

La cabane de L'écailler

CARTE ILE DE FRANCE (hors PARIS et PROVINCE)

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 petite	5€90	11€60
Fines de Claire n°3 moyenne	7€50	14€60
Huîtres d'exception		
Royale David Hervé n°3 moyenne Cette grande sœur de la Spéciale est toute en rondeur et en chair.	9€60	18€80
Spéciale Utah Beach n°2 grosse Charnue de pleine mer, craquante au goût noiseté et iodé.	9€60	18€80

Crustacés

ACCOMPAGNÉS DE BEURRE DEMI-SEL, DE MAYONNAISE.

Homard entier Européen ou Américain	32€00
Demi-homard Européen ou Américain	18€00
Langoustines Demoiselle 6 pièces	19€90
Demi-tourteau	12€90
Crevettes roses 6 pièces	9€90

Coquillages



Amandes 6 pièces	6€90	Bulots de la baie de Granville 12 pièces	8€90
-------------------------	------	---	------

Plateaux

Écailler 8 fines de Claire n°4, 6 crevettes roses, 2 amandes, 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, 1 demi-homard, 2 langoustines, 4 crevettes roses	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

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.

Entrées

Saint-Jacques à la Bretonne oignons, vin blanc	9€50
Tartare de dorade à la Tahitienne sauce coco, concombre, tomate	7€50
Tartare d'avocat, surimi et crabe	7€50
Nems de crevettes et dorade rose sauce aigre douce	8€90
Sardines grillées au sel de Guérande	8€00
Soupe de poissons rouille, croûtons, emmental	7€50
Chipirons à la plancha petits calamars, sauce huile d'olive, ail, persil, piment d'Espelette	8€50
Couteaux à la plancha ail et persil	7€90
Beignets de crevettes sauvages tempura sauce aigre douce	9€50
Chèvre chaud et salade	7€50

L'apéro à partager

Guéthary Nems de crevettes et dorade rose, crevettes roses, bulots, toasts surimi et crabe, rillettes de poissons	14€90
--	-------



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 La Criée lard fumé grillé, ail, beurre noisette, persil	17€90
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

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 sauce tartare, frites, mesclun	18€50
Tartare de saumon avocat, sauce soja gingembre, frites, mesclun	17€90

Côté mer

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

Choucroute de la mer haddock, saumon, eglefin, moules, beurre blanc	21€50	Steak de thon grillé mi-cuit ratatouille	18€50
Filet de bar au jus de crustacés purée de pommes de terre	18€90	Calamars à l'Espagnole riz pilaf	19€50
Daurade royale de Corse grillée au thym ratatouille	24€50	Friture de sole langue sauce tartare, gratin dauphinois	18€50
Fish & chips d'Eglefin frites	16€90	Crevettes sauvages au curry riz pilaf	19€50
Sole meunière ou grillée purée de pommes de terre	34€00	Saint-Jacques aux cèpes gratin dauphinois	25€90
Aile de raie à la Grenobloise câpres, citron et croûtons, purée de pommes de terre	21€50	Pavé de saumon plancha vinaigrette tandoori, boulghour aux petits légumes	19€50

L'express côtier 14€50

Plat + Dessert*
ou

Plat + Boisson**

du lundi au samedi au déjeuner
sauf jours fériés

Plats

Poisson de l'Express
Tartare de dorade et avocat vinaigrette citron confit frites, mesclun
Moules à la marinière frites
Suprême de poulet jus de volaille, gratin dauphinois

Desserts

Café Oust café, madeleines sauce chocolat
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*

Entrées

Nems de crevettes et dorade rose

Soupe de poissons

Tartare d'avocat surimi et crabe

Salade de chèvre chaud

Tartare de dorade à la tahitienne

Sardines grillées

6 fines de Claire n°4 (+ 2€90)

ENTRÉE DU MOMENT

Plats

Crevettes sauvages au curry

Assiette Océane

Filet de bar au jus de crustacés

Tartare de saumon et dorade

Plateau de fruits de mer Écailler (+ 2€90)

Friture de sole langue

Marmites de moules au choix

Steak de thon grillé mi-cuit

Bavette Aberdeen Angus

PLAT DU MOMENT

Desserts

Brioche perdue au caramel beurre salé

Tartare d'ananas frais

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Moelleux au chocolat noir

Glaces ou sorbets 2 parfums au choix

Ile flottante crème Anglaise

Envie de changer de dessert (+ 1€50)

Café gourmand

*BOISSON NON COMPRISE

Le Navigateur

28€50

Entrée + Plat + Dessert*



Le homard

Homard entier rôti frites	32€00
----------------------------------	-------

Homard Européen ou Américain

Ardoise

Entrée du moment
Plat du moment
Suggestion du jour

Côté terre

Bavette Aberdeen Angus Sélection Metzger Origine Royaume-Uni. Echalotes confites ou sauce au poivre, pommes de terre au romarin	19€50
--	-------

Suprême de poulet jus de volaille, gratin dauphinois	14€90
---	-------

Gourmandises



Brioche perdue au caramel beurre salé	glace vanille Bourbon	7€50
Tartare d'ananas frais	sorbet citron de Sicile	6€70
Ile flottante	crème Anglaise	6€50
Baba au Rhum Clément	crème fouettée sucrée	8€50
Crème brûlée	à la vanille Bourbon	6€70
Profiteroles	glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud, crème fouettée sucrée	8€50
Crumble mangue ananas	glace vanille Bourbon	7€50
Panna Cotta	sauce chocolat ou coulis de framboise	6€70
Moelleux au chocolat noir	glace vanille Bourbon	6€90
Crêpes sauce Suzette		7€00
Café gourmand		6€70

Ardoise

Dessert
du
moment

Coupes glacées artisanales 7€50

Belle île glaces caramel beurre salé et vanille Bourbon, sauce caramel, crème fouettée sucrée

Café ou Chocolat Liégeois

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

Glaces et sorbets artisanaux 3 PARFUMS AU CHOIX 6€50

Glaces

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

Sorbets

ananas du Costa Rica, citron de Sicile, mangue Alphonso, fraise sengana, abricot du Languedoc Roussillon, framboise

Cafés

Expresso (100% arabica)	2€30
Double expresso	3€90
Cappuccino	3€90
Thé, Infusions	3€90
Irish coffee	6€90

Digestifs 4 cl 6€90

Armagnac VSOP, Calvados VSOP, Cognac Otard VSOP, Grand Marnier, Poire Williams, Framboise, Manzana, Marie Brizard, Get 27