



Le Resto

Les Entrées

Poulpe grillé, oignon, pleurotes et ail noir.....	14€
Gravelax de lieu jaune au sel fumé de Salish, foccacia, légumes vapeur et pickles, mayonnaise au basilic thaï	12,5€
Langoustines justes cuites, légumes croquants, bouillon de langoustine thaï....	15€
Huitres chaudes , sabayon marinière et vodka.....	8,5€

Les Plats

Le poisson du jour (voir ardoise).....	
Tataki de thon, butternut, curry Madras, crème aux herbes et riz sauvage.....	19€
Saint Jacques de Boulogne sur Mer, maïs et patate douce, beurre blanc exotique et riz sauvage.....	24€
Homard canadien rôti, frites et salade.....	38€
½ homard canadien rôti, frites et salade.....	21€
Sole meunière , pomme de terre grenaille et pousses d'épinard.....	36€
Poulpe grillé, oignon, pleurotes et ail noir et riz sauvage	22€
Croquettes de crevettes grises et frites.....	18,5€
Moules de corde au curry , frites	17,5€
Entrecôte Simmental, beurre maître d'hôtel, pomme grenaille.....	26€

Les Desserts

Dessert du jour (voir ardoise).....	
Mousse au chocolat et noisettes torréfiées	6,5€
Assiette de fromages.....	10€
Café ou thé gourmand.....	9€
Irish coffee ou Digestif gourmand	14€

Les fruits de mer

Les bulots et aioli	7,5€
Les bigorneaux	6€
Les crevettes roses.....	7,5€
Les crevettes grises.....	6€
Le ½ homard froid	18€
Le ½ tourteau froid.....	9,5€
Les belles langoustines (4p)....	13,5€



L'Ecailler

Les Plateaux

La Plate

1 personne.....58€ 2 personnes.....110€
6 huîtres de Cancale n°3, 6 huîtres Fine de Claire n°3 et 6 huîtres Ostra Regal n°2, crevettes roses, bulots et palourdes

L'Optimist

1 personne...32€ 2 personnes.....60€
½ tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, palourdes

Le Flobart

1 personne...43€ 2 personnes.....80€
½ tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes, rillettes de poisson, 3 huîtres, assortiment de poissons fumés et tataki de thon

Le Big boat

1 personne...58€ 2 personnes.....110€
Le flobart + 3 huîtres + ½ homard

Les huîtres

L'huître de Marennes d'Oléron

La Fine de Claire n°3

6.....13€ 12.....22€

L'huître Spéciale d'Isigny n°2

6.....15€ 12.....27€

Les huîtres de la famille Boutrais

L'huître de Céline n°3 de Cancale

6.....12€ 12.....21€

La Super Spéciale n°2 de Ostra Regal
Conche de Bannow, Irlande

6.....18€ 12.....32€

Servi avec du pain de chez Vianney Degruson, de la mayonnaise maison, du citron et du beurre demi sel

Les Tapas à partager

Les couteaux (ail et persil)	8€
Les Croquettes de crevettes grises (2p).....	8,5€
La soupe de poissons sauvages	8,5€
(rouille, emmental râpé et croûtons)	

Le caviar

Le caviar 10g	23€
Le caviar 50g + 2 Vodka	100€
Origine Aquitaine et vodka Grey Goose	

Les Produits JC David

Les sardines a l'huile olive bio	7,5€
La ventrèche de thon	10€
Le foie de morue fumé	6,5€

Les rillettes de poisson maison.....	5,5€
Le saumon fumé(100g)	11€
Cream cheese /ciboulette et toasts	
L'assortiment de poissons fumés	17€
Hareng, fletan, haddock, saumon et toasts	