



RACONTE

moi

LA MER



**TROIS GÉNÉRATIONS DE PASSIONNÉS  
ANIMÉS PAR DES VALEURS DE QUALITÉ  
ET DE SAVOIR-FAIRE.**

La Maison Morisseau est le fruit d'un savoir-faire familial qui se transmet depuis plus de 70 ans. En 1996, Stéphane Hesry reprend les rênes de l'entreprise érigée par son grand-père, mytilculteur charentais installé dans la Baie du Mont-Saint-Michel depuis les années 50.

En s'appuyant sur les valeurs de son grand-père "moins mais mieux, la qualité avant la quantité", Stéphane crée un produit d'exception : la moule de bouchot premium "La Morisseau".

**« L'ATELIER MORISSEAU » : LE MAILLON  
MANQUANT !**

Associé avec Didier Bezançon, lui-même animé par l'envie d'aller chercher ce qui se fait de mieux, ils créent l'Atelier Morisseau. Ce lieu hybride est pensé pour apporter le meilleur des producteurs dans un cadre singulier et chaleureux.

L'Atelier, c'est l'endroit parfait pour déguster des produits d'exceptions sur place subtilement préparé par le chef ou à emporter !



**CE QUI DIFFÉRENCIE LA  
MORISSEAU ?**

Un taux de chair plus élevé !  
Une couleur vive !  
Un savoir-faire unique !  
Une taille supérieure !

La fleur de la Moule de Bouchot.



**ET D'AILLEURS....**

La Morisseau est travaillée par de grands chefs, mais on la retrouve aussi en poissonneries sur toute la France et à l'étranger.



# ON PARTAGE ?

Iode à l'apéro pour 2 personnes	18€
Iode à l'apéro pour 4 personnes	26€
Timbale de bulots	13.5€
Timbale de crevettes grises ( <i>sauticots</i> )	9.5€
Timbale de bouquets	14€
Timbale de bigorneaux	10€
Rillettes de la mer du moment	13.5€
Tartinables Petrossian ( <i>tarama</i> )	19€
Sprats	9.5€
Sardines millésimées	12.5€
Saumon fumé <i>filetage et fumage artisanal</i>	21€
Crevettes roses BIO <i>grosses x8</i>	24€
Palourdes aux piments et noix de cajou ( <i>chaud devant</i> )	16.5€
Caviar Oscietre « L'Ossetra » 30g	120€

HAPPY HUÎTRES

One Shoot !  
6 huîtres et 1 verre de vin 14.9€

Iode à la dégustation !  
6 huîtres de 3 merroirs 16€

Des huîtres, du vin, des copains  
18 huîtres, bouteille muscadet 49€

# FAIRE LA PLANCHE

(à partager ou pas...)

Planche n°1 | 24€

Je t'aime  
à en crevette

Huîtres creuses fines

Crevettes grises (*sauticots*)

Crevettes roses

+ Accompagnements\*

Planche n°2 | 26€

Planche  
de l'Atelier

Proposition du jour

Huîtres creuses fines  
ou spéciales

Crevettes grises (*sauticots*)

Moules à la plancha

+ Accompagnements\*

Accompagnements : pain frais, beurre Maison Bordier, mayo maison, épices océanes Maison Roellinger

Disponibilité de nos fruits de mer au gré de la pêche et des saisons.

PE  
RO

# LA MER SUR UN PLATEAU

## Plateau n°1 | 59€

1 à 2 personnes

### À crabe moi si tu peux !

Huîtres creuses x4

Huîtres plates x2

Crevettes grises (*sauticots*)

Crevettes roses x4

Bulots

Bigorneaux

Palourdes grises x4

Amandes x4

1 Tourteau ~600/800g  
ou Araignée ~500/1kg

+ Accompagnements

La composition de nos plateaux est susceptible de varier selon les arrivages.

