

Le Banc de l'Ecailler

Les Huîtres :

De Bouzigues « Côte Bleue ».....Grosses.....	les 6.....	15,70
De Charente « Fines Claires de Marennes Oléron » N°3 Moyennes.....	les 6.....	16,70

La Dégustation de 6 Huitres :

3 Bouzigues « Côte Bleue ».....Grosses.....}		
3 « Fines Claires de Marennes Oléron ».....N°3 Moyennes }		16,20

Les Coquillages :

Palourdes.....	les 6.....	10,30
Moules crues.....	les 12.....	5,10
Bulots.....	la portion (400gr environ).....	15,80
Amandes.....	les 6.....	5,30
Le Bouquet de Crevettes, Sauce Rémoûlade.....	les 10.....	18,50

L'Assiette de la Mer :

4 « Fines Claires de Marenne Oléron », 2 Palourdes, 6 Moules, 1 Crevette, 3 Bulots, 2 Amandes.....		24,90
---	--	-------

Le Plateau de l'Ecailler :

3 Bouzigues « Côte Bleue », 3 « Fines Claires de Marennes Oléron », 6 Moules, 6 Palourdes, 6 Crevettes, 6 Bulots, 3 Amandes.....		53,00
---	--	-------

Les Crustacés :

La Langouste Rouge de BRETAGNE du Vivier.....	les 100gr.....	18,00
Le Homard Breton du Vivier.....	les 100gr.....	16,00

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certaines variétés peuvent manquer.

Prix Nets en euro, Boisson non comprise, TVA in cluse 10% - Boisson alcoolisée TVA 20%

LA CARTE

Les Salades

La Salade "Méditerranéenne de Poulpe" à l'Huile d'Olive Citronnée Poulpe, Tomate, Radis, Ciboulette, Olives Noires, Câpres, Cébette	19,00
Le Saumon Gravlax, Tagliatelles de Légumes, Emietté d'Oeuf dur, Noisettes Grillées "Vinaigrette à l' Huile d'Olive"	21,50
La Terrine de la Maison aux Foies Blonds de Volailles	23,00
Le Mille-Feuille de Homard (décortiqué)	33,00
Le Consommé « Terre et Mer » Foie Gras, Saint-Jacques, Langoustine, Calamar, Truffe	27,00

Les Entrées

Le Tartare d'Huître Vinaigre de Riz, Gingembre, Citron Vert, Mangue, Concombre	22,00
Les Moules dans leurs Coquilles, Gratinnées au Beurre d'Ail	21,40
Le Tartare de Saumon, Huile d'Olive et Citron Vert Espuma d'Aneth (Coupé au Couteau)	24,00
Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Torchon, de la Maison "Chutney de Figue de Solliès"	25,50

Les Pâtes et le Riz

Les Linguinis aux Palourdes "Sauce Vin Blanc, Ciboulette, Ail et Huile d'Olive"	24,00
Les Spaguettis à l'Encre de Seiche, Petites St Jacques A la Crème dans leurs Coquilles	28,00
Le Risotto Crèmeux aux Crustacés, Fuits de Mer et Parmesan	27,40

Les Poissons

Les Petits Calamars "Cuits à la Plancha" Légèrement Pimentés, Chips d'Ail	24,90
Le Dos de Cabillaud aux Pignons, Chorizo "Sauce Soja et Purée de Céleri"	24,90
La Parillada de Poissons et Crustacés à la Plancha « Sauce au Basilic » (Cabillaud, Calamar, Pavé de Merlu" Petit Bateau", Gambas)	26,80
Les Gambas Sauvages Rôties, aux Petits Artichauts Violets A la Barigoule	32,50
La Sole Entière, Cuite au Plat, Pommes de Terre Persillées Les 100 grs	9,50

Les Poissons Grillés (suivant arrivage)

Les Poissons Grillés "Sauce Pistou" les 100gr Le Loup de Pays ou La Daurade Royale, ou Le Rouget de Roche, ou Le Pagre, ou Le Saint-Pierre, ou Le Chapon.	9,80
---	------

Les Viandes (Origine Europe)

Le Filet de Boeuf à la Crème et aux Morilles	30,90
Le Tournedos de Boeuf "Rossini"	33,90
La Côte de Boeuf Grillée "Sauce Béarnaise" 470gr environ Pour 1 personne	25,90
La Côte de Cochon Fermier "Label Rouge" (élevé en plein air) au Jus Court, Pommes de Terre "Façon Paysanne" pour 1 pers. 550gr env	27,90
La Ballotine de Pigeon au Foie Gras de Canard Mikados de Céleri et Carotte	33,00

Délices et Gourmandises

Omelette Norvégienne	11.50
Le Moelleux au Chocolat et sa Crème Glacée Nutella	9,80
Le Tiramisu aux Noisettes Caramélisées	9,80
Le Baba au Rhum, Ananas et Chantilly	9,80
La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	9,80
L'Ananas Frais en Tartare "Façon Mojito"	9,80
La Salade de Fruits Frais du moment Parfumée à la Fleur d'Oranger et Menthe Fraîche	9,80
Les Profiteroles au Chocolat	11.50
Le Café Gourmand	10.80
L'Irish Coffee	11.00

Les Glaces

La Glace (Trois Parfums au choix) Vanille, Chocolat, Moka, Noix de Pécan, Caramel, Pina Colada, Tarte Tatin	8,90
Le Sorbet (Trois Parfums au choix) Citron, Fraise, Mangue, Poire, Cassis	8,90
La Coupe des Iles Crème Glacée Pina Colada, Liqueur de Coco, Ananas Fruit	11,50
L'Assiette Plantation aux Fruits Frais du Moment Crème Glacée Vanille, Mangue, Fruits Frais, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	11,50
La Fraise Melba Crème Glacée Vanille, Fruit Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly, Amandes Grillées	11,50
Le Café ou Chocolat Liègeois Crème Glacée Moka ou Chocolat, Café Espresso ou Sauce Chocolat, Chantilly	10,80
Le Sorbet Colonel Sorbet Citron, accompagné de Vodka	11,50