

LE BANC DE NOTRE ÉCAILLER SEAFOOD

HUÎTRES

- Huîtres pleine mer des Boucholeurs
- x 6 **18 €** x 9 **26 €** x 12 **34 €**

CRUSTACÉS

- Crevettes roses mayonnaise (les 12) **19 €**
- Bulots mayonnaise (les 12) **10 €**
- Couteaux en persillade **19 €**
- 1 Tourteau mayonnaise **23 €**
- Langoustines grillées (les 6) **28 €**

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- **L'écailler (pour 1 personne) 45 €**
6 huîtres des Boucholeurs, 6 crevettes roses, 2 langoustines grillées, 6 bulots, palourdes, 2 couteaux à la plancha et crevettes grises
- **Le Gaya (pour 2 personnes) 95 €**
12 huîtres des Boucholeurs, 10 crevettes roses, 6 langoustines grillées, 10 bulots, palourdes, 1 tourteau, 4 couteaux à la plancha et crevettes grises

ENTRÉES STARTERS

- Plateau de charcuteries ibériques **19 €**
- *Pâté Marguerite **17 €**
- Accompagnements : pickles et pain de campagne grillé**
- Assiette de poissons fumés, beurre aux algues **19 €**
- *Sardinillas et guindillas **16 €**
- *Tartare de dorade, rémoulade de céleri **17 €**
- *Œufs Monet **14 €**
- Lotte fumée, pommes de terre nouvelles et oignons rouges **20 €**
- Asperges blanches, sauce Hollandaise **21 €**
- Velouté d'asperges blanches, voile de haddock **21 €**
- *Poireaux, vinaigrette de couteaux au soja **17 €**

PLATS MAIN COURSES

- * Poisson selon la pêche du jour **24 €**
- Daube de poulpe, seiche, txistorra, grenailles et piquillos **29 €**
- * Fish & chips, sauce ravigote **24 €**
- * Poêlée de gambas au curry doux, émincé de fenouil **26 €**
- Chèvre frais croustillant, salades de printemps **22 €**
- Croque-Monsieur, jambon et chèvre frais **21 €**
- * Foie de veau à la Vénitienne **26 €**
- * Andouillette grillée 5A, sauce moutarde, purée de pommes de terre au beurre demi-sel **24 €**

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- Viande du moment **28 €**
- * Hamburger classique **24 €**
- * Tartare de bœuf **23 €**

Garnitures : pommes allumettes, purée de pommes de terre au beurre demi-sel, salades de saison, crème de mogettes **5 €**

PÂTES PASTA

- Spaghetti huile d'olive et citron **17 €**
- Pâtes aux encornets **27 €**

FROMAGES CHEESES

- Sélection de fromages du moment. **12 €**

Condiments : noisettes caramélisées, mesclun, confiture de cerises

DESSERTS DESSERTS

- Baba au Rhum brun, ananas rôti, chantilly **11 €**
- * Île flottante, crème anglaise noisette **9 €**
- Parfait glacé aux agrumes, sirop vanille au Grand Marnier **10 €**
- * Tarte au citron meringuée **9 €**
- Le Fort Boyard : biscuit chocolat noir, confiture de mûres **10 €**
- * Velouté de coco au tapioca, brunoise de mangue au citron vert **9 €**
- * Salade de fruits frais de saison **8 €**
- Sélection de glaces et sorbets maison **3 € la boule**

MENU
EN LIGNE



MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) CHILDREN'S MENU (until 12 years) 14 €

Plats
Poisson du jour
Suprême de volaille

Accompagnements
Pommes allumettes
Purée de pommes de terre
Crème de mogettes

Desserts
Salade de fruits frais
Compote de pomme maison
Glace et sorbet maison (1 boule)

NOS COCKTAILS CRÉATIONS OUR CREATIONS COCKTAILS

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ La Grande Terrasse 12 cl 15 €
Gin, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de jasmin
<i>Gin, elderflower liqueur, lemon juice, jasmine syrup</i> ■ L'Éphéméria 12 cl 15 €
Tequila, liqueur de fruits de la passion, citron vert, sirop de cannelle épicé
<i>Tequila, passion fruit liqueur, lime, spicy cinnamon syrup</i> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les 3 Îlets 20 cl 15 €
Rhum, liqueur de passion, campari, jus ananas et goyave, citron vert, sirop de sucre de canne
<i>Rum, passion liqueur, campari, pineapple and guava juice, lime, cane sugar syrup</i> ■ Kentucky pop 15 cl 15 €
Bourbon, liqueur de cacao, sirop de pop-corn, jus de citron
<i>Bourbon, cocoa liqueur, popcorn syrup, lemon juice</i> |
|---|---|

COCKTAIL SIGNATURE SIGNATURE COCKTAIL

- **Thym de jardin** 8 cl 15 €
Cognac VS « Domaine du chêne », sirop de thym maison, jus de citron vert, mousse Thym et miel
Cognac, homemade thyme syrup, lime juice, foam thyme and honey

Notre équipe du bar vous propose son cocktail signature réalisé à partir de thym du jardin.

INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Mai-Tai 12 cl 12 €
Rhum, rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert
<i>Rum, amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice</i> ■ Old Fashion 8 cl 12 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne
<i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</i> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Espresso Martini 12 cl 12 €
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso
<i>Vodka, coffee liqueur, cane sugar, espresso</i> ■ Hugo Spritz 20 cl 12 €
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse
<i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</i> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Amaretto-colada 20 cl 12 €
Rhum, liqueur d'Amaretto, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron vert
<i>Rum, Amaretto liqueur, coconut cream, pineapple juice, lime juice</i> |
|---|--|--|

POUR LES SAGES ALCOHOL-FREE

- **Candy Pink** 20 cl 8 €
Jus de fraise, sirop de framboise, crème de coco, lait végétal
Strawberry juice, raspberry syrup, coconut cream, vegetable milk
- **Ginger Detox** 20 cl 8 €
Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin
Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary
- **Bananas** 20 cl 8 €
Nectar de banane, jus d'ananas, sirop de chocolat, limonade
Banana nectar, pineapple juice, chocolate syrup, lemonade

Eaux minérales MINERAL WATERS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Eaux plates Still Water ■ Vittel 25 cl 5 € ■ Evian 75 cl 6 € ■ Abatilles 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) 6 € | <ul style="list-style-type: none"> ■ Eaux gazeuses Sparkling water 75 cl ■ Perrier 33 cl 5 € ■ Badoit, Chateldon 75 cl 6 € ■ Abatilles 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) 6 € |
|--|---|

JUS DE FRUITS FRUITS JUICES

- **Nectar et jus de fruit Granini** 25 cl 4 €
Orange, tomate, pomme, ananas, pamplemousse, abricot, cocktail multi-fruit
Orange, tomato, apple, pineapple, grapefruit, apricot, mixed fruit
- **Jus de fruits pressés** Squeezed juices 25 cl
- **Orange pressée** 25 cl 8 €
- **Citron pressé** 25 cl 8 €

SOFTS SOFTS

- **Coca-Cola / Zéro** 33 cl 5 €
- **Orangina** 25 cl 5 €
- **Schweppes Indian Tonic** 25 cl 5 €
- **Schweppes Agrum** 25 cl 5 €
- **Sprite** 25 cl 5 €
- **Fanta** 25 cl 5 €
- **Fuze-tea Pêche** 25 cl 5 €
- **Limonade La Rocheloise** 33 cl 5 €
- **Sirop Monin à l'eau** 25 cl 3 €
Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, framboise...
Lemon, strawberry, mint, peach, raspberry
- **Diabolo** 33 cl 5 €

APÉRITIFS APERITIF

- **Kir** 15 cl 7 €
- **Kir Royal** 15 cl 12 €
- **Pastis** 51 2 cl 5 €
- **Ricard** 2 cl 5 €
- **Pineau des Charentes rosé ou blanc** 6 cl 6 €
- **Suze** 6 cl 6 €
- **Martini blanc / rouge** 6 cl 6 €
- **Lillet blanc ou rosé** 6 cl 6 €
- **Quintinye Vermouth Royal rouge** 6 cl 10 €
- **Campari** 6 cl 6 €
- **Porto Cruz blanc ou rouge** 6 cl 6 €
- **Porto Taylor's Extra Dry White** 6 cl 10 €

BIÈRES BEERS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Bière à la pression Draft beer 25 cl 50 cl ■ Heineken bière blonde 4 € 7 € ■ Affligem bière d'abbaye 5 € 9 € ■ Affligem bière blanche 5 € 9 € | <ul style="list-style-type: none"> ■ Bière bouteille Bottled beer 33 cl ■ Desperados 6 € ■ Grimbergen 6 € ■ La Rocheloise blonde / ambrée 6 € / 7 € ■ 1664 sans alcool 5 € |
|--|--|

WHISKIES WHISKIES

- **Écosse** 4 cl
- **Johnnie Walker Red label** 10 €
- **Islay** 4 cl
- **Lagavulin 16 Ans d'Âge** 22 €

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Skype 4 cl ■ Whisky Talisker Port Ruighe 13 € ■ Speyside 4 cl ■ Aberlour Pure Single 12 € ■ Chivas Regal 12 Ans D'Âge 13 € ■ Glenallachie 15 ans 24 € ■ Japon 4 cl ■ Nikka from the barrel 13 € ■ Hatizaki Pur malt 18 € ■ Irlande 4 cl ■ Jameson 11 € ■ Connemara 15 € ■ Redbreast 15 ans 36 € ■ Bushmills 10 € | <ul style="list-style-type: none"> ■ Highlands 4 cl ■ Glenmorangie 10 Ans d'Âge 12 € ■ Whisky Talisker Port Ruighe 13 € ■ Oban 14 ans d'Âge 22 € ■ USA Bourbon 4 cl ■ Jack Daniel's 11 € ■ Woodford reserve double oaked 12 € ■ France 4 cl ■ Bellevoe Bleu, Finition en fût de Cognac 14 € ■ Bellevoe Blanc, Finition en fût de Sauternes 19 € ■ Les Évadés, tourbé 14 € ■ Michel Couvreur Pale single single 35 € ■ Michel Couvreur Spécial Vatting 28 € ■ Campbeltown 4 cl ■ Springbank 25 ans fût de Bourbon 72 € |
|---|---|