

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€
Moules d'Espagne (6 pièces)	5,00€
Bulots (environ 300g)	8,00€

Nos Crustacés

	Demi	Entier
Tourteau (environ 600g à 800g)	11,00€	19,00 €
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 - 13,50€

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

La sélection de l'écailler - 26,00€

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

Le plateau crustacés - 44,00€

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

Le plateau de la mer - 88,80€

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

L'amateur d'huîtres - 75,00€

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

Le maxi amateur d'huîtres - 138,00€

60 huîtres
16 Creuses de Bretagne N°3
16 Fines de Claire N°3
14 spéciales Utah Beach N°2
14 spéciales Gillardeau N°3
(+20 min d'attente)

L'impérial Homard Bleu - 76,80€

Pour 2 personnes
1 Homard, 1 Tourteau, 4 Langoustines
6 Crevettes roses
12 huîtres (6 Utah Beach N°2 et 6 Fine de Claire N°3)
4 Moules d'Espagne
1 Portion de crevettes grises
1 Portion de Bulots
1 Portion de Bigorneaux

L'impérial Homard Bleu - 138,00€

Pour 4 personnes
2 Homards, 2 Tourteaux, 8 Langoustines
12 Crevettes roses
24 huîtres (12 Utah Beach N°2 et 12 Fine de Claire N°3)
8 Moules d'Espagne
2 Portions de crevettes grises
2 Portions de Bulots
2 Portions de Bigorneaux

Les Compositions chaudes

Le plateau Fruits de mer -
42,80€

Pour 1 à 2 personnes-Servi chaud
1 homard entier
1 Crevette géante 6/8
6 Encornets
1 portion de chair de Tourteau
Moule +- 500 gr
Pommes de terre grenaille
Brocolis et tomates

Le plateau Fruits de mer royal -
76,80€

Pour 3 à 4 personnes-Servi chaud
2 homards entiers
2 Crevette géante 6/8
12 Encornets
2 portions de chair de Tourteau
Moule +- 1 kg
Pommes de terre grenaille
Brocolis et tomates

Le plateau Signature Homard Bleu
- 152,80€

Pour 6 à 8 personnes-Servi chaud
4 homards entiers
4 Crevettes géantes 6/8
8 brochettes d'encornets et Gambas 16/20
(3 encornets et 2 gambas)
Moules 2 kg
4 portions de chair de Tourteau
Brocolis et tomates
Pommes de terre grenaille

Nos Entrées

Frisée aux lardons-oeuf poché	8,00€
La fameuse soupe à l'oignon avec sa croûte	7,00€
Gros escargots de Bourgogne-beurre maître d'hôtel	(les 6) 7,00€
	(les 12) 12,00€
Bisque de homard & crustacés-rouille et petits croûtons	10,00€
Duo de foie gras de canard froid & poêlé-mousseline de céleri	13,50€
Belle tranche de saumon fumé-crème épaisse et citron	11,00€
Velouté de saison-selon arrivage	7,00€
Cuisses de Grenouille en persillade-purée d'ail	11,00€

Nos Moules-1kg

Moules Marinière	13,80€
Moules à la sauce curry	13,80€
Moules à la crème et ses lardons	13,80€
Moules à la sauce au bleu	13,80€
Accompagnées de Gambas 16/20 à la plancha-4 pièces	supp 8,00€

Nos Plats

Pavé de saumon à la plancha-beurre blanc aux herbes-légumes du moment	16,00€
Pavé de cabillaud snacké-pates truffées	16,00€
Bar entier rôti-légumes du moment	19,00€
Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé-riz rouge	19,00€
Gambas Black Tiger 16/20 à la plancha-baies roses et coriandre-riz rouge	19,00€
Homard bleu de notre vivier-garniture au choix	Selon S
Homard Canadien de notre vivier-garniture au choix	28,00 €
Deux Homards Canadiens-Pommes de terre grenaille, brocolis et frites	48,00€
Le Homard de votre choix flambé au Brandy	Supp 5,00€

