



Pour l'apéro

La formule à 10€

L'assiette de 6 huitres Noirmoutier (85) N°2 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 (Normandie, Bretagne, Vendée et Marennes)	25€
Assiette de l'Epicurien : 3 Gilardeau N°3 + 3 Ancelin N°3 + 3 Fine Claire la Verte de Vendée N°3	30€
Huitres de Vendée Noirmoutier N°2	les 6 : 9€les 12 : 18€
Huitres de Vendée Noirmoutier N°1	les 6 : 10€les 12 : 20€
Huitres de Normandie Isigny N°3	les 6 : 10€les 12 : 20€
Huitres de Normandie Isigny N°2	les 6 : 11€les 12 : 22€
Huitres spéciales de Bretagne N°3	les 6 : 12€50les 12 : 25€
Huitres Fines Claire N°3	les 6 : 14€les 12 : 28€
Huitres Fines Claire N°2	les 6 : 16€les 12 : 32€
Huitres Fines Claire N°3 "La Verte de Vendée"	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

LE PETIT CHAUMOIS 29€

2 Langoustines
1/2 Tourteau
6 Crevettes Grises
3 Huitres Pleine Mer N°3
2 Amandes
100g de Bigorneaux
100g de Bulots

NOUVEAU

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

LE SABLAI DE VENDÉE 35€

6 Huitres Fines Claires N°3
"Vertes de Vendée"
1/2 Tourteau
3 Langoustines 20/30
50g de Bulots

LES G^{DES} MARÉES 39€

6 Huitres Pleine Mer de Noirmoutier N°2
3 Gambas 20/30
3 Langoustines
2 Palourdes
1 Pince de Tourteau
100g de Bulots

LE ROYAL 49€

1/2 Homard Canadien
2 Langoustines
3 Gambas
3 Huitres Pleine Mer N°3
2 Palourdes
1 Pince de Tourteau
100g de Bulots

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	17€
Assiette de Saumon Origine Ecosse fumé par nos soins	14€50
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, coquillages, merlu soupe de poisson et pomme de terre vapeur)	19€
Cuisse de canard IGP Landes, gratin dauphinois	15€
Brouillade d'œufs bio fermiers à la Truffe Noire (Mélanosporum)	30€
Escargots gros de Bourgogne à la crème de Chartreuse en vol au vent	20€
Os à moelle 2 escalopes de foie gras poêlé et truffe Noire (Mélanosporum)	50€
Garniture Frite	3€50
Garniture gratin dauphinois	5€

Nos plats du jour 13€

Moules Marinières garnies frites	13€
Moules de la semaine garnies frites	13€
Saucisses de Canard au Foie Gras garnies frites ou gratin dauphinois	13€

Nos desserts

Part de Tarte du jour	5€
Part de tarte aux noix caramélisées	6€
Buche Mandarine Citron	5€
Buche Marron Cassis	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 ou Poire artisanal (La Buisnière) 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	16€
Bière 25cl	3€50
Café	1€50
Chartreuse MOF 4cl	5€
Sélection de Vin au Verre (Tarani Blanc ou Rouge, Burllet Blanc ou Rouge, Cidre) 14cl	3€50
Tarani Blanc ou Rouge, Burllet Blanc ou Rouge, Cidre 75cl	16€
Riesling Equinoxe Maison Fuchs 75cl	30€
Muscat d'Alsace Maison Fuchs 75cl	19€
Gewürztraminer Maison Fuchs 75cl.....	25€
Edelzwicker Maison Fuchs 75cl	19€
Roussette de Savoie Maison Masson	17€50
Pétillant de Savoie 75cl	25€
Champagne Brut Propriétaire 75cl	45€
Champagne Brut Billecart Salmon, Deutz ou Henriot 75cl	59€
Coupe de Champagne Brut Propriétaire 13cl	8€

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