

HUÎTRES

MARENNES D'OLÉRON Affinées en claire, remarquable équilibre entre douceur et salinité, goût subtil et finesse incomparable.

Nous avons sélectionné des ostréiculteurs respectueux de la tradition et du terroir. Origine des fines de Claire : Maison Breuil, Pontac, Thaëron et Geay.

	par 3 €	par 6 €
FINES DE CLAIRE N°4	5,50	10,80
FINES DE CLAIRE N°3	7,00	13,80
FINES DE CLAIRE N°2	7,10	14,00

HUÎTRES D'EXCEPTION

SPÉCIALE OSTRA REGAL N°3 9,20 18,00
Saveurs sucrées et salées, goût subtil et élégant.

SPÉCIALE UTAH BEACH N°2 9,60 18,80
Le grand cru en matière d'huîtres, charnue de pleine mer, craquante au goût noiseté et iodé.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ÉCAILLER 18,50
8 fines de Claire n°4, 2 amandes, 5 crevettes roses, bulots

OLÉRON 29,50
4 fines de Claire n°4, 2 fines de Claire n°3, 2 fines de Claire n°2, 1 demi-tourteau, 5 crevettes roses, 2 amandes, bulots

MAREYEUR 39,50
6 fines de Claire n°4, 2 fines de Claire n°3, 2 fines de Claire n°2, 1 Ostra Regal n°3, 1 Utah Beach n°2, 1 demi-tourteau, 1 langoustine, 5 crevettes roses, crevettes grises, 3 amandes, bulots

ROYAL HOMARD 43,50
6 fines de Claire n°4, 2 fines de Claire n°3, 2 fines de Claire n°2, 1 Ostra Regal n°3, 1 Utah Beach n°2, 1 demi-homard, 1 langoustine, 5 crevettes roses, crevettes grises, 3 amandes, bulots

PLATEAU CRUSTACÉS 49,00
1 demi-homard, 1 demi-tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots

CRUSTACÉS

Le demi-homard sauvage européen	24,50
Les langoustines Demoiselle 6 pièces	17,00
Le demi-tourteau d'Irlande	11,00
Les crevettes roses 6 pièces	9,70
Les crevettes grises Mer du Nord 100 g	8,70

COQUILLAGES

Les amandes 6 pièces	6,70
Les bulots de la Baie de Granville 12 pièces	8,70

Prix service compris 15% sur HT et HS

ENTRÉES

Trio de rillettes de poissons	6,90
Ceviche de dorade rose à la Péruvienne	7,50
Soupe de poissons	6,90
Filets de rouget aux poireaux vinaigrette au miel	8,50
Sardines grillées au sel de Guérande	6,90
Poêlée de calamars et seiches à l'ail	9,50
Cocotte de moules marinières	7,50
Nems de crevettes et dorade rose	8,50
Carpaccio de thon	7,50
Croustillants de chèvre chaud	6,90
Un tartare de l'Escale fraîcheur en entrée au choix	7,50
ASSIETTE À PARTAGER Nems de crevettes et dorade rose, merlu frit, bulots, rillettes de poissons	13,50

ESCALE FRAÎCHEUR

TARTARES

- Ceviche de dorade rose huile d'olive, agrumes, baies roses, fleur de sel, frites	16,00
- Saumon et avocat façon Chirashi soja, wasabi, riz vinaigré	16,50
- Dorade rose au wakamé mesclun, frites	16,00
- Avocat au crabe crabe, surimi, mesclun, frites	14,50
Assiette découverte tartares avocat crabe, ceviche de dorade rose, saumon avocat sauce soja, dorade rose au wakamé, mesclun, frites	17,50

MARMITES DE MOULES FRAÎCHES

Toutes nos marmites sont à volonté le soir du dimanche au jeudi.

Moules à la marinière vin blanc, échalotes, persil, beurre	14,90
Moules à la Provençale sauce tomate, oignons, persil, ail	16,60
Moules à la crème vin blanc, échalotes, persil, crème	16,50
Moules au roquefort échalotes, persil, crème	17,30

POISSONS

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

	€		€
Merlu en croûte de chorizo légumes du Sud	16,90	Risotto aux gambas sauvages	18,50
Aile de raie à la Grenobloise câpres, citron et croûtons, écrasé de pommes de terre au beurre	19,50	Bar de Corse entier grillé beurre blanc, écrasé de pommes de terre au beurre	24,90
Pavé de saumon aux saveurs d'Asie riz parfumé	17,50	Dos de cabillaud rôti sauce vierge, légumes du Sud	18,50
Dorade entière grillée au citron sauce vierge, ratatouille	18,50	Sole meunière ou grillée écrasé de pommes de terre au beurre	30,00
Saint-Jacques à la plancha jus de rougail, légumes du Sud	24,90	Filets de bar tacheté et rouget vinaigrette citron confit, ratatouille	16,50
Assiette Fisherman club sandwich au saumon fumé, merlu frit, rillettes de poissons, parmentière de poissons, mesclun, frites			16,00

Frites à volonté.

Supplément garniture : 2€

* à l'exception du bar de Corse et du saumon.

L'EXPRESS CÔTIER

PLAT + DESSERT ou PLAT + BOISSON

12€90

du lundi au samedi au déjeuner

PLAT

Poisson de l'Express
Tartare de boeuf cru ou aller retour, mesclun, frites
Tartare de saumon et avocat frites, mesclun
Moules à la marinière frites

DESSERT

Café ouest crêpes, crème brûlée au caramel beurre salé
Panna cotta sauce chocolat ou coulis de framboise

BOISSON

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

QUAI OUEST

MOULES FRITES + GAUFRE

16€90

MARMITE DE MOULES

Au choix à la carte

GAUFRE

Sucre ou crème sucrée ou sauce chocolat

LA CRIÉE*

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

22€50

LE NAVIGATEUR*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

27€90

ENTRÉE	Trio de rillettes de poissons	Tartare de l'Escale fraîcheur au choix
	Soupe de poissons	6 fines de Claire n°4 (+ 2€)
	Nems de crevettes et dorade rose	Croustillants de chèvre chaud
	Sardines grillées au sel de Guérande	Entrée du moment consultez l'ardoise
PLAT	Carpaccio de thon	
	Tartare de dorade rose au wakamé ou	Merlu en croûte de chorizo
	Ceviche de dorade rose	Filets de dorade grise et gambas sauvages
	Dorade sauvage grillée au citron (+ 2€)	Plateau de fruits de mer Écailler (+ 2€50)
	Filets de bar tacheté et de rouget	Pavé de boeuf
DESSERT	Moules crème ou roquefort	Plat du moment consultez l'ardoise
	Assiette Fisherman	
	Moelleux au chocolat noir glace vanille	Panna cotta chocolat ou coulis de framboise
	Tartare d'ananas sorbet citron	Café gourmand ou Café light
	Crêpes sauce Suzette ou chocolat	Glaces ou sorbets 2 parfums au choix
Crème brûlée à la vanille Bourbon	Envie de changer de dessert (+ 1€50)	
Panaché de fromages		

*BOISSON NON COMPRISE

VIANDES CHAROLAISE OU LIMOUSINE

	€
Pavé de boeuf sauce au poivre, frites	17,00
Tartare de boeuf cru ou aller-retour, mesclun, frites	13,50



MENU MOUSSE - 12 ans 9€

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON