyenne et charnue »</i> N°3	2,1	12
LA SPÉCIALE UTAH BEACH, <i>Jean Paul Guernier, « grosse et charnue »</i> N°2	3,9	23

#### LES GRANDS CRUS DE BRETAGNE

LA FINE DE PRAT-AR-COUM, <i>Yvon Madec, « moyenne »</i> N°3	2,5	15
LA BELON CADORET, <i>Famille Cadoret, « moyenne et plate »</i> N°3	2,9	17

#### LES GRANDS CRUS DU POITOU-CHARENTES

LA FINE DE CLAIRE DAVID HERVÉ, <i>David Hervé, « grosse »</i> N°2	3,2	19
LA SPÉCIALE GILLARDEAU, <i>Famille Gillardeau, « moyenne et charnue »</i> N°3	3,2	19

#### LE GRAND CRU D'AQUITAINE

L'HUÎTRE SAUVAGE DE L'ÎLE AUX OISEAUX, <i>Olivier Laban, « longue et sauvage »</i>	1,6	9
--	-----	---

#### PIÈCE PAR 6



LE GRAND BISTRO  
MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1975

by *Garry*  
dorr

#### BRETEUIL

3 Place de Breteuil 75007 PARIS  
01.45.67.07.27

Vente à emporter  
Livraison à domicile par nos chauffeurs privés  
Service voiturier

#### LA MUETTE

10 Chaussée de la Muette 75116 PARIS  
01.45.03.14.84

Vente à emporter  
Livraison à domicile par nos chauffeurs privés  
Service voiturier

www.dorrparis.fr www.legrandbistro.fr www.huitresgrandcru.fr



LE GRAND BISTRO  
MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1975

## VENTE À EMPORTER



**OFFERT:**  
**OUVERTURE DES HUÎTRES & ACCOMPAGNEMENTS :**  
Pain de seigle de la Maison Poilâne / Beurre d'Isigny  
Mayonnaise maison & Vinaigre aux échalotes et citron

**NOUVEAUTÉ :**  
Livraison à domicile par nos chauffeurs privés  
*Coût de Livraison : 14€ttc - Livraison offerte à partir de 120€ttc*

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

d o r r  
PARIS



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

d o r r  
PARIS



Décembre 2016

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

d o r r  
PARIS



## 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>	13,9
LE TOURTEAU DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	13,9
LA LANGOUSTINE DEMOISELLE 16/20 AU NATUREL. <i>le bouquet de 5 pièces</i>	19,9
LE HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	45,0
LE HOMARD EUROPÉEN DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g</i>	69,0
LA LANGOUSTE PUCE DU VIVIER D'EAU DE MER, <i>Environ 500 g, sur réservation sous 6h</i>	79,0
LE HOMARD JUMBO DU VIVIER D'EAU DE MER POUR 2, <i>Environ 2,5 kg, sur réservation sous 6h</i>	189,0
LA LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER D'EAU DE MER POUR 2, <i>Environ 1,6 kg, sur réservation sous 6h</i>	199,0

### DU BANC D'ÉCAILLE

LES AMANDES DE MER <i>la portion</i>	4,9
LES CREVETTES GRISES <i>la portion</i>	5,9
LES CREVETTES ROSES SAUVAGES <i>le bouquet de 6 pièces</i>	12,9
LES BULOTS <i>la portion</i>	5,9
LE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE <i>les 100g</i>	5,9
L'OURSIN D'ISLANDE <i>la pièce, selon saison, sur réservation sous 6h</i>	5,9



Prix net en €.

