

La Sélection de l'Ecailler

Arrivage journalier

Les Huîtres

Huîtres du Cap-Ferret n°3

Les 6 9,50 € Les 9 12,90 € Les 12 16,90 €

Huîtres Spéciales Marennes d'Oléron n°3

Les 6 13,00 € Les 9 18,00 € Les 12 21,50 €

La Crépinette avec les Huîtres et plateaux 3,50 €

Huîtres Chaudes au Beurre Blanc

Huîtres Chaudes au Foie Gras

Les 6 ... 12,90 €	Les 9 ... 16,90 €	Les 12 ... 20,40 €	Les 6 ... 16,50 €	Les 9 ... 20,50 €	Les 12 ... 23,50 €
-------------------	-------------------	--------------------	-------------------	-------------------	--------------------

Les Plateaux de Fruits de Mer

N°1 L'Escale 22,90 €

4 Huîtres n°3 - 2 Langoustines - 4 Crevettes roses - Bigorneaux - 4 Moules - Bulots - 3 Amandes - 6 Coques - Crevettes grises

N°2 Le Moussaillon 28,90 €

6 Huîtres n°3 - 4 Langoustines - 5 Crevettes roses - Bigorneaux - 6 Moules - Bulots - 3 Amandes - 6 Coques - Crevettes grises

N°3 Le Matelot (Tout cuit) 29,90 €

1/2 Tourteau - 4 Langoustines - 5 Crevettes roses - 8 Moules - Bigorneaux - Bulots - Crevettes grises

N°4 L'Equipage (Tout cuit) 35,90 €

1/2 Homard - 4 Langoustines - 5 Crevettes roses - 8 Moules - Bigorneaux - Bulots - Crevettes grises

N°5 Le Capitaine 37,90 €

1/2 Tourteau - 6 Huîtres n°3 - 4 Langoustines - 5 Crevettes roses - Bigorneaux - 8 Moules - Bulots - 5 Amandes - 8 Coques - 1 Clams - Crevettes grises

N°6 Le Commandant 43,90 €

1/2 Homard - 6 Huîtres n°3 - 4 Langoustines - 5 Crevettes roses - Bigorneaux - 8 Moules - Bulots - 5 Amandes - 6 Coques - 1 Clams - Crevettes grises

N°7 L'Amiral 49,90 €

1/2 Langouste - 6 Huîtres n°3 - Langoustines - 5 Crevettes roses - Bigorneaux - 8 Moules - Bulot - 5 Amandes - 6 Coques - 1 Clams - Crevettes grises.

Nos plateaux sont élaborés pour un repas pour une personne - Prix nets

Les Entrées au Choix

Les Entrées de la Mer

Soupe de poissons maison et sa garniture

Assiette de dégustation de fruits de mer

(2 huîtres, 1 langoustine, bulots, crevettes, bigorneaux, crevettes grises, coques, moules, amandes)

Assiette de langoustines

9 huîtres du Cap Ferret n°3 (sup. 1 €)

Assiette petit navire (Tout cuit)

(langoustines, crevettes roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, moules)

Carpaccio de saumon

Assiette de saumon fumé et ses toasts

6 huîtres chaudes au beurre blanc (sup. 1 €)

Assiette de bulots mayonnaise

Assiette de crevettes roses mayonnaise

Les Salades

Salade de chèvre chaud au miel

Salade de crevettes roses

Salade de St Jacques

Salade de l'Escale (Magret fumé, Foie gras, croûtons)

Spécialités au Foie Gras

Foie gras mi-cuit maison au Sauternes

Rissolade de foie frais aux pommes

Les Plats au Choix

Coté Mer

Pavé de saumon au beurre blanc

Valse de la mer. sauce pêcheur (saumon, morue, rouget)

Brochette de Saint Jacques

Brochette de Gambas

Tartare de saumon

Pavé de morue à la provençale

Fillets de rouget à la persillade

Coté Viandes

Brochette de magret de canard sauce Poivre vert (sauce à part)

Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence

Entrecôte grillée à la Bordelaise (sauce à part)

1 entrée
11,90 €
au choix

1 Plat
15,50 €
au choix

La formule de
L'Embarcadère
1 entrée + 1 Plat au choix
22,90 €

PRIX NETS

La Sélection du Sommelier (suite)

