

# 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> 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> 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> 8 fines de Claire n°4, 2 amandes, 6 crevettes roses, bulots	18,90
<b>CRUSTACÉS</b> 1 demi-tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots	25,90
<b>OLÉRON</b> 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> 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> 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>CARPACCIO D'ESPADON</b> citron vert, huile d'olive au basilic	8,50
<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> vin blanc, échalotes, persil, beurre	15,90	<b>MOULES À LA CRÈME</b> vin blanc, échalotes, persil, crème	16,90
<b>MOULES AU CURRY VERT</b> lait de coco, curry vert et basilic thaï	16,90	<b>MOULES AU ROQUEFORT</b> échalotes, persil, crème	17,90

## CÔTÉ TERRE

	€
<b>BAVETTE ABERDEEN ANGUS</b> Sélection Metzger échalotes confites ou sauce au poivre, pommes de terre au romarin	18,90
<b>SUPRÊME DE POULET</b> jus de volaille, gratin dauphinois	14,90

## 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	17,50
<b>TARTARE DE DORADE SAUMON AVOCAT</b> sauce tartare, frites, mesclun	17,00
<b>ASSIETTE 3 TARTARES</b> tartares avocat surimi et crabe, 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 dorade (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>FISH &amp; CHIPS D'EGLEFIN</b> frites	15,90	<b>CREVETTES SAUVAGES AU CURRY</b> riz créole	19,50
<b>STEAK D'ESPADON GRILLÉ MI-CUIT</b> vinaigrette citron confit, légumes	19,50	<b>DORADE SAUVAGE ENTIÈRE GRILLÉE AU THYM</b> ratatouille	18,90
<b>STEAK DE THON GRILLÉ MI-CUIT</b> ratatouille	17,90	<b>DOS DE CABILLAUD</b> sauce vierge, purée de pommes de terre	21,50
<b>FILET DE BAR JUS DE CRUSTACÉS</b> purée de pommes de terre	17,90	<b>MIXED GRILL DU PÊCHEUR</b> crevettes sauvages, calamars, sardines, frites, salade	18,50
<b>SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE</b> purée de pommes de terre	31,00	<b>SPAGHETTI AUX CALAMARS</b> jus de crustacés	16,50
<b>SAUMON À LA PLANCHA</b> sauce thaï, légumes	17,90	<b>CALAMARS ET SEICHES AU CHORIZO</b> riz créole	18,50
		<b>BAR ENTIER GRILLÉ</b> beurre blanc, pommes de terre au romarin	25,90

## 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 dorade (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

### PLATS

Crevettes sauvages et bar  
Assiette Océane  
Filet de bar jus de crustacés  
Tartare de saumon et avocat  
Steak de thon grillé mi-cuit

### DESSERTS

Salade de fruits frais  
Glaces ou sorbets 2 parfums au choix  
Café gourmand  
Envie de changer de dessert (+ 1€50)

\*BOISSON NON COMPRISE

# GOURMANDISES

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



## COUPES GLACÉES

ARTISANALES

**DAME BLANCHE** glace vanille Bourbon, chocolat chaud, 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)	€ 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
--	------