## Plateau n°2 | 94€

2 à 3 personnes

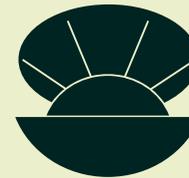
### J'en pince pour toi

Toutes les bonnes choses  
du Plateau n°1

+ Langoustines *grosses* x2

+ 1 Homard ~400/600g

+ Accompagnements



## Plateau n°3 | 39€

1 personne

### Ça va te praire

Huîtres creuses fines x4

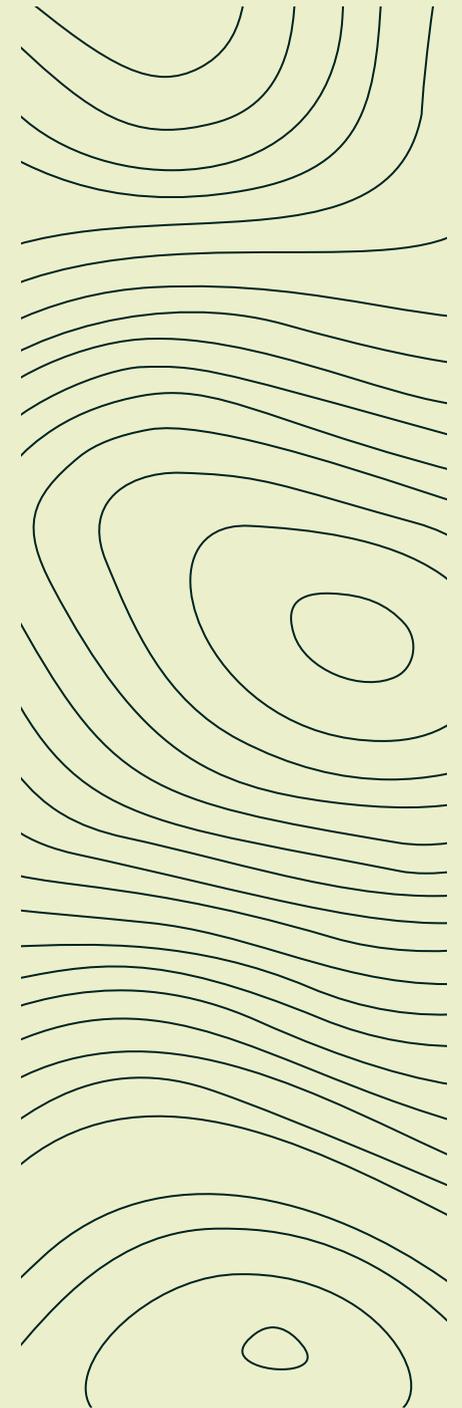
Crevettes grises (*sauticots*)

Crevettes roses x5

Bulots

1 Tourteau ~600/800g  
ou Araignée ~500/1kg

+ Accompagnements



# L'ÉCAILLER



## coquillages

Bulots ~200g	13.5€
Bigorneaux	10€
Praires x8	23€
Moules La Morisseau® à la plancha	18€

Saint-Jacques de plongée,  
oursins, ormeaux et couteaux  
(selon arrivage ou sur commande)

## et crustacés

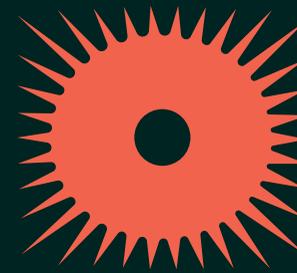
Crevettes roses grosses x8	24€
Crevettes grises (sauticots)	9.5€
Langoustines tièdes de l'Atelier x8 (servies tièdes selon arrivages)	32€
Soupe de poisson et accompagnements	14€

Étrilles (selon arrivage ou sur commande)



## LES GROSSES BÊTES

Homard Plancha ~ 400/600g	59€
Tourteau ~ 600/800g	18.5€
Araignée ~ 500g/1kg	18.5€
Langoustes (selon arrivage ou sur commande)	



## FINIR EN BEAUTÉ

Glace Moustache 2 boules <i>Citron de Menton, Chocolat intense du Venezuela, Vanille gousse de Tahiti, Fraise</i>	8€
Pâtisserie du moment	12€
Baba de Saint-Malo	10€
Café Gourmand	12€
Expresso	2€
Double	3.5€
Tisane	3.5€
Thés <i>demandez notre sélection</i>	3.5€

## J'ai bu la tasse !

NOS HUÎTRES

## la Gastronome

puissante & complexe,  
mâche onctueuse,  
fin de bouche sucrée

## la Noisette

mise en bouche  
sucrée, mâche  
généreuse & croquante,  
saveur de noisette

## la Locale

mâche ferme,  
iodée et salée  
en bouche

## la Gourmande

attaque douce  
et équilibrée,  
mâche généreuse,  
fin de bouche longue  
et sucrée

## la Gillardeau

mise en bouche  
délicate et équilibrée,  
raffinée et persistante  
après dégustation

*Découvrez aussi nos huîtres du moment !*



Toute notre équipe vous souhaite un

**BON APPÉTIT!**

# NOTRE SELECTION À EMPORTER





# ATELIER MORISSEAU

s'invite chez vous !

## Huîtres n°3

### Pour les amateurs

Cancale 8.50 € DZ  
Morlaix 12.50 € DZ

### Pour les confirmés

St Vaast 12.50 € DZ  
Utah 14.90 € DZ  
Isigny 13.50 € DZ

### Pour les experts

Gillardeau 28.00 € DZ  
Spéciales Cancale 21.90 € DZ

## Huîtres n°2

+ 2.00 € / DZ



## Assiette de la mer 29€/pers

Huîtres creuses x4

Crevettes BIO grosses x3

Bulots x6-8

Bigorneaux x80g

Crevettes grises (sauticots) x50g

1 Tourteau 400g/600g

ou

1 Araignée 500g/1kg

### Pour les gourmands

Langoustines grosses x3 : + 10.00€

1 Homard 400g/600g: + 37.00€



MIAM  
MIAM  
MIAM

## Personnalisation\*

Bulots cuits

Bigorneaux cuits

Palourdes Grises

Amandes de mer

Praires

Crevettes BIO Grosses

Crevettes Grises

Langoustines Grosses

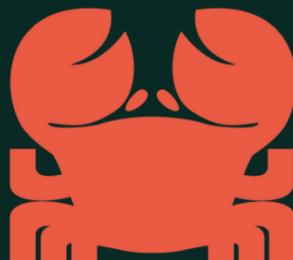
Homards

Tourteaux

Araignées

Langoustes, étrilles, coquilles de plongée, oursins, ormeaux de plongée, couteaux ...

\*Prix variables selon ARRIVAGES



Mise en œuvre 2.00 € /personne

Plateau biodégradable 4.00 €