

# LA CABANE DE L'ÉCAILLER



## HUÎTRES

**MARENNES D'OLÉRON** Affinées en Claire, remarquable équilibre entre douceur et salinité, goût subtil et finesse incomparable. Origine des Fines de Claire : MAISON BREUIL, PONTAC.

|   | PAR 3  | PAR 6   |
|---|--------|---------|
| <b>FINES DE CLAIRE N°4</b> <i>PETITE</i>  | € 5,60 | € 10,80 |
| <b>FINES DE CLAIRE N°3</b> <i>MOYENNE</i> | 7,20   | 14,00   |

## HUÎTRES D'EXCEPTION

|  | PAR 3  | PAR 6   |
|--|--------|---------|
| <b>ROYALE DAVID HERVÉ N°3</b> <i>MOYENNE</i><br>Cette grande sœur de la Spéciale est toute en rondeur et en chair. | € 9,60 | € 18,80 |
| <b>SPÉCIALE UTAH BEACH N°2</b> <i>GROSSE</i><br>Charnue de pleine mer, craquante au goût noiseté et iodé.          | 9,60   | 18,80   |

## CRUSTACÉS

|   |                | €     |
|---|----------------|-------|
| <b>LE DEMI-HOMARD EUROPÉEN OU AMÉRICAIN</b> | selon arrivage | 24,90 |
| <b>LES LANGOUSTINES DEMOISELLE</b>          | 8 pièces       | 19,90 |
| <b>LE DEMI-TOURTEAU</b>                     |                | 11,50 |
| <b>LES CREVETTES ROSES</b>                  | 6 pièces       | 9,70  |

## COQUILLAGES

|   |           | €    |
|---|-----------|------|
| <b>LES AMANDES</b>                        | 6 pièces  | 6,70 |
| <b>LES BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE</b> | 12 pièces | 8,70 |

## PLATEAUX

|   | €     |
|---|-------|
| <b>ÉCAILLER</b><br>8 fines de Claire n°4, 2 amandes, 6 crevettes roses, bulots  | 18,90 |
| <b>CRUSTACÉS</b><br>1 demi-tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots   | 25,90 |
| <b>OLÉRON</b><br>4 fines de Claire n°4, 4 fines de Claire n°3, 1 demi-tourteau, 6 crevettes roses, 2 amandes, bulots  | 29,90 |
| <b>MAREYEUR</b><br>6 fines de Claire n°4, 4 fines de Claire n°3, 1 Royale David Hervé n°3, 1 Utah Beach n°2, 1 demi-tourteau, 1 langoustine, 8 crevettes roses, 3 amandes, bulots   | 39,90 |
| <b>ROYAL HOMARD</b><br>6 fines de Claire n°4, 4 fines de Claire n°3, 1 Royale David Hervé n°3, 1 Utah Beach n°2, 1 demi-homard, 1 langoustine, 8 crevettes roses, 3 amandes, bulots | 44,90 |

### ARDOISE : FRUITS DE MER

Tous nos plateaux de fruits de mer sont accompagnés de beurre, de pain de seigle, de vinaigre à l'échalote et de mayonnaise.

## CARTE ILE DE FRANCE (HORS PARIS ET PROVINCE)

### ENTRÉES

|   |        |
|---|--------|
| <b>SARDINES GRILLÉES</b> au sel de Guérande   | € 7,90 |
| <b>TARTARE DE THON ET AVOCAT</b> vinaigrette mangue passion                           | 8,50   |
| <b>SOUPE DE POISSONS</b> rouille, croûtons, emmental                                  | 7,00   |
| <b>NEMS DE CREVETTES ET DORADE ROSE</b> sauce aigre douce                             | 8,90   |
| <b>CHIPIRONS À LA PLANCHA</b> petits calamars   | 8,50   |
| <b>TARTARE D'AVOCAT, SURIMI ET CRABE</b>  | 7,00   |
| <b>BEIGNETS DE CREVETTES SAUVAGES TEMPURA</b> sauce aigre douce                       | 9,50   |
| <b>ASSIETTE DE LA MER</b> 2 Fines de Claire N°4, 2 crevettes roses, 2 amandes, bulots | 8,50   |
| <b>SALADE AVOCAT, CREVETTES ROSES, PAMPLEMOUSSE</b> vinaigrette mangue passion        | 7,90   |
| <b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b>   | 7,00   |
| <b>ENTRÉE DU MOMENT</b>   | 7,50   |

### L'APÉRO À PARTAGER

**GUÉTHARY** : Nems de crevettes et dorade rose, crevettes roses, bulots, rillettes de poissons, mini sardines **14€50**

**HOSSEGOR** : Mini sardines 'Ramon Peina' à l'huile d'olive **10€00**

**SAN SEBASTIEN** : Ventrèche de thon 'Ramon Peina' à l'huile d'olive **12€00**

## MARMITES DE MOULES

TOUTES NOS MARMITES SONT À VOLONTÉ, LE SOIR DU DIMANCHE AU JEUDI.

