

## 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 coquillages **27 €**

### FROMAGES *CHEESES*

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

**Condiments** : noisettes caramélisées, mesclun, confiture de cerises

### DESSERTS *DESSERTS*

- Île flottante, crème anglaise au sésame noir **10 €**
- Le Fort Boyard : biscuit chocolat blanc, confit de fraises **10 €**
- \*Velouté de coco au tapioca, marmelade de framboises au citron vert **9 €**
- Tarte au chocolat Équatorial, caramel fleur de sel **10 €**
- \*Tarte au citron meringuée **9 €**
- \*Chou à la crème vanille, angélique du Marais Poitevin **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

- |  |   |
|--|---|
| <p>■ <b>La Grande Terrasse</b> 12 cl <b>15 €</b><br/>Gin, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de jasmin<br/><i>Gin, elderflower liqueur, lemon juice, jasmine syrup</i></p>                        | <p>■ <b>Les 3 Îlets</b> 20 cl <b>15 €</b><br/>Rhum, liqueur de passion, campari, jus ananas et goyave, citron vert, sirop de sucre de canne<br/><i>Rum, passion liqueur, campari, pineapple and guava juice, lime, cane sugar syrup</i></p> |
| <p>■ <b>L'Éphéméria</b> 12 cl <b>15 €</b><br/>Tequila, liqueur de fruits de la passion, citron vert, sirop de cannelle épicé<br/><i>Tequila, passion fruit liqueur, lime, spicy cinnamon syrup</i></p> | <p>■ <b>Kentucky pop</b> 15 cl <b>15 €</b><br/>Bourbon, liqueur de cacao, sirop de pop-corn, jus de citron<br/><i>Bourbon, cocoa liqueur, popcorn syrup, lemon juice</i></p>  |

## 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

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>■ <b>Mai-Tai</b> 12 cl <b>12 €</b><br/>Rhum, rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert<br/><i>Rum, amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice</i></p> | <p>■ <b>Espresso Martini</b> 12 cl <b>12 €</b><br/>Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso<br/><i>Vodka, coffee liqueur, cane sugar, espresso</i></p> | <p>■ <b>Amaretto-colada</b> 20 cl <b>12 €</b><br/>Rhum, liqueur d'Amaretto, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron vert<br/><i>Rum, Amaretto liqueur, coconut cream, pineapple juice, lime juice</i></p> |
| <p>■ <b>Old Fashion</b> 8 cl <b>12 €</b><br/>Whisky, Angostura bitter, sucre de canne<br/><i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</i></p>                                    | <p>■ <b>Hugo Spritz</b> 20 cl <b>12 €</b><br/>Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse<br/><i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</i></p>           |  |

## 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, lemonad*

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Eaux plates</b> Still Water</p> <p>■ <b>Vittel</b> 25 cl <b>5 €</b></p> <p>■ <b>Evian</b> 75 cl <b>6 €</b></p> <p>■ <b>Abatilles</b> 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) <b>6 €</b></p> | <p><b>Eaux gazeuses</b> Sparkling water 75 cl</p> <p>■ <b>Perrier</b> 33 cl <b>5 €</b></p> <p>■ <b>Badoit, Chateldon</b> 75 cl <b>6 €</b></p> <p>■ <b>Abatilles</b> 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) <b>6 €</b></p> |
|--|---|

## 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

- 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 €**
- 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 €**

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Skye</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Whisky Talisker Port Ruighe</b> <b>13 €</b></p> <p><b>Speyside</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Aberlour Pure Single</b> <b>12 €</b></p> <p>■ <b>Chivas Regal 12 Ans D'Âge</b> <b>13 €</b></p> <p>■ <b>Glenallachie 15 ans</b> <b>24 €</b></p> <p><b>Japon</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Nikka from the barrel</b> <b>13 €</b></p> <p>■ <b>Hatizaki Pur malt</b> <b>18 €</b></p> <p><b>Irlande</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Jameson</b> <b>11 €</b></p> <p>■ <b>Connemara</b> <b>15 €</b></p> <p>■ <b>Redbreast 15 ans</b> <b>36 €</b></p> <p>■ <b>Bushmills</b> <b>10 €</b></p> | <p><b>Highlands</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Glenmorangie 10 Ans d'Âge</b> <b>12 €</b></p> <p>■ <b>Whisky Talisker Port Ruighe</b> <b>13 €</b></p> <p>■ <b>Oban 14 ans d'Âge</b> <b>22 €</b></p> <p><b>USA Bourbon</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Jack Daniel's</b> <b>11 €</b></p> <p>■ <b>Woodford reserve double oaked</b> <b>12 €</b></p> <p><b>France</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac</b> <b>14 €</b></p> <p>■ <b>Bellevoye Blanc, Finition en fût de Sauternes</b> <b>19 €</b></p> <p>■ <b>Les Évadés, tourbé</b> <b>14 €</b></p> <p>■ <b>Michel Couvreur Pale single single</b> <b>35 €</b></p> <p>■ <b>Michel Couvreur Spécial Vatting</b> <b>28 €</b></p> <p><b>Campbeltown</b> 4 cl</p> <p>■ <b>Springbank 25 ans fût de Bourbon</b> <b>72 €</b></p> |
|---|---|