

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°3 « La Cabane Océane » fine de pleine mer élevée Île de Ré		Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre »	
6 Huîtres	13€	6 Huîtres	15€
8 Huîtres	18€	8 Huîtres	20€
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	32€
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

Camembert rôti à la Truffe noire et Romarin, mouillettes au jambon Serrano	18€
Tataki de bœuf (VBF), Pistache torréfiées et lard de Calonnata grillé, Soja à l'Ail noire	17€
Ravioles d'Épinard et ricotta, Saint-Jacques rôties, jaune d'œuf BIO confit et crémeux de Morilles	21€
Assiettes de Couteaux farcis au beurre persillé	15€

Plats

Choucroute de la Mer : Haddock fumé, Couteaux, Gambas, et Poisson du jour, Pommes de terre vapeur et beurre blanc au Champagne	28€
Lotte confite au Safran basse température, risotto et Poireaux grillés, pistou à l'Ail des Ours	29€
DUO Terre & Mer : Saint-Jacques snackées et cromesquis de Ris de Veau truffés, émulsion à la Noisette, mousseline de Fenouil et Carottes fanes	34€
Côte de Bœuf grillée environ 1,2 kg (race à viande française), pommes allumettes et Champignons, sauce béarnaise (<u>pour 2 personnes</u>)	88€
Côtelettes d'Agneau grillées, jus réduit, cassolette de Haricots blancs et Échalotes confites	24€
*** Homard Européen rôti au beurre rouge (<i>Selon arrivage</i>)	16€/100g

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€
Crêpe soufflée à l'Orange en chaud-froid, sauce Mandarine, parfait glacé au Cointreau	13€
Nougat glacé Pistache, coulis de Fruits rouges et meringue	12€
Sablé au praliné, namélaka dulcify et confit Passion, sorbet Mangue-Passion	14€
Glace ou sorbet faits Maison du moment : 1, 2 ou 3 parfums	3€/boule
Gratin de Fruits frais, sabayon aux zestes de Citron vert, sorbet Poire	12€
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**