



Pour l'apéro

La formule à 9,50€

L'assiette de 6 huîtres Noirmoutier (85) N°3 pleine Mer - Un verre de Vin blanc (14cl)

Planche de charcuterie 10€

Porc de montagne du Champsaur - Jambon cru, Coppa, Saussisson.

Tapas 15€

Saucisse de Canard, Toast de Foie Gras, 3 bulots, 1 huître, mini soupe, toast de beurre de saumon, crevette flambée.

Notre sélection d'huîtres Selon Arrivages

L'assiette de l'Ecailler, dégustation de 4 élevages 12 pièces (Normandie, Bretagne, Vendée et Marennes)	23€
Assiette de l'Epicurien : 3 Gilardeau N°3 + 3 Ancelin N°3 + 3 Fine Claire N° 3	30€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°2	les 6 : 8€50 les 12 : 17€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°1	les 6 : 9€50 les 12 : 19€
Huîtres de Normandie N°3	les 6 : 9€50 les 12 : 19€
Huîtres de Normandie N°2	les 6 : 10€ les 12 : 20€
Huîtres spéciales de Bretagne N°3	les 6 : 12€50 les 12 : 25€
Huîtres Fine Claire N°3	les 6 : 12€50 les 12 : 25€
Huîtres Fine Claire N°2	les 6 : 15€ les 12 : 30€
Huîtres Ancelin N°3	les 6 : 20€ les 12 : 38€
Huîtres Gilardeau N°3	les 6 : 20€ les 12 : 38€

Nos plateaux de fruits de mer

L'ATLANTIQUE 19€50

1/2 Tourteau
4 Crevettes roses
2 Moules d'Espagne
3 Huîtres Pleine Mer N°3
100g de Bulots

NOUVEAU
Pour les entreprises,
livraison possible
pour vos repas
de fin d'année.
Nous consulter

LE PETIT CHAUMOIS 29€

1/2 Tourteau
2 Langoustines
6 Crevettes roses
2 Moules d'Espagne
3 Huîtres Pleine Mer N°3
2 Amandes
100g de Bigorneaux
100g de Bulots

LES G^{DES} MARÉES 45€

1/2 Homard canadien
2 Langoustines
3 Gambas
4 Moules d'Espagne
3 Huîtres Pleine Mer N°3
2 Palourdes
1 Pince de crabes
50g de Crevettes grises
50g de Bulots

LE ROYAL 59€

1/2 Homard breton
2 pinces de tourteau
2 Langoustines
2 Gambas
4 Huîtres de Vendée Noirmoutier N°2
2 Palourdes
3 Crevettes roses
50g de Bigorneaux

N'oubliez pas de commander vos plateaux de fruits de mer pour Noël
A retirer sur notre stand jusqu'au 24 décembre 18h00

Nos spécialités froides

Foie Gras mi-cuit maison	16€
Farandole de Foie Gras maison 3 variétés à découvrir	23€
Assiette de Saumon Origine Ecosse fumé par nos soins	14€
L'assiette de Bulots et Aioli (400g)	10€
L'assiette de Langoustines 20/30 (400g)	16€
L'assiette de 4 Langoustines, 4 Crevettes, Bulots (100g) et Aioli	16€

Nos spécialités chaudes

Soupe de Poisson, croûtons, rouille, fromage râpé	5€
Crevettes Flambées au Pastis	12€
Gambas Flambées au Pastis	19€
Saint-Jacques rôties et Risotto au bouillon de crustacés	28€
Homard Canadien 500g rôti à la plancha 1/2 : 20€..... entier : 39€	
Homard Breton (500/600g pièce) rôti à la plancha entier	50€
Marmite du Pêcheur (moules, crevettes, praires, amandes, palourdes, soupe et frite)	18€
Cuisse de canard IGP Gers, gratin dauphinois	15€
Brouillade d'œufs fermiers à la Truffe Noire (Mélanosporum)	30€
Risotto à la Truffe Noire (Mélanosporum)	30€
Garniture Frite	3€
Garniture gratin	4€

Nos plats du jour 12€50

Moules Marinières garnies frites	12€50
Moules de la semaine garnies frites	12€50
Saucisses de Canard au Foie Gras garnies frites ou gratin	12€50

Nos desserts

Part de Tarte du jour	4€50
Part de tarte aux noix caramélisées	5€
Buche Mangue Cassis	5€
Buche Marron Whisky	5€
Buche Valrhôna Chocolat Gianduja	6€
Crêpe Sucre	3€
Crêpe Nutella, Confiture ou Caramel beurre salé	3€50
Crêpe Grand Marnier ou Chartreuse et Nutella	5€

Notre carte des vins et boissons

Soda 33cl	2€50
Jus de Pomme artisanal (La Buissière) 25cl	2€50
Eau minérale plate : 50 cl	1€50
Eau minérale plate ou pétillante : 1,5l	3€50
Bouteille de Cidre Artisanal de Savoie 75cl	15€
Bière 25cl	3€50
Café	1€50
Chartreuse MOF 4cl	5€
Sélection de Vin au Verre (Muscadet, Tarani, Cidre) 14cl	3€
Muscadet Guy Saget 75cl	15€
Riesling Equinoxe Maison Fuchs 75cl	30€
Sylvaner Maison Fuchs 75cl	19€
VDP Comté Tolosan Dom. Tarani Blanc ou Rouge 75cl	15€
Verdesse Surmurie Maison Masson 75cl	25€
Pétillant de Savoie 75cl	25€
Champagne Brut Propriétaire 75cl	45€
Champagne Brut Billecart Salmon 75cl	59€
Coupe de Champagne 13cl	8€

Notre sélection de vins et Champagnes à L'Ardoise à découvrir