

## LE BANC DE L'ÉCAILLER

Comme depuis plus de 20 ans, notre restaurant est fier de vous servir des produits de la mer de grandes qualités. Les arrivages quotidiens issus de la pêche côtière sont destinés à notre clientèle de connaisseurs et de gourmets.

Grégory, fièr 3<sup>ème</sup> au championnat de France des écaillers en 2016 et 2<sup>ème</sup> au concours Ecailler d'Or du Sirah en 2015, se fera un plaisir de préparer votre sélection de fruits de mer.

### LES HUÎTRES CREUSES « MARENNES-OLÉRON »

	1pc	6pc	12 pc
<b>LA FINE DE CLAIRE N°3</b>	4.50	27.-	52.-
<i>Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé</i>			
<b>LA FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3</b>	5.50	32.50	65.-
<i>Ferme, non laiteuse, équilibrée en saveurs et merveilleusement parfumée</i>			
<b>LA POUSSE EN CLAIRE LABEL ROUGE N°3</b>	6.-	35.-	70.-
<i>Chair généreuse, ferme et croquante, goût du terroir inimitable</i>			
<b>LA SPÉCIALE DE CLAIRE N°2</b>	5.90	34.-	68.-
<i>Charnue, consistance ferme et une longueur en bouche</i>			
<b>LA GILLARDEAU SPÉCIALE N°3</b>	6.50	39.-	78.-
<i>Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance</i>			
<b>LA GILLARDEAU SPÉCIALE N°2</b>	7.20	43.-	86.-
<i>Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance</i>			

### LES HUÎTRES PLATES

<b>L'HUÎTRE PLATE BELON N°3</b>	5.50	32.50	65.-
<i>Ferme et blanche nuancée de gris, très fine à la saveur unique de noisette</i>			

### LES CRUSTACÉS, COQUILLAGES...

		Prix à l'unité
<b>TOURTEAU</b>	entier	29.-
<b>GAMBAS</b>	pce	5.-
<b>LANGOUSTINE</b>	pce	8.50
<b>CREVETTES BIO</b>	bouquet 9pces	15.-
<b>CREVETTES GRISES</b>	120 gr	10.-
<b>PALOURDE</b>	pce	3.50
<b>PRAIRE</b>	pce	3.80
<b>AMANDE</b>	pce	2.-
<b>BIGORNEAUX</b>	100 gr	7.-
<b>BULOTS</b>	200 gr	15.-
<b>SELON ARRIVAGE</b>		
<b>ARAIGNÉE DE MER</b>		prix du jour
<b>OURSIN</b>		prix du jour
<b>HOMARD CANADIEN</b>	demi	32.-
	entier	59.-
<b>HOMARD BRETON</b>	demi	46.-
	entier	82.-

Cette carte est disponible à l'emporter  
Passez votre commande au 021.963.27.36

## LES PLATEAUX DE LA ROUVENAZ

### LE PLATEAU HUÎTRES EN DÉGUSTATION 45.-

**7 variétés / 8 huîtres :** 2 Fine de Claire N°3, 1 Spéciale de Claire N°2, 1 Fine de Claire Label Rouge N°3, 1 Pousse en Claire Label Rouge N°3, 1 Huître plate Belon N°3, 1 Gillardeau spéciale N°2 et 1 N°3

### ASSIETTE « DÉCOUVERTE OCÉANIQUE » 48.-

2 Fine de Claire n°3, 1 Huître Belon, 1 Gillardeau Spéciale n°3, 1 Palourde, 1 Praire, 1 Amande, 2 Gambas, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots et Moules de Bouchot

### LES DEMOISELLES DE LA MER 49.-

6 Gambas, Crevettes grises, 4 Langoustines

### LE PLATEAU ROUGE « SPÉCIAL CRUSTACÉS » 75.-

1 Tourteau, 4 Langoustines, 6 Gambas, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, Moules

**Avec homard canadien (supplément) ½ 32.- 1 pièce 59.-**

### LE PLATEAU « ROYAL DE LA ROCHELLE » 89.-

2 Fine de Claire, 2 Spéciale de Claire, 2 huîtres Belon, 2 Palourdes, 2 Praires, 2 Amandes, 4 Gambas, 2 Langoustines, 1 Tourteau, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, Moules

**Avec homard canadien (supplément) ½ 32.- 1 pièce 59.-**

### LE PLATEAU ROYAL MAREYEUR conseillé p/2 pers. 195.-

1 Homard, 1 Tourteau, 8 Crevettes, 2 Gambas, 6 Fine de Claire N°3, 2 Gillardeau N°3, 2 Spéciale de Claire N°2, 2 Huîtres Belon, 4 Langoustines, 4 Amandes, 6 Palourdes, Moules, Bulots, Crevettes grises, Bigorneaux

### POUR ACCOMPAGNER VOS FRUITS DE MER, NOUS VOUS CONSEILLONS LES VINS SUIVANTS

	DI	Bt
<b>Château de l'Hoste AOC 2018</b> <i>Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle Entre-deux-Mers</i>	6.90	48.-
<b>Mâcon-Verzé AOC Bourgogne, 2018</b> <i>Cépage : Chardonnay / Domaine de Denante</i>	7.90	55.-
<b>Chablis AOC 2015/16</b> <i>Cépage : Chardonnay / Vincent Dauvisat</i>	8.90	62.-
<b>Sancerre AOC 2018</b> <i>Cépage : Sauvignon blanc / Roland Tissier</i>	9.20	64.-
<b>Pinot Grigio, Trentino DOC, 2018</b> <i>Cépage : Pinot Gris / Cantina sociale Trento</i>	6.90	48.-
<b>CHAMPAGNE Pommery brut Apanage</b>	14.-	99.-

Cette carte est disponible à l'emporter  
Passez votre commande au 021.963.27.36