

POUR DEBUTER – *STARTERS*

La Soupe de Poissons des Viviers , Rouille et Croûtons <i>Home Made Soup of Reef Fish, Rust and Croutons</i>	18 €
Tartare de Thon aux Légumes, avocat et huile de sésame <i>Tuna Tatare with avocado and sesame oil</i>	19 €
Ceviche de Dorade Royale au citron vert et mangue <i>Sea bream ceviche marinated with mango</i>	20 €
Salade César au Poulet <i>Chicken salad Cesar</i>	16 €
<i>Salade de la Mer, Gambas, Langouste, Moules, vinaigrette fruit rouges</i> <i>Sea Salad with Prawn's, Lobster and Mussels, Red fruits vinegar</i>	45 €

A SUIVRE – *MAIN COURSE*

Linguine alle Vongole	21 €
Dos de Cabillaud au Beurre Citronné, Petits légumes de saison <i>Roasted Cod with butter sauce and vegetables</i>	28 €
Poêlée d'encornets sautés à l'ail et au persil ,mesclun <i>Pan Fried Squid with garlic and Parsley</i>	29 €
Gratin de Homard Bleu flambé au cognac et fondue de poireaux <i>Blue Lobster Gratin flambé with cognac and leeks fondue</i>	38 €
Risotto de Gambas poêlées à l'ail <i>Risotto with Prawns</i>	36 €
Suprême de Poulet, jus aux olives, cuisson basse température Purée de pomme de terre <i>Chicken Supreme, Olives juice and mashed potatoes</i>	28 €
Filet de Boeuf Limousin, jus à la Truffe et Gratiné de Pomme de Terre <i>Beef Filet with truffle sauce and potato gratin</i>	38 €

DANS NOS VIVIERS – FROM TANKS

Langouste Royale (les 100grs) <i>Royal Spiny Lobster</i>	19 €	Homard Bleu (les 100grs) <i>Blue Lobster</i>	13 €
Langouste Ou Homard Bleu avec ses Fameuses Pâtes à la sauce. <i>Lobster or Blue Lobster with our Famous Pasta</i>			80 €

L'ETAL DE POISSON "Poissons Sauvages" – FISH STALL "Wild Fish"

Loup, Sole, Dente, Pagre, Mérou, Dorade, Saint-Pierre, Turbot, Chapon.... <i>Sea bass, Sole, Dentex, Sea Bream, John Dory, Turbot, Capon...</i>	100grs 12 €
--	--------------------

L'INCONTOURNABLE (A partir de 1kg)

Loup et Dorade Royale (<i>Sea Bass and Sea Bream</i>) en "croûte de sel"	100grs 13 €
--	--------------------

NOS TAPAS A PARTAGER – TAPAS TO SHARE

La Planche Découverte :	39€
Gambas, Langoustine, Calamars, Poulpe, Palourdes, Moules, Rouget, Lotte <i>Big Prawn's, Scampi, Calamaris, Octopus, Clam's, Mussels, Red Mullet, Monkfish</i>	
La Planche Poisson : (Poisson d'élevage – Farmed fish)	34 €
Lotte, Rouget, Loup, Dorade, Saint-Pierre <i>Monkfish, Red Mullet, Sea Bass, Sea Bream, John Dory</i>	
Poulpe Grillé	24 €
<i>Grilled Octopus</i>	

LE BANC DE L'ECAILLER

Nos plateaux...

PANACHE DE L'ECAILLER 46 €

Marenne Oléron n°3
4 Moules, 4 Palourdes, 1 Clam's
6 Bulots, 4 Crevettes
2 Langoustines

LE TOUT CRUSTACES 65 €

1 Patte de King Crabe
2 Langoustines
6 Bulots
6 Crevettes

LE SUPER PANACHE (2 pers) 110 €

Double Panaché de l'Ecailler
avec Tourteau (6/800gr)

LE ROYAL (2 pers) 160 €

Double Panaché de l'Ecailler
avec Langouste Royale (env.400gr)

LE ROYAL BRETON (2 pers.) 135 €

Double Panaché de l'écailler
avec Homard Bleu (env.500gr)

LE ROUGE (2 pers) 165 €

Langouste Royale (env.400gr)
Tourteau(6/800gr)
2 Pattes de King Crabe
6 Crevettes
2 Langoustines

LE PILON ROYAL (2 pers) 230 €

Double Panaché de l'écailler
avec Langouste Royale (env.400gr)
Homard Bleu (env.500gr)
Tourteau (6/800gr)

SO BEAUTIFULL 85 €

10 Huîtres Marenne Oléron n°3
6 Palourdes
8 Moules
4 Clam's
15 Bulots
4 Langoustines ,
8 Crevettes

COMPOSER VOTRE PLATEAU – *CREATE YOUR PLATTER*

Les 12 Moules – <i>Mussels</i>	9 €
Les 12 Bulots – <i>Whelks</i>	10 €
Les 12 Palourdes – <i>Clam's</i>	16 €
Le Bouquet de Crevettes – <i>Prawns(8 pièces)</i>	21 €
Les 6 Clam's – <i>Big Clam's</i>	24 €
Le Buisson de Langoustines – <i>Scampi (6 pièces)</i>	34 €
Le Tourteau – <i>Crab (100grs)</i>	4 €
King Crabe – <i>King Crab (100grs)</i>	14 €
Caviar (Selon arrivage – <i>According to availability</i>)	

NOS HUITRES – *OYSTERS*

	x6	x9	x12
Marenne d'Oléron N°2	16 €	23 €	30 €
Marenne d'Oléron N°3	14 €	20 €	26 €
Gillardeau N°3	23 €	34 €	44 €
Gillardeau Papillon N°5	21 €	31 €	40 €

Plateau dégustation... 37 €

3 Marennes n°2
3 Marennes n°3
3 Gillardeau n°3
3 Papillon n°5

De tout... Un peu.... 27 €

3 Huîtres Marenne Oléron n°3
3 Moules
2 Palourdes
2 Crevettes
2 Langoustines