
LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huitres médaillées «La Tolverne» du Golfe du Morbihan
Provenant des parcs d'Ivan Selo à Baden

Huitres creuses n°3	les 6	12.00
	les 9	17.00
	les 12	22.00

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Buisson de langoustines (300 grammes) 22.00

Crevettes roses (250 grammes) 11.00

Bulots à l'aïoli (300 grammes) 9.50

Bigorneaux (250 grammes) 9.00

Palourdes Fraîches du Golfe (les 12) 13.50

Tourteau ou araignée selon arrivage (400/600 grammes) 18.60

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(sur place, ou à emporter sur commande)

• Assiette du Pêcheur 23.00 •

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

• Plateau du Matelot 42.00 •

6 huitres creuses du Golfe, 1/2 tourteau ou une araignée selon arrivage,
langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

• Plateau du Capitaine (pour 2 personnes) 84.00 •

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

GRIGNOTAGES

Planche apéro 9.50

andouille, chorizo, jambon blanc, tomme, chèvre frais

Calamars frits, sauce aux épices (les 6) 6.00

Assiette de fromages affinés 9.00

LES ENTRÉES

Carpaccio de saumon aux agrumes 14.00
et zestes de citron vert

Tartare de cabillaud aux framboises 13.50
coriandre, sésame et pulpe de fruits rouges

Bavarois d'asperges vertes et magret fumé 11.50
crème de balsamique réduite

Péquillos farcis, rillettes de thon au quinoa, coriandre 12.90

Carpaccio de bœuf à l'oriental 12.90
abricots, pruneaux et cacahuètes

Soupe de poissons maison, croûtons et rouille 9.90

LES SALADES

Vegan Bowl 12.50
quinoa, oignon, ciboulette, coriandre, mais,
chou rouge, carotte, pousse de soja

MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

Steak haché
ou poisson blanc
ou saucisse bretonne

Accompagné de frites ou de légumes

+

Coupe 2 Boules de glace parfum au choix

10.00

LES VIANDES

Émincé de poulet au lait de coco et curry rouge 17.00

Tournedos de filet de bœuf snacké 25.00
crème d'oursin et frites fraîches

Burger de boeuf, crème de raifort (wasabi) 18.00

LES POISSONS

Nage de St-Jacques et gambas au Kari Gosse 26.00

Parmentier de cabillaud, écrasé de samba 19.00
crème de vanille Bourbon

Saumon rôti, sauce yakitori et méli-mélo de légumes croquants 21.50

Choucroute de la mer 21.00
saumon, haddock, cabillaud, crevette rose et crème de safran

Burger de colin pané, buns noir et sauce tartare 18.00

MENU DU JOUR

(selon disponibilité)

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

lundi: poisson - mardi: viande - mercredi: poisson - jeudi: viande - vendredi: poisson

Plat du jour 13.50

Plat + Dessert 17.50

MENU DE L'ATLANTIQUE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 30

6 huîtres «La Tolverne» à Baden

ou Soupe de poissons maison, croûtons et rouille

**ou Bavarois d'asperges vertes et magret fumé
crème de balsamique réduite**

**Parmentier de cabillaud, écrasé de samba
crème de vanille bourbon**

ou Émincé de poulet au lait de coco et curry rouge

Nougat glacé et coulis d'abricot

**ou Crémeux avocat à la vanille
sablé breton, coulis de chocolat extra bitter**

ou Vérine bretonne

MENU GOURMAND

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30

Entrée + Plat + Dessert 36

9 huîtres «La Tolverne» à Baden

ou Tartare de cabillaud aux framboises
coriandre, sésame et pulpe de fruits rouges

ou Carpaccio bœuf à l'oriental
abricots, pruneaux et cacahuètes

Choucroute de la mer

saumon, haddock, cabillaud, crevette rose et crème de safran

ou Saumon rôti, sauce yakitori et méli-mélo de légumes croquants

ou Tournedos de filet de boeuf snacké
crème d'oursin et frites fraîches

Soufflé glacé au Grand Marnier

ou Diagonale de fruits rouges, mousse aux fraises
éclats de pistaches

ou Café, thé ou infusion gourmands