

## NOTRE ECAILLE

### Banc de l'écaille fermé les Lundis et Mardis

Disponible de 12h à 14h et de 19h à 21h30

Huîtres disponibles 7 jours / 7

Huîtres n°4 « La Cabane Océane » fine de pleine mer élevée Île de Ré	Huîtres n°3 « La Cabane Océane » fine de pleine mer élevée Île de Ré	Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre »
6 Huîtres 9€	6 Huîtres 13€	6 Huîtres 15€
8 Huîtres 12€	8 Huîtres 18€	8 Huîtres 20€
12 Huîtres 18€	12 Huîtres 26€	12 Huîtres 29€

#### Assiettes de Fruits de mer :

Bulots (300g)	12€
Pincés de crabes (300 / 400g) <i>(selon arrivage)</i>	18€
Crevettes rouges sauvages (7 pièces - 16/20)	19€
Crabe * mayonnaise	20€
Gambas sauvages (5 pièces - 10/20)	22€
Langoustines de nos côtes (7 pièces - 10/15)	24€
Tourteau entier <i>(suivant arrivage)</i>	28€
½ Homard froid mayonnaise	30€
Homard Bleu Européen entier (environ 750g)	14€/100g

#### Assortiment de la Mer :

6 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »\*, 4 Crevettes rouges, Bulots, Bigorneaux 23€

#### Plateau À la Tchao:

9 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »\*, 5 Crevettes rouges, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux 39€

#### Plateau La Rose des Vents :

12 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »\*, 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines, 2 pincés de Crabes, 6 Palourdes, Bigorneaux, Bulots 58€

#### Plateau L'Estran :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines, **Tourteau entier**, 2 Gambas sauvages, 6 Palourdes, Bigorneaux 82€

#### Plateau Le Richelieu :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 2 Gambas sauvages, 4 Langoustines, **Homard bleu Européen entier**, 2 pincés de Crabes, 6 Palourdes, Bulots, Bigorneaux 139€

\* Supplément de 4€ pour des huîtres Spéciales « Le Corre »

Tous nos crustacés sont cuits par nos soins

Tous nos fruits de mer sont servis avec mayonnaise, aïoli et vinaigre échalote, fait maison



*Notre écailler reste à votre disposition pour toutes vos envies ...*

## LA BRASSERIE DE LA PLAGE

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h

Les plats sont élaborés par nos soins et à partir de produits frais

### Entrées

Œuf parfait bio, crème de morilles, étuvée de poireaux et magret fumé	16€
Camembert rôti à la truffe et romarin, mouillettes au jambon Serrano	18€
Carpaccio de Saint Jacques, cuisson instantanée, énokei, algues wakame et bouillon saté	19€
Langoustines rôties au beurre de truffe, mousseline d'artichaut, tempura de légumes et réduction de crustacés	22€

### Plats

Dos de lieu jaune rôti, déclinaison de légumes anciens, marinère de coquillages et crumble parmesan noisettes	25€
Risotto de Saint-Jacques, lard de Calonnata et mini poireaux grillés	27€
Choucroute de la mer, haddock fumé, couteaux, lieu jaune, gambas, saumon, pommes de terre vapeur et beurre blanc au Champagne	28€
Tourte de pigeonneau et foie gras, champignons et épinards, jus réduit au Pineau	32€
Tournedos de bœuf rôti (VBF), galette de pommes de terre, céleri confit à la truffe et jus réduit au Porto	35€
<b>*** Homard Européen rôti au beurre rouge, déclinaison de légumes du moment</b>	14€/100g

(Selon arrivage)

### Fromage & Desserts

Les desserts et les glaces sont élaborés par nos pâtisseries

Assortiments de quatre fromages affinés de la crèmerie Marianne	15€
Suggestion d'accompagnement : verre de Porto Taylor's Tawny 20 ans	6€
Glace ou sorbet du moment : 1, 2 ou 3 parfums	3€/boule
Nougat glacé pistache, coulis de fruits rouges et meringue	12€
Gratin de fruits frais, sabayon aux zestes de citron vert, sorbet poire	12€
Crêpe soufflée à l'orange en chaud-froid, sauce mandarine, parfait glacé au Cointreau	13€
Sablé au praliné, namélaka dulcey et confit passion, sorbet mangue-passion	14€
Croustillant chocolat, ganache tendre et biscuit aux grains de noisette, chantilly chocolat au lait, glace café	14€

#### Menu Enfant 25€

Filet de Cabillaud rôti OU steak haché (vbf)  
Garniture au choix : frites, légumes OU pâtes  
Coupe de glaces (2 boules au choix)

**\*\*\* Plat signature**

