

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€
Amandes	1,00€/pièce
Vernis	2,20€/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 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 - 29,50€

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

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

L'impérial Homard Bleu - 96,80€

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
4 Amandes
4 Vernis
1 Portion de Bigorneaux

Le plateau Royal - 124,00€

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

Les Compositions chaudes

Le plateau Signature - 48,80€

Pour 1 à 2 personnes-Servi chaud

1 homard entier

2 Crevettes géantes

Encornets

Amande +- 500 gr

Moule +- 500 gr

Pommes de terre grenaille

Brocolis et tomates

Le plateau Signature - 87,80€

Pour 3 à 4 personnes-Servi chaud

2 homards entiers

4 Crevettes géantes

Encornets

Amande +- 1 kg

Moule +- 1 kg

Pommes de terre grenaille

Brocolis et tomates

Nos Entrées

Millefeuille de Ricotta et courgettes-pignons de pin torréfiés	8,00€
Bouillon de langoustine tomaté-brunoise de légumes	10,00€
Gros escargots de Bourgogne-beurre maître d'hôtel	(les 6) 7,00€
	(les 12) 12,00€
Tartare de homard-huile fumée, réduction de langoustines	16,00€
Duo de foie gras de canard froid & poêlé-réduction de fraise au vin rouge	13,50€
Belle tranche de saumon fumé-crème épaisse et citron	11,00€
Tartare de Daurade-citron vert, sésames	10,00€
Gaspacho vert-lait de coco-crumble de tomates	7,00€

Nos Salades

	Petite	Grande
Salade César-poulet, parmesan, tomates cerise, anchois, oeuf	9,00€	16,00€
Salade Nordique-crevettes roses, saumon fumé, croûtons, tomates, crème à l'aneth	12,00€	20,00€
Salade Parisienne-jambon, pomme de terre, champignons, tomates, oeuf	9,00€	16,00€

Nos Moules - 1kg

Moules Marinière	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 10,00€

Toutes nos moules sont accompagnées de frites

Nos Plats

Sole meunière-beurre citroné-riz safrané	29,00€
Noix de Saint Jacques snacké-poêlée de légumes	25,00€
Bar entier rôti-légumes du moment (+-20 min d'attente)	23,00€
Suprême de poulet du Gers - pommes grenaille	19,00€
Carré d'agneau-jus au thym et légumes du moment	21,00€
Tartare de Boeuf maison (Aller-Retour possible)-frites & salade	18,00€
Gambas Black Tiger 16/20 à la plancha-baies roses et coriandre-riz safrané	21,00€
Homard bleu de notre vivier-garniture au choix	Selon S
Homard Canadien de notre vivier-garniture au choix	28,00€

Nos Grillades

Entrecôte de boeuf grillée-sauce poivre-300gr-frites & légumes	20,00€
Côte de boeuf grillée pour 2 personnes +-1,2kg-sauce poivre-frites & légumes (+-20 min d'attente)	52,00€
Côte de boeuf grillée pour 1 personne +-600 gr-sauce poivre-frites & légumes	28,00€
Filet de Boeuf (900 gr - sauce au poivre)-frites & légumes	52,00€
Filet de Boeuf (450 gr - sauce au poivre)-frites & légumes	28,00€

Nos Brochettes

Deux brochettes d'encornets et de Gambas 16/20 (4 pièces)-frites & légumes	28,80€
Brochette d'encornets et de Gambas 16/20 (2 pièces)-frites & légumes	16,00€

Nos Burgers

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

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:

Bar entier rôti-légumes du moment
et
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 9,90€

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	7,00€
Mi-cuit au chocolat- <i>glace vanille</i>	7,00€
Carpaccio d'ananas caramélisé & <i>glace coco-flambage en salle</i>	8,00€
Soupe de fruits rouges croûton de pain d'épice- <i>sorbet basilic</i>	8,00€
Baba au rhum- <i>chantilly & fraise-sirop de rhum maison</i>	8,00€
Notre café gourmand	9,00€
Crêpes dans son beurre suzette flambées au Grand-Marnier à votre table	10,00€