## NOS CHEFS ÉCAILLERS CHAMPIONS D'EUROPE VOUS PROPOSENT :

### « HUÎTRES GRAND CRU ® » 29 « GRANDE DÉCOUVERTE » 44 PRÉVU POUR 1 PERSONNE

LA SÉLECTION COMPLÈTE DES 12 HUÎTRES GRAND CRU ®	2 CREVETTES ROSES
2 <i>Belon Cadoret, Famille Cadoret « moyenne et plate » N°3</i>	1 ARAIGNÉE OU 1 TOURTEAU DU VIVIER D'EAU DE MER
2 <i>Spéciale Gillardeau, Famille Gillardeau « moyenne et charnue » N°3</i>	9 HUÎTRES GRAND CRU ®
2 <i>Fine de Claire David Hervé, David Hervé « grosse » N°2</i>	3 <i>Fine de Claire David Hervé, David Hervé « grosse » N°2</i>
1 <i>Spéciale Utah Beach, Jean-Paul Guernier, « charnue » N°2</i>	3 <i>Huître Sauvage de l'Île aux Oiseaux, Olivier Laban « longue »</i>
1 <i>Spéciale d'Isigny-sur-Mer, Sylvain Perron « moyenne et charnue » N°3</i>	3 <i>Spéciale Saint-Vaast, Jean-François Manger « petite et charnue » N°4</i>
1 <i>Fine de Prat-Ar-Coum, Yvon Madec « moyenne » N°3</i>	2 AMANDES DE MER, BULOTS, CREVETTES GRISES
1 <i>Huître Sauvage de l'Île aux Oiseaux, Olivier Laban « longue »</i>	
1 <i>Spéciale Saint-Vaast, Jean-François Manger « petite et charnue » N°4</i>	
1 <i>Papillon de Blainville-sur-Mer, Ludovic Le Pasteur « minuscule » N°5</i>	

### « GRAND BISTRO » 69 « MAISON DE FAMILLE » 84 PRÉVU POUR 1 PERSONNE

1/2 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER	4 CREVETTES ROSES
1 LANGOUSTINE DEMOISELLE 16/20	2 ARAIGNÉES OU 2 TOURTEAUX DU VIVIER D'EAU DE MER
1 CREVETTE ROSE	LA SÉLECTION DES 18 HUÎTRES GRAND CRU ®
1 ARAIGNÉE OU 1 TOURTEAU DU VIVIER D'EAU DE MER	6 <i>Fine de Claire David Hervé, David Hervé « grosse » N°2</i>
LA SÉLECTION COMPLÈTE DES 9 HUÎTRES GRAND CRU ®	6 <i>Huître Sauvage de l'Île aux Oiseaux, Olivier Laban « longue »</i>
1 <i>Belon Cadoret, Famille Cadoret « moyenne et plate » N°3</i>	6 <i>Spéciale Saint-Vaast, Jean-François Manger « petite et charnue » N°4</i>
1 <i>Spéciale Gillardeau, Famille Gillardeau « moyenne et charnue » N°3</i>	4 AMANDES DE MER, BULOTS, CREVETTES GRISES
1 <i>Spéciale Utah Beach, Jean-Paul Guernier, « charnue » N°2</i>	
1 <i>Spéciale d'Isigny-sur-Mer, Sylvain Perron « moyenne et charnue » N°3</i>	
1 <i>Fine de Claire David Hervé, David Hervé « grosse » N°2</i>	
1 <i>Fine de Prat-Ar-Coum, Yvon Madec « moyenne » N°3</i>	
1 <i>Huître Sauvage de l'Île aux Oiseaux, Olivier Laban « longue »</i>	
1 <i>Spéciale Saint-Vaast, Jean-François Manger « petite et charnue » N°4</i>	
1 <i>Papillon de Blainville-sur-Mer, Ludovic Le Pasteur « minuscule » N°5</i>	
3 AMANDES DE MER, BULOTS, CREVETTES GRISES	

