

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 |
|---|--------|---------|
| FINES DE CLAIRE N°4 <i>PETITE</i> | € 5,70 | € 11,00 |
| FINES DE CLAIRE N°3 <i>MOYENNE</i> | 7,50 | 14,60 |

HUÎTRES D'EXCEPTION

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

CRUSTACÉS

| | € |
|--|-------|
| HOMARD ENTIER Européen pêché en Atlantique Nord Est | 35,00 |
| EMI-HOMARD Européen pêché en Atlantique Nord Est | 19,90 |
| LES LANGOUSTINES DEMOISELLE 8 pièces | 19,90 |
| LE DEMI-TOURTEAU | 12,90 |
| LES CREVETTES ROSES 6 pièces | 9,90 |

COQUILLAGES

| | € |
|---|------|
| LES AMANDES 6 pièces | 6,90 |
| LES BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE 12 pièces | 8,90 |

PLATEAUX

| | € |
|---|-------|
| ÉCAILLER 8 fines de Claire n°4, 2 amandes, 6 crevettes roses, bulots | 19,50 |
| OLÉRON 4 fines de Claire n°4, 4 fines de Claire n°3, 1 demi-tourteau, 6 crevettes roses, 2 amandes, bulots | 32,00 |
| MAREYEUR 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 | 41,00 |
| CRUSTACÉS HOMARD 1 demi-tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 1 demi-homard | 44,00 |
| ROYAL HOMARD 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 | 46,00 |

ARDOISE : FRUITS DE MER

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

CARTE ILE DE FRANCE (HORS PARIS ET PROVINCE)

ENTRÉES

| | € |
|---|------|
| SARDINES GRILLÉES au sel de Guérande | 8,00 |
| CARPACCIO DE THON câpres, parmesan, huile d'olive au basilic | 8,90 |
| SOUPE DE POISSONS rouille, croûtons, emmental | 7,50 |
| TARTARE DE DORADE ROSE À LA TAHITIENNE sauce coco, concombre, tomate | 7,50 |
| NEMS DE CREVETTES ET DORADE ROSE sauce aigre douce | 8,90 |
| CHIPIRONS À LA PLANCHA petits calamars, sauce huile d'olive, ail, persil, piment d'Espelette | 8,50 |
| TARTARE D'AVOCAT, SURIMI ET CRABE | 7,50 |
| BEIGNETS DE CREVETTES SAUVAGES TEMPURA sauce aigre douce | 9,50 |
| COUTEAUX à l'ail et au persil | 7,50 |
| CHÈVRE CHAUD ET SA SALADE | 7,50 |

L'APÉRO À PARTAGER

GUÉTHARY : Nems de crevettes et dorade rose, crevettes roses, bulots, toasts surimi et crabe, rillettes de poissons

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.

| | € | | € |
|---|-------|---|-------|
| MOULES À LA MARINIÈRE vin blanc, échalotes, persil, beurre | 15,90 | MOULES À LA CRÈME vin blanc, échalotes, persil, crème | 16,90 |
| MOULES AU CURRY VERT lait de coco, curry vert et basilic thaï | 16,90 | MOULES AU ROQUEFORT échalotes, persil, crème | 17,90 |

CÔTÉ TERRE

| | € |
|--|-------|
| BAVETTE ABERDEEN ANGUS Sélection Metzger échalotes confites ou sauce au poivre, pommes de terre au romarin | 19,50 |
| SUPRÊME DE POULET jus de volaille, gratin dauphinois | 14,90 |

GRANDES ASSIETTES ET TARTARES

| | € |
|--|-------|
| ASSIETTE OCÉANE bruschetta au saumon fumé, rillettes de poissons, tartare dorade saumon avocat, parmentière de poissons, frites, mesclun | 17,90 |
| TARTARE DE SAUMON ET DORADE ROSE sauce tartare, frites, mesclun | 18,50 |
| TARTARE DE SAUMON avocat, sauce soja gingembre, frites, mesclun | 17,90 |
| ASSIETTE 3 TARTARES saumon avocat sauce soja gingembre, tartares avocat surimi et crabe, dorade rose saumon avocat sauce tartare, pommes de terre au romarin, mesclun | 18,90 |
| SALADE CÉSAR AU THON MI-CUIT mesclun, croûtons, parmesan, tomates cerise | 17,00 |