Nos marmites de moules sont accompagnées de frites à volonté.

|   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| <b>MOULES À LA MARINIÈRE</b><br>vin blanc, échalotes, persil, beurre    | € 14,90 | <b>MOULES À LA CRÈME</b><br>vin blanc, échalotes, persil, crème | € 16,90 |
| <b>MOULES AU CURRY VERT</b><br>lait de coco, curry vert et basilic thaï | 16,90   | <b>MOULES AU ROQUEFORT</b><br>échalotes, persil, crème          | 17,60   |

## CÔTÉ TERRE

|  |         |
|--|---------|
| <b>BAVETTE ABERDEEN ANGUS</b> Sélection Metzger<br>échalotes confites ou sauce au poivre, pommes de terre au romarin | € 17,90 |
| <b>SUPRÊME DE POULET</b> jus de volaille, gratin dauphinois  | 14,50   |

## GRANDES ASSIETTES ET TARTARES

|   |         |
|---|---------|
| <b>ASSIETTE OCÉANE</b> bruschetta au saumon fumé, rillettes de poissons, tartare dorade saumon avocat, parmentière de poissons, frites, mesclun   | € 17,50 |
| <b>TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT</b> sauce soja gingembre, frites, mesclun  | 17,00   |
| <b>TARTARE DE DORADE SAUMON AVOCAT</b> sauce tartare, frites, mesclun   | 17,00   |
| <b>ASSIETTE 3 TARTARES</b> tartares thon avocat vinaigrette mangue passion, saumon avocat sauce soja gingembre, dorade saumon avocat sauce tartare, pommes de terre au romarin, mesclun | 18,50   |
| <b>TARTINE LA CRIÉE</b> pain de campagne grillé, avocat, tartare de saumon ou thon (au choix), frites, mesclun  | 15,50   |

## CÔTÉ MER

Pour vous garantir la qualité de nos poissons, nous vous faisons profiter de notre métier de MAREYEUR à Concarneau.

|  |         |   |       |
|--|---------|---|-------|
| <b>FILET DE BAR JUS DE CRUSTACÉS</b><br>purée de pommes de terre             | € 17,90 | <b>MIXED GRILL DU PÊCHEUR</b><br>crevettes sauvages, calamars, sardines, frites, salade     | 18,50 |
| <b>SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE</b><br>purée de pommes de terre                  | 31,00   | <b>SPAGHETTI AUX CALAMARS</b><br>jus de crustacés   | 16,50 |
| <b>DORADE SAUVAGE ENTIÈRE GRILLÉE AU CITRON</b><br>sauce vierge, ratatouille | 18,90   | <b>AILE DE RAI À LA GRENOBLOISE</b><br>câpres, citron et croûtons, purée de pommes de terre | 19,90 |
| <b>DOS DE CABILLAUD À LA PLANCHA</b><br>purée de carottes, sauce citronnelle | 19,50   | <b>BAR ENTIER GRILLÉ</b><br>beurre blanc, pommes de terre au romarin                        | 25,90 |
| <b>STEAK DE THON GRILLÉ MI-CUIT</b> ratatouille                              | 17,50   | <b>CALAMARS ET SEICHES AU CHORIZO</b> riz créole  | 18,50 |
| <b>SAUMON À LA PLANCHA</b><br>sauce thaï, légumes                            | 17,90   |   |       |
| <b>FISH &amp; CHIPS D'EGLEFIN</b><br>frites                                  | 15,90   |   |       |

## L'EXPRESS CÔTIER 13€50

du lundi au samedi au déjeuner (sauf jours fériés)

**PLAT + DESSERT\* ou PLAT + BOISSON \*\***

### PLATS

Poisson de l'Express  
Tartine La Criée avocat, tartare de saumon ou thon (au choix), frites, mesclun  
Tartare dorade saumon avocat frites, mesclun  
Moules à la marinière frites  
Suprême de poulet jus de volaille, gratin dauphinois

