

## ENTRÉE ET TAPAS

Le Poêlon à partager	15€
Planche de fritures	18€
Chiffonnade de jambon, chorizo Ibérique et pan con tomate	15€
Ardoise de fromage de brebis	9€
Croquetas de jambon Ibérique, anchois marinés et pickles	13€
Éperlans frits	7€
Accras de morue	8€
Rabas d'encornets panés	7€
Chipirons persillés	10€
Assiette de couteaux persillés	10€
Cuisses de grenouilles à l'Espagnole	12€
Moules à la Txitorra à partager	12€
Cassolette de pomme de terre à l'ail sauce chili	7€
Soupe de poissons	9€
Assiette de saumon fumé Tradition Mericq »	14€

## LE « PETIT PIRATE » 10€

Filet de poisson ou croustillant de poulet - Frites fraîches

Glace (1 boule ou Twister fruits rouges)

Fromage blanc coulis de fruits rouges

## 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 N°3	(X6) 11€	(X12) 22€
Huitres Spéciales l'Épuisette N°3	(X6) 15€	(X12) 29€
Huitres Spéciales Gillardeau N°3	(X6) 20€	(X12) 39€
Assiette de dégustation d'huitres		16€
2 Huitres Fines de Claires, 2 Spéciales l'Épuisette, 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)*

<b>Le plateau de l'Écailler</b>	<b>29€</b>
6 huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N°3, 6 bulots cuits, 5 crevettes premium «Rose de Malaisie», 1 langoustine et amandes de mer	
<b>Le plateau de la Cantine</b>	<b>39€</b>
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	
<b>Le plateau Royal pour 2 personnes</b> (30 minutes de préparation)	<b>139€</b>
2 ½ Homard bleu, 12 huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N°3, 12 bulots cuits, 10 crevettes premium «Rose de Malaisie», 2 langoustines, 2 ½ tourteau et amandes de mer	

## LES PLATS

<b>Gambas à la plancha, risotto onctueux au jus de crustacés</b>	<b>20€</b>
<b>Cassolette de chipirons et grenailles persillées</b>	<b>22€</b>
<b>Tartare de saumon et frites fraîches</b>	<b>21€</b>
<b>Tartare de thon « Ruby » et frites fraîches</b>	<b>23€</b>
<b>Linguines aux fruits de mer</b>	<b>23€</b>
Poitrine gasconne, chipirons, gambas, coquillages et petits légumes	
<b>La Parillada de la Cantine</b>	<b>30€</b>
Thon aller-retour, cabillaud, merlu, St Jacques, chipirons, gambas, coquillages et risotto	
<b>La salade de la Cantine</b>	<b>22€</b>
St jacques, saumon confit, crevette rose, coquillages et légumes croquants	
<b>Merlu de ligne à l'espagnole « A partager 2 personnes »</b>	<b>45€</b>
Risotto onctueux, légumes plancha et piquillos - (Selon arrivage)	
<b>Homard Bleu de notre vivier à la plancha</b>	<b>PRIX AU COURS</b>

### LES SUGGESTIONS SELON ARRIVAGES

**LE COUP DE FILET** (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI) **15€**

## LES VIANDES

<b>Magret de canard « Origine France » et frites fraîches</b>	<b>25€</b>
<b>Faux Filet grillée « Origine France » et frites fraîches</b>	<b>22€</b>

## LES DESSERTS

<b>Ardoise de fromage de brebis</b>	<b>9€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>8€</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>9€</b>
<b>Assiette gourmande</b>	<b>7€</b>
<b>Mousse au chocolat maison, caramel au beurre doux</b>	<b>7€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>7€</b>
<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>8€</b>
10 min de cuisson	
<b>Tiramisu</b>	<b>7€</b>
<b>Carpaccio d'ananas</b>	<b>8€</b>
Sirup menthe fraîche et sorbet framboise	
<b>Vacherin glacé, vanille fraise</b>	<b>8€</b>
<b>Fraise façon melba</b>	<b>8€</b>
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	<b>8€</b>
<b>Dame blanche</b>	<b>8€</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>8€</b>

**Coupes glacées : 2 boules 5,00€ 3 boules 6,00€**

Vanille, chocolat noir, café, choco noisette, menthe chocolat, caramel beurre salé,

Rhum raisin, fraise, framboise, mangue, citron

Chantilly maison 1,00€

**Le dessert du jour 7€00**

**Croustade aux pommes**

Boule de glace vanille et boule de glace vanille