



# NOTRE ECAILLE

Banc de l'écaille ouvert du mercredi au dimanche

Disponible de 12h à 14h et de 19h à 21h - Huîtres disponibles 7 jours / 7



Huîtres n°3 « La Cabane Océane » <i>Fine de pleine mer élevée Île de Ré</i>		Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre »	
6 Huîtres	14€	6 Huîtres	18€
8 Huîtres	19€	8 Huîtres	23€
12 Huîtres	27€	12 Huîtres	32€

## Assiettes de Fruits de mer :

Bulots (300g)	14€
Pinces de crabes <i>(selon arrivage)</i>	24€
Crevettes rouges Black Wheli (7 pièces – 16/20)	20€
Gambas sauvages (5 pièces – 10/20)	22€
Langoustines de nos côtes (7 pièces – 10/15)	26€
Tourteau entier <i>(selon arrivage)</i>	32€
Homard Bleu Européen entier (environ 800g – 1000g)	Selon le cours / 100g

**Vous pouvez aussi  
emporter  
votre plateau de fruits  
de mer chez vous !**

## Plateau À la Tchao :

9 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »\*, 5 Crevettes rouges, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux 42€

## Plateau La Rose des Vents :

12 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »\*, 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines,  
2 pinces de Crabes, Bigorneaux, Bulots 66€

## Plateau L'Estran :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines, Tourteau entier,  
2 Gambas sauvages, Bigorneaux, Bulots 94€

## Plateau Andrée :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 2 Gambas sauvages, 4 Langoustines,  
Homard bleu Européen entier, 2 pinces de Crabes, 4 Crevettes rouge, Bulots, Bigorneaux 149€

*Tous nos fruits de mer sont cuits par nos soins et servis avec mayonnaise, aioli et vinaigre échalote, fait maison*

\* Supplément de 8€ pour des huîtres Spéciales «Le Corre»

**Notre écailler reste à votre disposition pour toutes vos envies ...**

Prix net TTC – Service compris

# LA CARTE DE PRINTEMPS

*Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h*

## À partager ...

La planche de charcuterie	26€
La planche gourmande mixte, assortiment de fromages affinés et charcuterie	28€
Le plateau de l'Ecailler ( <i>selon arrivage</i> )	34€

## Entrées

Salade César revisitée par notre Chef	16€
Velouté de Brocolis aux Coques, crème d'Isigny, huile de Noix	18€
Gravelax de Saumon à la Coriandre, lamelles de Concombres	20€
Asperges blanches des Landes, sauce vinaigrette mimosa aux Agrumes	16€

## Plats

Gambas à la plancha, risotto aux Champignons, jus corsé de Crustacés	31€
Tataki de Thon, mousseline de Chou-fleur, voile de Piquillos, Poireaux grillés	28€
Filet de Canette, Endives braisées à l'Orange, purée de Patates douces	29€
Entrecôte (350gr), beurre maître d'hôtel, Pommes de terre grenaille	33€
*** Homard Européen rôti au beurre rouge ( <i>Selon arrivage</i> )	20€/100g

\*\*\* *Plat signature*

*N'hésitez pas à nous demander les suggestions du moment (viande ou poisson) disponibles selon arrivage*

## Fromage & Desserts

Les desserts et les glaces sont élaborés par nos pâtisseries

Assortiment de fromage affinés, Salade et confiture	12€
Suggestion d'accompagnement : verre de porto Taylor's Tawny 20 ans	6€
Pavlova aux Fruits exotiques, crème Vanille, sorbet Mangue	14€
<i>Mangue, Ananas, Fruits de la passion</i>	
Cheesecake à la Fève tonka et Vanille, coulis de Fruits rouges et sorbet Fraise	14€
Duo de mousses, chocolat noir et Namelaka blanc, sur croustillant praliné, glace chocolat	14€
Glace ou sorbet fabriqué par nos pâtisseries : 1, 2 ou 3 parfums	3€/boule

Tous nos plats  
 sont élaborés par  
 nos chefs à partir de  
 produits frais