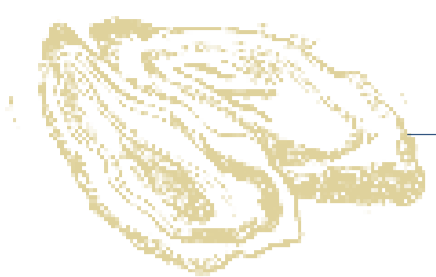


LA CABANE DE L'ÉCAILLER



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

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.

PAVÉ 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	PAVÉ DE CABILLAUD AU PESTO BASILIC	légumes de saison	21,50
AILE DE RAIÉ 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 14€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

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 23€50

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT*

LE NAVIGATEUR 28€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

ENTRÉES

Nems de crevettes et dorade rose
Tartare d'avocat surimi et crabe
Salade de chèvre chaud
Soupe de poissons

Tartare de dorade rose à la Tahitienne
Sardines grillées au sel de Guérande
6 fines de Claire n°4 (+ 2€)
ENTRÉE DU MOMENT

PLATS

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

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

DESSERTS

Tartare d'ananas frais
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Moelleux au chocolat noir
Crêpes sauce Suzette

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 CARAMEL 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

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

6€50

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
--	------