



Pour l'apéro

La formule à 9,50€

L'assiette de 6 huitres 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 huitre, mini soupe, toast de beurre de saumon, crevette flambée.

Notre sélection d'huitres Selon Arrivages

L'assiette de l'Ecailler, dégustation de 4 élevages 12 pièces 23€
(Normandie, Bretagne, Vendée et Marennes)

Assiette de l'Epicurien : 3 Gilardeau N°3 + 3 Ancelin N°3 + 3 Fine Claire N° 3 30€

Huitres de Vendée Noirmoutier N°2 les 6 : 8€50 les 12 : 17€

Huitres de Vendée Noirmoutier N°1 les 6 : 9€50 les 12 : 19€

Huitres de Normandie N°3 les 6 : 9€50 les 12 : 19€

Huitres de Normandie N°2 les 6 : 10€ les 12 : 20€

Huitres spéciales de Bretagne N°3 les 6 : 12€50 les 12 : 25€

Huitres Fine Claire N°3 les 6 : 12€50 les 12 : 25€

Huitres Fine Claire N°2 les 6 : 15€ les 12 : 30€

Huitres Ancelin N°3 les 6 : 20€ les 12 : 38€

Huitres 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 Huitres 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 Huitres 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 Huitres 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 Huitres 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