

# *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  
2 Crevettes géantes  
1 brochette d'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  
4 Crevettes géantes  
2 brochettes d'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  
8 Crevettes géantes  
8 brochettes d'encornets  
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-pâtes 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€
Filet de Boeuf (900 gr - sauce au poivre)-frites & haricots verts	48,00€
Filet de Boeuf (450 gr - sauce au poivre)-frites & haricots verts	27,00€

## Nos Brochettes

Deux brochettes d'encornets (12 pièces) et de Gambas 16/20 (4 pièces)-frites & haricots verts	23,80€
Brochette d'encornets (6 pièces) et de Gambas 16/20 (2 pièces)-frites & haricots verts	15,00€

## 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  
et  
Pièce du Boucher  
(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  
et  
Pièce du Boucher  
(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 (sauce au choix)  
et  
2 Bars entiers rôtis  
et  
Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé  
et  
Pièce du Boucher  
(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 (sauce au choix)  
et  
2 Bars entiers rôtis  
et  
Magret de canard snacké-aux pêches et jus corsé  
et  
Pièce du Boucher  
(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€