Le Banc de l'écailler

Nos arrivages sont quotidiens pour vous garantir les produits les plus frais. Les produits de la mer sont des produits saisonniers qui sont soumis aux aléas de la météorologie et à la générosité de mère nature.

Nos Huîtres

	Les 3	Les 6
Les creuses de Bretagne N°3	6,00€	10,00€
Les fines de Claire N°3	8,00€	14,00€
Les spéciales Utah Beach N°2	9,00€	16,00€
Les spéciales Gillardeau N°3	11,00€	20,00€

Nos Coquillages

Bigorneaux	5,00€
Bulots (environ 300g)	8,00€
Praires (6 pièces)	10,00€
Palourdes (6 pièces)	8,00€
Oursins	4,00€/pièce

Nos Crustacés

	Demi	Entier
Tourteau (environ 600g à 800g)	12,00€	21,00€
Homard Européen		Selon S
Homard Canadien (environ 500g à 600g)	15,00€	28,00 €/p
Langoustines (6 pièces)		14,00€
Crevettes roses (200g)		15,00€
Crevettes grises (environ 120g)		8,00€

Les Compositions froides

Le plateau d'huîtres -14.50€

Pour 1 personne 3 creuse de Bretagne N°3 1 fine de Claire N°3 1 spéciale Utah Beach N°2 1 spéciale Gillardeau N°3

Le plateau crustacés -45.00€

Pour 1 personne 4 crevettes roses crevettes grises 10 bulots 3 langoustines 1/2 Tourteau 1/2 Homard

L'impérial Homard Bleu -106,80€

Pour 2 personnes

12 huîtres (6 Utah Beach N°2 et 6 Fine de Claire N°3)

1 Homard, 1 Tourteau, 4 Langoustines
6 Crevettes roses
1 Portion de crevettes grises
1 Portion de Bulots
1 Portion de Bigorneaux
8 Palourdes
8 Praires

2 Oursins

La sélection de l'écailler -29.50€

Pour 1 personne
2 creuse de Bretagne N°3
2 fines de Claire N°3
2 spéciales Gillardeau N°3
3 crevettes roses,5 bulots, 1/2 tourteau

L'amateur d'huîtres -75.00€

30 huîtres 8 creuse de Bretagne N°3 8 Fines de Claire N°3 7 spéciales Utah Beach N°2 7 spéciales Gillardeau N°3

Le plateau Royal -136.80€

Pour 3 à 4 personnes
2 Homards, 2 Tourteaux
8 Langoustines
12 Crevettes roses
1 portion de Crevettes grises
1 portion de Bulots
1 portion de Bigorneaux
8 Palourdes
8 Praires
4 Oursins

Les Compositions chaudes

Le plateau Signature - 58,00€

Pour 1 à 2 personnes-Servi chaud 1 homard entier 2 Crevettes géantes Encornets 4 Noix de Saint-Jacques Palourdes +- 200 gr Moule +- 400 gr Pommes au four Brocolis et tomates

Le plateau Signature - 116,00€

Pour 3 à 4 personnes-Servi chaud 2 homards entiers 4 Crevettes géantes Encornets 8 Noix de Saint-Jacques Palourdes +- 400 gr Moule +- 800 gr Pommes au four Brocolis et tomates

Nous pouvons ajuster les plateaux selon le nombre de convives

Nos Entrées

Oeuf en gelée de crustacés et saumon fumé		9,00€
Bisque de Homard maison- <i>croûtons & sa rouille</i>		9,00€
Gros escargots de Bourgogne-beurre maître d'hôtel	(les 6)	7,00€
	(les 12)	12,00€
Os à moelle rôti-beurre à l'ail		10,00€
Duo de foie gras de canard, croûte de pain d'épices & sa tranche-réduction balsamique		14,50€
Raviole de homard ouverte-chantilly de crustacés		14,50€
Tataki de Boeuf au basilic-lentilles chaudes		12,00€
Oeufs brouillés minutes aux langues d'oursins-mouillettes		9,00€

Nos Moules-1kg

Moules Marinière	13,80€
Moules à la crème et ses lardons	14,80€
Moules à la sauce au bleu	13,80€

Toutes nos moules sont accompagnées de frites

Nos Plats

Sole meunière-beurre citroné-riz	29,00€
Coquilles Saint Jacques gratinées-brunoise de topinambours	25,00€
Filet de Daurade snacké-légumes du moment	21,00€
Risotto à l'encre de seiche-calamars et gambas	22,00€
Souris d'Agneau confite-pomme au four	20,00€
Coquelet entier rôti-pomme au four et légumes du moment	20,00€
Homard bleu de notre vivier-garniture au choix	Selon S
Homard Canadien de notre vivier-garniture au choix	30,00€

Nos Grillades

Entrecôte de boeuf grillée-sauce poivre-300gr-frites & légumes	20,00€
Côte de boeuf grillée pour 2 personnes +-1kg-sauce poivre-frites & légumes (+-20 min d'attente)	52,00€
Filet de Boeuf Rossini (200 gr - sauce au poivre)-frites & légumes	26,00€

Nos Brochettes

Brochette de Gambas 16/20 <i>(4 pièces)-frites & légumes</i>	22,00€
Brochette d'encornets-frites & légumes	16,00€
Brochette de Saint-Jacques-frites & légumes	25,00€
Brochette Mixte (Saint-jacques , Encornets & Gambas) - frites & légumes	23,00€

Nos Burgers

Le cheeseburger-steack haché français,comté,oignons frits,salade,tomate-frites	17,00€
Burger de homard-chair de homard, roastie, tomate et sauce cocktail-frites	22,00€

Menu pour 4 Personnes

Menu pour 4 Personnes

124.00€

Le Plateau:

4 Huîtres Fine de Claire 4 Huîtres Creuses de Bretagne 8 Crevettes roses

Entrées:

Tranche de bloc de foie gras de canard

Plats:

Filet de Daurade-*légumes du moment* et et de Boeuf (400 gr. - sauce au poivre)-*frites & lé*s

Filet de Boeuf (400 gr - sauce au poivre)-frites & légumes

Desserts:

Crêpes dans son beurre suzette flambées au Grand-Marnier à votre table Une crêpe par personne

Menu Enfant à 10,90€

Plat au choix:

Burger enfant FishnChips Steak Haché

Accompagné de frites

Boisson au choix:

Coca-Cola ou Jus d'orange ou Grenadine à l'eau

Une boule de glace : parfums au choix :

-Vanille

-Fraise

-Chocolat

Nos Desserts

Assiette de fromages du moment	
Mi-cuit au chocolat-glace vanille	8,00€
Omelette Norvégienne flambée	10,00€
Poire Belle Hélène	8,00€
Riz au lait onctueux-fruits secs et caramel	9,00€
Notre café gourmand	9,00€
Crêpes dans son beurre suzette flambées au Grand-Marnier à votre table	10,00€