

ENTRÉE ET TAPAS

Le Poêlon à partager	15€
Croquetas de jambon Ibérique, anchois marinés et pickles	13€
Planche de fritures	18€
Planche Serrano Brebis	15€
Chiffonnade de jambon et pan con tomate	14€
Accras de morue	8€
Patatas Bravas	7€
Cassiolette de rabas d'encornets panés	7€
Cassiolette de chipirons persillés	10€
Assiette de couteaux persillés	10€
Sardines « Conserverie La Belle Iloise »	9€
Soupe de poissons	9€
Assiette de saumon fumé « Tradition Mericq »	14€

L'ÉCAILLER

L'Assiette de fruits de mer			15€
4 Huitres Fines de Claires, 4 crevettes premium, 6 bulots			
Huitres Fines de Claires Marennes d'Oléron	(X6) 11€	(X12) 22€	
Huitres Spéciales l'Épuiette	(X6) 15€	(X12) 29€	
Huitres Spéciales Gillardeau	(X6) 20€	(X12) 39€	
Assiette de dégustation d'huitres			16€
2 Huitres Fines de Claires, 2 Sélections de la Cantine, 2 Gillardeau spéciales			
Assiette de Bulots			12€
Assiette de crevettes premium « Rose de Malaisie »			15€

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Disponibles à emporter (sur commande)

Le plateau de l'Écailler	29€
6 huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N°3, 6 bulots cuits, 5 crevettes premium «Rose de Malaisie», 1 langoustine et amandes de mer	
Le plateau de la Cantine	39€
6 huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N°3, 6 bulots cuits, 5 crevettes premium «Rose de Malaisie», 1 langoustine, ½ tourteau et amandes de mer	
Le plateau Royal (30 minutes de préparation)	69€
½ Homard bleu entier, 6 huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N°3, 6 bulots cuits, 5 crevettes premium «Rose de Malaisie», 1 langoustines, ½ tourteau et amandes de mer	

LE COUP DE FILET (LE MIDI)

14€

Filet de poisson du jour

SUGGESTIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES EN PROVENANCE DES CRIÉES FRANCAISES

LES PLATS

Fish and chips façon Cantine et frites fraîches 22€

Gambas sauvages à la plancha, risotto et petits légumes 19€

Cassolette de chipirons et grenailles persillées 22€

Tartare de saumon et frites fraîches 21€

Tartare de thon « Ruby » et frites fraîches 23€

Linguines aux fruits de mer 23€

Poitrine gasconne, chipirons, gambas, coquillages et petits légumes

La Parillada de la Cantine 30€

Thon aller-retour, cabillaud, merlu, St Jacques, chipirons, gambas, coquillages et risotto

La salade de la Cantine 21€

St jacques, saumon confit, crevette rose de Malaisie, coquillages et légumes croquants

Merlu de ligne à l'espagnole « A partager 2 personnes » 45€

Risotto onctueux, légumes plancha et piquillos

*Selon arrivage

LES VIANDES

Magret de canard « origine France » frites fraîches 25€

Faux-filet grillé « origine France » frites fraîches 22€

« Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies »

LE « PETIT PIRATE » 12€

Filet de poisson à la plancha ou croustillant de poulet - Frites

Boule de glace au choix

Boisson au choix

LES DESSERTS

Ardoise de fromage de brebis	9,00€
Café gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,50€
Assiette gourmande	7,00€
Trilogie de mousse au chocolat	7,50€
Crème brûlée	7,00€
Moelleux au chocolat	7,50€
10 min de cuisson	
Tiramisu	7,00€
Carpaccio d'ananas	7,50€
Sirop menthe fraîche et sorbet framboise	
Vacherin glacé, vanille fraise	7,50€
Fraise Melba	8,00€
Café ou chocolat liégeois	8,00€
Dame blanche	8,00€
Profiteroles	8,00€

Coupe glacée 2 boules 5,00€ 3 boules 6,00€

Vanille, chocolat noir, café, choco noisette, menthe chocolat, caramel, rhum raisin, fraise, framboise, mangue, citron vert

Chantilly maison 1,00€

Le dessert du jour 7€