Nos Grillades

Entrecôte de boeuf grillée-sauce poivre-300gr-frites & Haricots verts	18,90€
Côte de boeuf grillée pour 2 personnes +-1,2kg-sauce poivre-frites & Haricots verts (+-20 min d'attente)	48,80€
Côte de boeuf grillée pour 1 personne +-600 gr-sauce poivre-frites & Haricots verts	26,80€
Crevettes géantes grillées 6/8 (4 pièces)-Pommes de terre grenaille, brocolis et frites	45,00€

Nos Brochettes

Deux brochettes d'encornets (12 pièces) et de Gambas 16/20 (4 pièces)	23,80€
Brochette d'encornets (6 pièces) et de Gambas 16/20 (2 pièces)	15,00€
Deux Brochettes de Boeuf (filet de boeuf-900 gr-sauce au poivre)	48,00€
Brochette de Boeuf (filet de boeuf-450 gr-sauce au poivre)	27,00€
Deux Brochettes d'agneau grillées (900 gr)	30,00€
Brochette d'agneau grillée (450 gr)	18,00€
(Nos brochettes sont accompagnées de frites et haricots verts)	

Nos Burgers

Le cheeseburger-steack haché français,comté,oignons frits,salade,tomate-frites	16,00€
Burger de homard-chair de homard, pomme anna, tomate et sauce cocktail-frites	21,00€

Menu pour 4 Personnes

105 euros

Le Plateau:

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

Entrées:

Tranche de bloc de foie gras de canard-chutney d'oignons rouges

Plats:

Un Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé-400 gr
et
Pièce du Boucher-400 gr
(Frites & Haricots Verts)

Desserts:

Panaché de desserts
(8 pièces/2 variétés)

Menu pour 6 Personnes

178 euros

Le Plateau:

6 Huîtres Fine de Claire
6 Huîtres Creuses de Bretagne
12 Crevettes roses
Crevettes grises

Entrées:

Tranche de Bloc de foie gras de canard-chutney d'oignons rouges

Plats:

1 Bar entier rôti
et
Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé-600 gr
et
Pièce du Boucher-600 gr
(Frites & Haricots verts)

Desserts:

Panaché de desserts
(12 pièces/2 variétés)



Menu pour 8 Personnes
258 euros

Le Plateau:

8 Huîtres Fine de Claire
8 Huîtres Creuses de Bretagne
16 Crevettes roses
16 Bulots
Crevettes grises

Entrées:

Tranche de bloc de foie gras de canard-chutney d'oignons rouges
et
Belle tranche de saumon fumé-crème épaisse et citron

Plats:

Moules marinières-2kg (sauce au choix)
et
2 Bars entiers rôtis
et
Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé-800gr
et
Pièce du Boucher-800gr
(Frites & Haricots verts)

Desserts:

Panaché de desserts
(16 pièces/4 variétés)



Menu pour 10 Personnes
328 euros

Le Plateau:

10 Huîtres Fine de Claire
10 Huîtres Creuses de Bretagne
20 Crevettes roses
20 Bulots
Crevettes grises

Entrées:

Tranche de bloc de foie gras de canard-chutney d'oignons rouges
et
Belle tranche de saumon fumé-crème épaisse et citron
et
Cuisses de Grenouilles en persillades

Plats:

Moules marinière-2kg (sauce au choix)
et
2 Bars entiers rôtis
et
Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé-1kg
et
Pièce du Boucher-1kg
(Frites & Haricots verts)

Desserts:

Panaché de desserts
(20 pièces/4 variétés)

Menu Enfant à 9,90 euros

Plat au choix:

Burger enfant
FishnChips
Steak Haché

Garniture au choix

Boisson au choix:

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

Glace figurine : Chocolat ou Fraise ou Vanille

Nos Desserts

Trois boules de glace et sa chantilly	7,00€
Assiette de fromages du moment	7,00€
Crème brûlée vanille-infusée à la fève de tonka	8,00€
Cheesecake-gingembre & citron	8,00€
La Panna Cotta maison	8,00€
Baba au rhum-brun agricole	8,00€
Notre café gourmand	9,00€
Crêpes dans son beurre suzette flambées au Grand-Marnier à votre table	9,00€