### « SIGNATURE » 134 « Dorr Paris » 264 PRÉVU POUR 2 PERSONNES

1 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER	2 HOMARDS DU VIVIER D'EAU DE MER
2 LANGOUSTINES DEMOISELLES 16/20	4 LANGOUSTINES DEMOISELLES 16/20
2 CREVETTES ROSES	4 CREVETTES ROSES
2 ARAIGNÉES OU 2 TOURTEAUX DU VIVIER D'EAU DE MER	4 ARAIGNÉES OU 2 TOURTEAUX DU VIVIER D'EAU DE MER
LA SÉLECTION COMPLÈTE DES 18 HUÎTRES GRAND CRU ®	LA SÉLECTION COMPLÈTE DES 36 HUÎTRES GRAND CRU ®
2 <i>Belon Cadoret, Famille Cadoret « moyenne et plate » N°3</i>	4 <i>Belon Cadoret, Famille Cadoret « moyenne et plate » N°3</i>
2 <i>Spéciale Utah Beach, Jean-Paul Guernier, « charnue » N°2</i>	4 <i>Spéciale Utah Beach, Jean-Paul Guernier, « charnue » N°2</i>
2 <i>Spéciale Gillardeau, Famille Gillardeau « moyenne et charnue » N°3</i>	4 <i>Spéciale Gillardeau, Famille Gillardeau « moyenne et charnue » N°3</i>
2 <i>Spéciale d'Isigny-sur-Mer, Sylvain Perron « moyenne et charnue » N°3</i>	4 <i>Spéciale d'Isigny-sur-Mer, Sylvain Perron « moyenne et charnue » N°3</i>
2 <i>Fine de Prat-Ar-Coum, Yvon Madec « moyenne » N°3</i>	4 <i>Fine de Prat-Ar-Coum, Yvon Madec « moyenne » N°3</i>
2 <i>Huître Sauvage de l'Île aux Oiseaux, Olivier Laban « longue »</i>	4 <i>Huître Sauvage de l'Île aux Oiseaux, Olivier Laban « longue »</i>
2 <i>Spéciale Saint-Vaast, Jean-François Manger « petite et charnue » N°4</i>	4 <i>Spéciale Saint-Vaast, Jean-François Manger « petite et charnue » N°4</i>
2 <i>Fine de Claire David Hervé, David Hervé « grosse » N°2</i>	4 <i>Fine de Claire David Hervé, David Hervé « grosse » N°2</i>
2 <i>Papillon de Blainville-sur-Mer, Ludovic Le Pasteur « minuscule » N°5</i>	4 <i>Papillon de Blainville-sur-Mer, Ludovic Le Pasteur « minuscule » N°5</i>
6 AMANDES DE MER, BULOTS, CREVETTES GRISES	12 AMANDES DE MER, BULOTS, 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.

## LA CAVE À VINS BY MAXIME BARREAU WINE SPECTATOR 2016

### CHAMPAGNE 75CL

CHAMPAGNE AYALA, Brut NM	39,0
CHAMPAGNE AYALA, Rosé Brut NM	49,0
CHAMPAGNE BOLLINGER, Brut Spéciale Cuvée NM	59,0
CHAMPAGNE CRISTAL ROEDERER 2007	199,0

### VINS BLANCS 75CL

PAYS D'OC IGP, Domaine Nicole, 2015	10,0
VIN DE FRANCE, VDT 12°, Réserve Sabadie, 2015	10,0
MUSCADET-DE-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE AOC, Château de Chasseloir, 2013	15,0
BOURGOGNE –ALIGOTÉ AOC, JC Perraud, 2015	25,0
RIESLING AOC, Les Murailles, Château Riquewihr, 2010	26,0
SANCERRE AOC, Merlin Cherrier, 2015	29,0
POUILLY FUMÉ AOC, Les Deux Cailloux, Domaine Fournier, 2015	29,0
NOUVELLE-ZÉLANDE - SAUVIGNON BLANC, The Ned, 2014	35,0
ÉTATS-UNIS - CHARDONNAY, Francis Ford Coppola, Diamond Collection, 2014	49,0
MEURSAULT AOC, Domaine Michelot, Sous la Velle, 2014	69,0

### VINS ROSÉS 75CL

PAYS D'OC IGP, Domaine Nicole, 2015	10,0
VIN DE FRANCE, VDT 12°, Réserve Sabadie 2015	10,0
CÔTES DE PROVENCE AOC, Oliviers de Berne, Château de Berne, 2015	15,0
CÔTES DE PROVENCE AOC, M de Minuty, Minuty, 2015	25,0

### VINS ROUGES 75CL

PAYS D'OC IGP, Domaine Nicole, 2015	10,0
VIN DE FRANCE, VDT 12°, Réserve Sabadie 2015	10,0
ALSACE PINOT NOIR AOC, Dopff Irion, René Dopff, 2014	17,0
BOURGOGNE AOC, Georges Duboeuf, 2010	19,0
BOURGOGNE AOC, Les Forêts, JC Perraud, 2014	25,0

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