### DESSERTS

Café Express mini moelleux au chocolat, crème brûlée à la vanille  
Panna cotta sauce chocolat ou coulis de framboise

### BOISSONS

Leffe pression 25 cl, Evian 50 cl, Badoit 50 cl, Jus de fruits 20 cl, Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl, verre de vin 15 cl (IGP pays d'Oc Sauvignon blanc, IGP du Gard rosé, AOC Lubéron rouge)

\*BOISSON NON COMPRISE \*\*BOISSON COMPRISE

## LA CRIÉE 22€90

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT\***

## LE NAVIGATEUR 27€90

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT\***

### ENTRÉES

Tartare de thon et avocat  
Nems de crevettes et dorade rose  
Tartare d'avocat surimi et crabe  
Salade de chèvre chaud  
Sardines grillées au sel de Guérande  
Soupe de poissons  
6 fines de Claire n°4 (+ 2€)

### PLATS

Crevettes sauvages et bar  
Assiette Océane  
Moules crème ou roquefort  
Tartare de saumon et avocat  
Steak de thon grillé mi-cuit  
Plateau de fruits de mer Écailler (+ 2€50)  
Filet de bar jus de crustacés  
Bavette Aberdeen Angus Sélection Metzger  
PLAT DU MOMENT

### DESSERTS

Crumble mangue ananas  
Crème brûlée à la vanille Bourbon  
Moelleux au chocolat noir  
Ile flottante  
Tartare de fraises à la menthe  
Glaces ou sorbets 2 parfums au choix  
Café gourmand  
Envie de changer de dessert (+ 1€50)

\*BOISSON NON COMPRISE

# GOURMANDISES

|   |           |  |      |
|---|-----------|--|------|
| <b>TARTARE DE FRAISES À LA MENTHE</b>                       | €<br>6,70 | <b>TARTELETTE DU JOUR</b>  | 7,50 |
| <b>ILE FLOTTANTE</b><br>crème anglaise                      | 6,50      | <b>CRUMBLE MANGUE ANANAS</b><br>Glace vanille Bourbon  | 7,00 |
| <b>PANNA COTTA</b><br>sauce chocolat ou coulis de framboise | 6,70      | <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR</b><br>Glace vanille Bourbon                                    | 6,70 |
| <b>BABA AU RHUM CLÉMENT</b><br>Crème fouettée sucrée        | 8,20      | <b>PROFITEROLES</b><br>Glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud,<br>crème fouettée sucrée | 8,00 |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b><br>à la vanille Bourbon                 | 6,50      | <b>TARTARE D'ANANAS FRAIS</b><br>sorbet citron de Sicile                                     | 6,70 |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b>  | 6,50      | <b>CAFÉ EXPRESS</b>  | 5,70 |



## COUPES GLACÉES

ARTISANALES

**FRAISES MELBA** sorbet fraise/fraise des bois, glace vanille Bourbon,  
coulis de framboise, crème fouettée sucrée

7€50

**SAINTE LUCIE** sorbet mangue Alphonso, sorbet ananas du Costa Rica,  
glace rhum-raisins au rhum des Antilles, coulis de framboise, crème fouettée sucrée

## GLACES SORBETS

ARTISANAUX  
3 PARFUMS AU CHOIX

**GLACES** café 100 % Arabica Colombie, caramel au beurre et au sel de Guérande, pistache de Sicile,  
rhum-raisins au rhum des Antilles, chocolat Frey, pâte à tartiner noisette, vanille Bourbon

6€50

**SORBETS** ananas du Costa Rica, citron de Sicile, mangue Alphonso, fraise/fraise des bois,  
cassis de Bourgogne, abricot du Languedoc Roussillon

## CAFÉS

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>EXPRESSO</b> (100% arabica) | €<br>2,30 |
| <b>DOUBLE EXPRESSO</b>         | 3,90      |
| <b>CAPPUCCINO</b>              | 3,90      |
| <b>THÉ, INFUSIONS</b>          | 3,90      |
| <b>IRISH COFFEE</b>            | 6,90      |

## DIGESTIFS

4 CL

|  |      |
|--|------|
| <b>ARMAGNAC VSOP, CALVADOS VSOP, COGNAC OTARD VSOP, GRAND MARNIER, POIRE WILLIAMS, FRAMBOISE, MANZANA, MARIE BRIZARD, GET 27</b> | 6€90 |
|--|------|