
LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huitres creuses du Golfe du Morbihan
Provenant des parcs d'Yvonnick Jégat à Arradon

Huitres creuses n°3	les 6	10.95
<i>Oysters</i>	les 9	16.50
	les 12	21.80

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Buisson de langoustines *Scampies* (300 grammes) 19.90

Crevettes roses *Prawns* (250 grammes) 9.50

Bulots à l'aïoli *Whelks* (300 grammes) 8.50

Bigorneaux *Winkles* (250 grammes) 7.95

Palourdes Fraîches du Golfe *Clams* (les 12) 12.50

Tourteau ou araignée selon arrivage (400/600 grammes) 18.50

Rock crab or Spider Crab depending on delivery

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(sur place et à emporter de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00)

• Assiette du Pêcheur 21 •

4 huitres creuses du Golfe, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

4 oysters, scampies, prawns, whelks, winkles, clams

• Plateau du Matelot 39 •

6 huitres creuses du Golfe, un tourteau ou une araignée selon arrivage,
langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

6 oysters, scampies, prawns, whelks, winkles, clams, one rock crab or spider crab depending on delivery

• Plateau du Capitaine (pour 2 personnes) 81 •

16 huitres creuses du Golfe, un tourteau ou une araignée selon arrivage,
langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

for 2 persons : 16 oysters, scampies, prawns, whelks, winkles, clams, one rock crab or spider crab depending on delivery

GRIGNOTAGES

Assiette de fromages affinés *matured cheeses* 8.50

Camembert au four, mouillettes toastées *Baked camembert, toasted sop* 8.00

Assiette Terre (foie gras maison, jambon sec, terrine maison, Comté, Tome de Rhuys) 15.50

Homemade duck foie-gras, cured ham, chef's terrine, cheeses

Assiette Mer (bulots, bigorneaux, crevettes roses, langoustines) 15.50

Whelks, winkles, prawns, scampies

LES ENTRÉES

Palourdes roses des Glénan farcies maison (les 8) 9.50

Stuffed clams with garlic and parsley butter

Soupe de poisson maison 8.50

Home-made fish soup

Velouté du moment 6.50

Smooth soup

Tartare de saumon Label Rouge huile de sésame, soja 9.00

Salmon tartare, sesame oil, soy

Terrine du moment (viande ou poisson) et ses condiments 8.90

Chef's terrine

Gambas pil-pil ail, huile d'olive, paprika, vin blanc 9.50

Marinated prawns, garlic, olive oil, paprika

Foie gras de canard mi-cuit maison 12.50

Home-made duck foie gras

Salade Landaise 9.00

Gésiers, foie de poulet, foie gras, vinaigrette framboise

Landes salad

LES SALADES ET WRAPS

• Wrap Végétarien 14.50 •

Fromage, assortiment de légumes, salade

Vegetarian wrap

• Salad Landaise 15.50 •

Gésiers, foie de poulet, foie gras, vinaigrette framboise

Landes salad

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

Filet de poisson frais
ou Saucisse artisanale de Pierre Guyot

Pork sausage or white fish fillet

+

Mousse au chocolat
ou 1 Boule de glace au choix

Chocolate mousse or one scoop of ice cream

8,50

LES VIANDES

Plat du marché (sauf week-end et jours fériés) 9.90

Dish of the day, except weekend and bank holidays

Noix d'entrecôte Angus (200g env.) 22.50

Angus Beef rib steak

Bavette de bœuf Angus (180g env.) 16.50

Angus flank steak

Canard confit aux 2 pommes 15.90

Duck confit with 2 apples

Filet mignon de Porc Ibérique 17.00

Sauce moutarde à l'ancienne

Iberian pork filet mignon

Suprême de poulet 14.90

sauce champignon

Chicken supreme with mushroom sauce

Garnitures au choix : frites maison, purée maison, légumes, salade

Sauces au choix : tartare, béarnaise, beurre Maitre d'hôtel, Roquefort ou poivre

Garniture seule : 3.00 / Sauce supplémentaire : 0.50

LES TARTARES

Tartare royal de bœuf tradition bouchère (180 grammes environ) 15.50

Beef tartar

Maxi carpaccio de bœuf limousin 14.50

(rond de gîte de bœuf limousin, câpres, huile d'olive, parmesan, mesclun, frites maison)

Beef carpaccio

Tartare de saumon Label Rouge huile d'olive, échalote, herbes, jus de citron 16.50

Red label salmon tartar

LES POISSONS

Crée du jour 9.90

Fish of the day

Dos de cabillaud beurre blanc vanillé 16.60

Cod fillet with vanilla white butter

Choucroute de la mer 17.50

Sea food sauerkraut

Risotto de gambas sauce bisque 17.00

King prawns risotto

Médallion de Lotte lardé sauce Minervoise 21.00

Lotte Medallion with Bacon and Minervoise sauce

Pavé de saumon beurre de crevette, gingembre, citron 17.00

Salmon steak with shrimp butter, ginger

• Et nos suggestions à l'ardoise, au fil des jours •

Prix nets en euros

MENU GOURMAND

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

27

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

32

9 huîtres creuses n°4 de Maison Jégat à Arradon

ou Tartare de saumon Label Rouge huile de sésame, soja

ou Salade Landaise

ou Foie gras de canard mi-cuit maison

ou Coquillages farcis (selon arrivage)

(Palourdes roses des Glénan, couteaux, praires,...)

Médaille de lotte lardé

ou Pêche du moment poisson noble selon arrivage

ou Filet mignon de porc Ibérique

ou Confit de canard aux 2 pommes

Assortiment de fromages

ou Mi-cuit au chocolat, glace vanille

ou Paris-Brest

ou Entremet citron

ou Assortiment de desserts

MENU DU JOUR

(selon disponibilité)

Servi du lundi au vendredi, le midi de 12h00 à 14h30

Plat ou Criée du jour 9.90

Dish or Fish of the day

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 13.50

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 18.50

Starter + Main Course + Dessert

MENU DE L'ATLANTIQUE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

20

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

26

6 huîtres creuses n°4 de Maison Jégat à Arradon

ou Soupe de poisson maison

ou Bulots à l'aïoli

ou Palourdes roses des Glénan farcies

ou Terrine du Chef et ses condiments

ou Velouté du moment

ou Carpaccio de bœuf limousin, câpres et parmesan

Risotto de gambas sauce bisque

ou Dos de cabillaud beurre blanc vanillé

ou Tartare de Saumon label rouge

huile d'olive/herbes/échalote/jus de citron

ou Bavette de bœuf Angus

ou Tartare de bœuf Tradition Bouchère

ou Suprême de poulet sauce champignon

Assortiment de fromages affinés

ou Verrine bretonne

ou Cheesecake du moment

ou Crème brûlée pistache

ou Mousse chocolat

ou Café, thé ou infusion gourmand