

## 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) **27.50 €**

### 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 charcuterie **18 €**
- Pâté Marguerite **17 €**
- Assiette de poissons fumés (truite, haddock) **19 €**
- Sardinillas et guindillas **16 €**

**Accompagnement :** cornichons, pain grillé

- Tartare de maigre huile d'olive et citron, fenouil **21 €**
- Chou-fleur rôti au Satay, vinaigrette de couteaux au soja **17 €**
- Œuf poché, crémeux d'épinard, toast Melba au beurre d'anchois **15 €**
- Maquereau au Muscadet, salade de pommes de terre aux fines herbes **17 €**
- Moquettes, moules de bouchot, haddock en saupiquet **19 €**
- Cagouilles, fondue d'oignons, beurre à l'ail **23 €**
- Croquettes Charentaises, salade d'endives aux noix **14 €**

## PLATS *MAIN COURSES*

- Le poisson du moment **24 €**
- Persillade d'encornets, céleri-rave rôti **26 €**
- Poêlée de gambas aux fines herbes, Fregola aux agrumes **26 €**
- Fish & chips, sauce ravigote, crème de pois cassés **24 €**
- Blanquette de veau à l'estragon, riz pilaf **24 €**
- Velouté de potimarron à l'orange, poêlée de champignons, carottes grillées **21 €**

### AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- Pièce du boucher, fondue d'oignons doux, sauce béarnaise **28 €**
- Hamburger classique **24 €**
- Tartare de bœuf **23 €**

**Garnitures :** pommes allumettes, épinards à la crème, purée de pommes de terre au beurre demi-sel, mesclun **5 €**

### PÂTES *PASTA*

- Gratin de macaroni au jambon blanc et parmesan **17 €**
- Spaghetti aux coquillages **25 €**

### FROMAGES *CHEESES*

*Monsieur Alexis Goulevitch, affineur.*

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

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

### DESSERTS *DESSERTS*

- Chou vanille, confit de framboise et praline rose **9 €**
- Tarte caramel, poires et Pécan **9 €**
- Le fort Boyard : chocolat, pistache et griottes **10 €**
- Cheesecake agrumes et fleur d'oranger **10 €**
- Tarte au citron meringuée **9 €**
- Mousse au chocolat noir Manjari et éclats de nougatine **9 €**
- Salade de fruits frais **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  
Steak haché

### Accompagnement

Pommes allumettes  
Purée de pommes de terre  
Épinards à la crème

### Desserts

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

## NOS COCKTAILS CRÉATIONS OUR CREATIONS COCKTAILS

- |  |  |
|--|--|
| <p>■ <b>Le Beurré</b> 9 cl <b>15€</b><br/>                 Fat Wash de bourbon/beurre noisette<br/>                 Quintinye vermouth rouge, Campari<br/> <i>Fat Wash de bourbon/peanut butter<br/>                 Quintinye vermouth rouge, Campari</i></p> | <p>■ <b>Clarified Fanny</b> 12 cl <b>15€</b><br/>                 Eau de vie blanche de Ugni Blanc,<br/>                 jus de citron vert, Cordial Berry Timut,<br/>                 Cointreau, Suze, Lait<br/> <i>White brandy from Ugni Blanc, lime juice,<br/>                 Cordial Berry Timut, Cointreau, Suze, milk</i></p> |
| <p>■ <b>Gaya 75</b> 15 cl <b>15€</b><br/>                 Gin, jus de citron jaune, Italicus,<br/>                 Top Champagne<br/> <i>Gin, lime juice, Italicus, maison, Top Champagne</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>White Negroni</b> 12 cl <b>12 €</b><br/>                 Gin, Suze, Lillet blanc<br/> <i>Gin, Suze, Lillet blanc</i></p>                         | <p>■ <b>Expresso Martini</b> 9 cl <b>12 €</b><br/>                 Sirop de vanille Maison, espresso,<br/>                 liqueur de café, Vodka vanille maison<br/> <i>Homemade vanilla syrup, espresso, coffee liqueur,<br/>                 homemade vanilla vodka</i></p> | <p>■ <b>Mint Julep</b> 10 cl <b>12 €</b><br/>                 Feuille de menthe, sirop de sucre, Bourbon<br/> <i>Mint leaf, sugar syrup, Bourbon</i></p> |
| <p>■ <b>Horse's Neck</b> 12 cl <b>12 €</b><br/>                 Angostura Bitter, Cognac, Ginger Ale<br/> <i>Angostura Bitter, Cognac Ginger Ale</i></p> |  |  |

## POUR LES SAGES ALCOHOL-FREE

- **Apple Pie** 20 cl **7 €**  
 Purée de pommes, sirop de cannelle maison,  
 Schweppes Tonic  
*Apple puree, homemade cinnamon syrup,  
 Schweppes Tonic*
- **Ginger Detox** 20 cl **7 €**  
 Gingembre, eau, jus de citron, sirop de miel, romarin  
*Ginger, water, lemon juice, honey syrup, rosemary*
- **Bourvil** 20 cl **7 €**  
 Cocktail de fruits  
*Fruits cocktail*

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Eaux plates Still Water</b></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 Sparkling water</b> 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 **6 €**
- **Citron pressé** 25 cl **6 €**

## 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** 20 cl **5 €**
- **Limonade La Rocheloise** 25 cl **5 €**
- **Sirop Monin à l'eau** 25 cl **3 €**  
 Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, framboise...  
*Lemon, strawberry, mint, peach, raspberry*
- **Diabolo** 25 cl **5 €**

## APÉRITIFS APERITIF

- **Kir** 5 cl **5 €**
- **Kir Royal** 15 cl **12 €**
- **Pastis 51** 2 cl **5 €**
- **Ricard** 2 cl **5 €**
- **Pineau des Charentes rosé ou blanc** 6 cl **6 €**
- **Suze** 4 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** **8 €**
- Islay** 4 cl
- **Lagavulin 16 Ans d'Âge** **22 €**

- Skyy** 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** **8 €**
- 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
- **Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac** **14 €**
- **Bellevoye 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 €**