

LA CARTE DE LA BRASSERIE DE LA PLAGE

Les Tapas

Tous les jours 24h/24

Assiette de charcuterie Ibérique Bellota ***	19€
Guacamole épicé, finger parmesan ***	12€
Assortiment de fromages ***	14€

La carte de l'Ecailler

Disponible de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche)

Huîtres n°4 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Île de Ré		Huîtres n°3 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Île de Ré		Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre »	
6 huîtres	8€	6 huîtres	11€	6 huîtres	15€
8 huîtres	11€	8 huîtres	18€	8 huîtres	22€
12 huîtres	16€	12 huîtres	24€	12 huîtres	28€

Bulots (300g) cuits par nos soins	12€
Bigorneaux (100g) cuits par nos soins	8€
Pincés de crabes (2 pièces - entre 300 et 400g)	22€
½ Tourteau	16€
Les 7 Crevettes Sauvages de Madagascar (20/30) cuites par nos soins	16€
Crevettes Grises pêchées sur nos côtes (60/80g)	8€
Les 7 Langoustines (10/15) de nos côtes	24€
Homard Entier cuit par nos soins (800g/1000g)	14€/100g
Homard Vivant reconstitué cuit minute	14€/100g

Assiette de la Mer : 32€

6 huîtres n°3 « Le Corre », 5 crevettes sauvages* de Madagascar (20/30), 3 langoustines* (10/15).

Plateau Le Corsaire : 60€

8 huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 5 crevettes sauvages* de Madagascar (20/30), crevettes grises (50g), 3 langoustines* (10/15), 2 pincés de crabe, bulots* (150g), bigorneaux (50g)

Plateau Homard : 165€

8 huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 5 crevettes sauvages* de Madagascar (20/30), crevettes grises (50g), 4 langoustines* (10/15), Homard (750g), bulots* (150g), bigorneaux (50g)

** Cuit par nos soins*

Tous nos assiettes et plateaux sont servis avec mayonnaise, aioli et vinaigre échalote.

Dans notre établissement, vous avez la possibilité de composer vous-même votre plateau. Notre Chef Ecailler, Vincent, se fera un plaisir de vous monter un plateau sur-mesure.

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (sauf lundi et mardi midi)

Entrées

Ceuf BIO parfait, velouté de Butternut, dés de foie gras et pain d'épices	16€
Gravlax de Lieu jaune, crème acidulée, toast de pain noir	14€
Raviole ouverte de langoustines et chair de crabe, bouillon asiatique, Tofu fumé et légumes croquants	19€
Ris de Veau panés et frits, crumble noisette, crémeux de champignons	21€
Soupe de poisson maison et crustacés, rouille safranée	12€

Plats

Filet de Saint-Pierre rôti, compotée de fenouil et olives Taggiasche, Émulsion au lard fumé et croustillant de Parmesan	32€
Risotto de palourdes et couteaux, copeaux de Poutargue	27€
Dos de Cabillaud à la plancha, crème de cresson, Écrasé de pommes de terre à l'ail doux, girolles	24€
Souris d'agneau confite basse température, jus réduit, Légumes oubliés au miel et romarin	25€
Picanha (Black Angus), sauce Choron, grosses frites maison, poêlée de champignons	35€
* Homard Européen rôti au beurre rouge, déclinaison de légumes du moment (Selon arrivage)	14€ / 100g

Fromage & Desserts

Sélection de fromages affinés de la crèmerie Marianne	14€
Suggestion d'accompagnement : verre de Porto Taylor's Tawny 20 ans	6€
Croustillant praliné chocolat au lait, sorbet mangue passion	13€
Crêpe soufflée à l'orange en chaud-froid, sauce mandarine, parfait glacé au Cointreau	11€
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat	11€
Tartelette revisitée au citron, sorbet citron vert vanille	11€
Glaces et sorbets maison :	
1 Parfum	3,50€
2 Parfums	6,00€
3 Parfums	9,00€
Supplément chantilly vanillée maison	2,00€

* *Plat signature*