Vins Rouges

	Le verre 15cl	La carafe 50 cl	La bouteille 75 cl
Château Flamand Bellevue <i>AOC Bordeaux</i>	3,60 €	11,00 €	16,00 €
Château Nodoz <i>AOC Côtes de Bourg</i>			20,50 €
Château de Respide <i>AOC Graves</i>	6,00 €	18,50 €	24,50 €
Château Malleprat <i>AOC Pessac Léognan (cuvée Clémence)</i>	7,00 €	21,50 €	29,00 €
Château Carbonnieux <i>AOC Pessac Léognan Grand Cru Classé</i>			66,00 €
Demoiselle de Larrivet Haut Brion <i>AOC Pessac Léognan</i>			39,00 €
Château Feysoux <i>AOC Premières Côtes de Bordeaux</i>			20,50 €
« S » de Siran <i>AOC Margaux</i>			39,00 €
Connétable de Talbot <i>AOC Saint Julien</i>			39,00 €
La Tourelle de Croizet-Bages <i>AOC Pauillac</i>			40,00 €
Château Citran <i>AOC Haut Médoc</i>			48,00 €
Château Tour Peyronneau <i>A.O.C. St Emilion – Grand Cru</i>			36,00 €
Château Plincette <i>A.O.C. Pomerol</i>			49,00 €
Château le Bourdieu <i>AOC Médoc Cru Bourgeois</i>			26,00 €
Domaine de la Guilloterie <i>Saumur Champigny</i>			20,50 €
Sancerre <i>A.S.C. Dezat et Fils (servi frais)</i>	6,00 €	19,50 €	27,00 €

Champagnes

	La coupe 15cl	La bouteille 75 cl
Champagne Bouby-Legouge	8,00 €	42,00 €
Champagne Gimmonet-Oget <i>AOC Grande Réserve 1^{er} Cru</i>		50,00 €
Champagne Canard Duchêne <i>AOC</i>		55,00 €
Champagne Gimmonet-Oget <i>AOC Rosé</i>		55,00 €
Champagne Perrier Joüet <i>AOC</i>		60,00 €
Champagne Perrier Joüet Millésimé 1998 <i>Du 19^{ème} Belle Epoque</i>		195,00 €

PRIX NETS

Les Boissons

Les Apéritifs

Kir (cassis, pêche, framboise, mûre)	4,00 €
Sangria maison	4,90 €
Gin orange 4cl	6,00 €
Cocktail jus de fruits maison	5,00 €
Cocktail Maison (Rhum, jus de fruits exotiques, cannelle)	6,50 €
Vodka orange 4cl	6,00 €
Malibu Ananas 4cl	6,00 €
Americano Maison 9cl	7,80 €
Porto/Suze 6cl	4,50 €
Ricard 4cl	4,00 €
Lillet rouge ou blanc 6cl	4,50 €
Martini blanc ou rouge 6cl	4,50 €
Pineau blanc ou rouge 6cl	4,50 €
Kir Royal 9cl	9,00 €
Whisky 5cl	5,50 €
Whisky Coca	6,00 €
Baby 2cl	3,50 €
Chivas 5cl	8,00 €
Bourbon Jack Daniel 5cl	8,00 €
Coupe de Champagne	8,00 €

Les Boissons Fraîches

Coca-cola 33cl	3,50 €
Coca-cola Light 33cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,00 €
Jus d'Orange 25cl	3,50 €
Jus d'Ananas 25cl	3,50 €
Jus de tomate 25cl (sel de céleri, tabasco)	3,90 €
Schweppes 25cl	3,50 €
Ice Tea 25cl	3,50 €

Les Bières

Heineken 33cl (bouteille)	3,80 €
Demi de Leffe Bière Blonde	3,90 €

Les Eaux en Bouteille

Badoit 50 cl	3,50 €
Badoit 1l	4,80 €
Vittel 50 cl	3,50 €
Vittel 1l	4,80 €
San Pellegrino 50 cl	3,50 €
San Pellegrino 1l	4,80 €
Perrier 33cl	2,65 €
Perrier Tranche 33cl	3,00 €

Les Boissons Chaudes

Café Espresso	1,80 €
Grand Café	3,50 €
Décaféiné	1,90 €
Grand Crème	3,00 €
Chocolat Chaud	2,50 €
Thé	2,60 €
Thé au Lait	2,80 €
Infusion	2,80 €
Irish Coffee	8,50 €

Digestif

Digestifs (4cl)	6,00 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Mirabelle des bois, Izarra Verte, Marie Brizard, Manzana, Cointreau	Fraîche