

ENTRÉE ET TAPAS

Le Poêlon à partager	15€
Croquetas de jambon Ibérique, anchois marinés et pickles	13€
Planche de frites	18€
Planche Serrano Brebis	15€
Chiffonnade de jambon et pan con tomate	14€
Accras de morue	8€
Patatas Bravas	7€
Cassolette de rabas d'encornets panés	7€
Cassolette de chipirons persillés	10€
Assiette de couteaux persillés	10€
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'Épuisette	(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)	15€

Filet de poisson du jour

SUGGESTIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES EN PROVENANCE DES CRIÉES FRANCAISES

LES PLATS

Gambas sauvages à la plancha, risotto et petits légumes	20€
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 » 10€

**Filet de poisson à la plancha ou croustillant de poulet - Frites
Boule de glace 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€