CÔTÉ MER

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

| | € | | € |
|--|-------|---|-------|
| PAYÉ DE SAUMON RÔTI jus parfumé au romarin, légumes de saison | 19,50 | CALAMARS À LA PLANCHA ail, persil, citron, frites | 19,50 |
| FILET DE BAR AU JUS DE CRUSTACÉS purée de pommes de terre | 18,90 | MIXED GRILL DU PÊCHEUR crevettes sauvages, calamars, sardines, frites | 18,50 |
| DAURADE ROYALE DE CORSE GRILLÉE AU THYM ratatouille | 24,50 | PAYÉ DE CABILLAUD AU PESTO BASILIC légumes de saison | 21,50 |
| AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE câpres, citron et croûtons, purée de pommes de terre | 21,50 | CREVETTES SAUVAGES À L'AIL ET AU BASILIC riz créole | 18,50 |
| FISH & CHIPS D'EGLEFIN frites | 15,90 | STEAK DE THON GRILLÉ MI-CUIT ratatouille | 18,50 |
| SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE purée de pommes de terre | 32,00 | | |

L'EXPRESS CÔTIER 13€50

du lundi au samedi au déjeuner (sauf jours fériés)

PLAT + DESSERT* OU PLAT + BOISSON **

PLATS

Poisson de l'Express
Salade Niçoise à la ventrèche de thon
Tartare dorade rose et avocat frites, mesclun
Moules à la marinière frites
Suprême de poulet jus de volaille, gratin dauphinois

DESSERTS

Café Ouest café, crêpes crème fouettée sucrée
Panna cotta sauce chocolat ou coulis de framboise

BOISSONS

Lefte 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 23€50

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT*

LE NAVIGATEUR 28€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

| ENTRÉES | PLATS | DESSERTS |
|---|--|---|
| Nems de crevettes et dorade rose Tartare d'avocat surimi et crabe Salade de chèvre chaud Soupe de poissons | Crevettes sauvages à l'ail et au basilic Assiette Océane Filet de bar au jus de crustacés Tartare de saumon et dorade Salade César au thon mi-cuit | Tartare de dorade rose à la Tahitienne Sardines grillées au sel de Guérande 6 fines de Claire n°4 (+ 2€) ENTRÉE DU MOMENT Plateau de fruits de mer Écailler (+ 2€50) Steak de thon grillé mi-cuit Marmites de Moules au choix Bavette Aberdeen Angus Sélection Metzger PLAT DU MOMENT Brioche perdue au caramel beurre salé Glaces ou sorbets 2 parfums au choix Café gourmand Envie de changer de dessert (+ 1€50) |

*BOISSON NON COMPRISE

GOURMANDISES

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALÉ Glace vanille Bourbon | € 7,50 | CRUMBLE MANGUE ANANAS Glace vanille Bourbon | € 7,00 |
| CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon | 6,70 | BABA AU RHUM CLÉMENT Crème fouettée sucrée | 8,50 |
| PANNA COTTA sauce chocolat ou coulis de framboise | 6,70 | MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR Glace vanille Bourbon | 6,90 |
| PROFITEROLES Glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud, crème fouettée sucrée | 8,50 | TARTARE D'ANANAS FRAIS sorbet citron de Sicile | 6,70 |
| CAFÉ GOURMAND | 6,70 | CRÊPES SAUCE SUZETTE | 7,00 |



COUPES GLACÉES

ARTISANALES

7€50

BELLE ÎLE glaces caramel beurre salé et vanille Bourbon, sauce caramel, crème fouettée sucrée

ST TROPEZ ananas et framboises fraîches, sorbet abricot du Languedoc Roussillon, coulis de framboise

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

6€50

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

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

CAFÉS

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

DIGESTIFS

4 CL

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