

FRUITS DE MER

LE BANC DE L'ÉCAILLER

| | |
|---|----|
| 6 Huîtres Marennes-Oléron <i>Fines de Claires</i> | 13 |
| 9 Huîtres Marennes-Oléron <i>Fines de Claires</i> | 19 |
| 12 Huîtres Marennes-Oléron <i>Fines de Claires</i> | 24 |
| Grosses crevettes roses - les 12 | 14 |
| Bulots - les 300 g <i>mayonnaise à l'ail maison</i> | 14 |
| ½ tourteau <i>mayonnaise à l'ail maison</i> | 15 |
| 5 langoustines <i>mayonnaise à l'ail maison</i> | 18 |

PLATEAU DE FRUITS DE MER

| | |
|--|----|
| Assiette de l'écailler (3 huîtres n°3, 3 crevettes roses, 150 g bulots) | 15 |
| Assiette dégustation (6 huîtres n°3, 6 crevettes roses, 150 g bulots) | 26 |
| Médocain (3 huitres n°3, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 grosses crevettes roses, 150 g bulots) | 43 |



CARTE

PRODUITS FRAIS - 100 % FAIT MAISON

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| 6 huîtres n°3, fines de claires Marennes-Oléron | 13 |
| Lieu noir fumé, fenouil mariné, gel d'oranges | 13 |
| Gravlax de mullet à la fleur d'immortelle, concombre mariné | 14 |
| Raviole de langoustines, bouillon thaï, huile de café | 15 |
| Foie gras de canard du Périgord, gel pomme-poivre de timut | 17 |

PLATS

| | |
|--|----|
| Retour de criée grillé à la plancha, garniture du moment | 24 |
| Steak de thon mariné, poivrons rôtis façon piperade | 23 |
| Blanc de seiche, grenailles roties, crème raifort | 22 |
| Demi magret de canard IGP Périgord, jus à l'ail noir | 21 |

FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|---|----|
| Planche de fromages fromagerie DIDIÈRE - Royan | 12 |
| Profiteroles du Carrelet, glace artisanale, chocolat, amandes | 11 |
| Île flottante exotique, coulis mangue-passion, caramel | 9 |
| Fraicheur citron-basilic, sablé breton, meringue, chantilly | 9 |

FORMULES

Plat + dessert : **30**
Entrée + plat : **34**
Entrée + plat + dessert : **42**

MENU DU JOUR (le midi en semaine) 26

Entrée + plat + dessert

P'TIT MOUSSE (-10 ANS) 13

Pavé de poisson frais à la plancha + coupe glacée